



DIPARTIMENTO DI SCIENZE e TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI
Alma Mater Studiorum
UNIVERSITA' di BOLOGNA



e

SER.IN.AR. Servizi integrati d'area (Forlì-Cesena)

In collaborazione con
Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO)



e con il patrocinio di:



organizzano:

CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI/ASSAGGIATRICI DI OLI DI OLIVA VERGINI

Il corso, della durata complessiva di 36 ore, sarà articolato in 11 pomeriggi, nelle quali si affronteranno aspetti agronomici, tecnologici, di trasformazione delle olive, inerenti le caratteristiche chimico-fisiche degli oli vergini ed anche gli aggiornamenti normativi del settore oleario italiano, comunitario e internazionale. Non mancheranno le esercitazioni sensoriali, gli assaggi guidati e le prove pratiche per il riconoscimento degli attributi positivi e dei difetti. Il corso sarà realizzato secondo quanto disposto dal D.M del 18 giugno 2014 (GU n.199 del 28-08-2014) ed è autorizzato dalla Regione Emilia-Romagna (determinazione n. 4726 del 29/12/2021). Al termine del corso verrà rilasciato, a seguito del superamento delle prove pratiche, l'attestato per l'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva, requisito fondamentale per l'iscrizione all'Elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva extra vergini e vergini.

Il corso verrà svolto secondo le regole e raccomandazioni in materia di sicurezza sanitaria; sarà richiesta la presentazione del Green Pass. Per l'ottenimento dell'attestato è necessaria la frequenza di almeno l'80% del corso. *In caso di assenze motivate da positività al Covid-19 oppure di quarantena obbligatoria o fiduciaria, sarà data la possibilità ai corsisti di seguire le lezioni teoriche online (in simultanea). Le parti pratiche, verranno recuperate non appena possibile. In caso di cancellazione dell'iscrizione occorre inviare una richiesta di annullamento all'indirizzo e-mail: amministrazione.serinar@criad.unibo.it*

Tutte le informazioni relative al corso (programma, costi e modulo di iscrizione) sono disponibili al seguente link: <https://www.serinarpayments.it/olio-2022/>

PROGRAMMA DEL CORSO:

Mercoledì 19 gennaio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)

Ore 15:00 Registrazione dei partecipanti. Saluti e presentazione del Gruppo DISTAL.
Ore 15:15 Presentazione dell'Associazione Regionale dei Produttori Olivicoli dell'Emilia-Romagna.
Ore 15:30 Vocabolario specifico per l'analisi sensoriale degli oli vergini di oliva (COI/T.20 No. 15).
Ore 17:00 Classificazione merceologica degli oli di oliva.
Ore 18:00 Primo approccio all'assaggio.

Giovedì 20 gennaio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)

Ore 15:00 Dall'olio come alimento all'olio come nutraceutico.
Ore 16:00 Presentazione della rete di imprese dell'olio extra vergine Felsineo.
Ore 16:10 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo.
Ore 16:45 Tecnologia di produzione degli oli vergini di oliva e conservazione.
Ore 18:45 Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove e riallineamento delle serie per la valutazione fisiologica degli attributi di rancido, avvinato/inacetito, riscaldamento/morchia e amaro.

Venerdì 21 gennaio ore 15:00-17:00 (presso Sala sensoriale DISTAL)

Prima prova di selezione sensoriale per la formazione del panel: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **Rancido**, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie.

Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91.

Le prove selettive e l'assaggio con compilazione della scheda di profilo verranno realizzati in contemporanea, in sale attigue alla sala panel DISTAL.

Mercoledì 26 gennaio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)

Ore 15:00 Elementi di analisi sensoriale ed esercitazioni.
Ore 17:00 Biologia ed esigenze climatiche dell'olivo, focus sull'olivicoltura emiliano-romagnola.
Ore 18:00 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo.

Giovedì 27 gennaio ore 15:00-17:00 (presso Sala sensoriale DISTAL)

Seconda prova di selezione sensoriale per la formazione del panel: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **Avvinato/Inacetito**, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie.

Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91.

Le prove selettive e l'assaggio con compilazione della scheda di profilo verranno realizzati in contemporanea, utilizzando sale attigue alla sala panel DISTAL.

Venerdì 28 gennaio ore 15:00-17:00 (presso Sala sensoriale DISTAL)

Terza prova di selezione sensoriale per la formazione del panel: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **Riscaldamento/Morchia**, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie.

Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91.

Le prove selettive e l'assaggio con compilazione della scheda di profilo verranno realizzati in contemporanea, utilizzando sale attigue alla sala panel DISTAL.

Martedì 1 febbraio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)

Ore 14:00 Metodo ufficiale di selezione dei candidati per la costituzione del panel. Criteri generali da seguire, illustrazione delle schede per la valutazione e classificazione degli oli vergini di oliva e normativa di riferimento.

Ore 16:00 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo.

Ore 17:00 Elaborazione statistica delle schede sensoriali. Prove pratiche di assaggio con utilizzo delle schede di profilo.

Mercoledì 2 febbraio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)

Ore 15:00 Presentazione del Consorzio olio DOP BRISIGHELLA.

Ore 15:15 Lo scenario olivicolo nazionale ed internazionale. Panoramica degli oli a Denominazione di Origine Protetta. Descrizione e situazione delle DOP in Emilia- Romagna.

Ore 17:00 Assaggi di oli extra vergini di oliva DOP, IGP e monovarietal.

Ore 18:00 L'etichettatura degli oli.

Giovedì 3 febbraio ore 15:00-17:00 (presso Sala sensoriale DISTAL)

Quarta prova di selezione sensoriale per la formazione del panel: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **Amaro**, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie.

Mercoledì 9 febbraio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)

Ore 15:00 Cenni di agronomia: la coltivazione dell'olivo e influenza sulla qualità dell'olio.

Ore 16:00 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo.

Ore 17:00 Caratteristiche chimico-fisiche degli oli vergini d'oliva e frodi. Risultati del progetto di ricerca europeo OLEUM.

Giovedì 10 febbraio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)

Ore 15:00 Prima prova: test triangolare su 3 campioni di oli vergini di oliva; individuazione di eventuali campioni difettati. Seconda prova: riconoscimento dei difetti didattici. Prova finale d'assaggio: compilazione di una scheda di profilo su un campione di olio.

Ore 16:00 Presentazione dell'Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO). Introduzione all'abbinamento cibo olio con dimostrazione di un abbinamento gastronomico a cura di uno chef selezionato da AIRO.

Ore 18:00 Conclusione del corso, verifica dei risultati e consegna degli attestati.

Sedi del corso: Mediateca di San Lazzaro di Savena, via Caselle, 22, 40068 San Lazzaro di Savena (BO); Sala sensoriale del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL), Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, viale Giuseppe Fanin 40, Bologna (IV piano).

Responsabile del corso: Dott.ssa Sara Barbieri (Capo-Panel DISTAL)

Docenti: *Prof.ssa Tullia Gallina Toschi (Università di Bologna, Responsabile del gruppo di ricerca di Analisi strumentali e sensoriali degli alimenti, responsabile e membro Panel DISTAL); Dott.ssa Alessandra Bendini (Università di Bologna, Vice-Capo Panel DISTAL); Dott.ssa Sara Barbieri (Università di Bologna, Capo-Panel DISTAL e responsabile del corso); Dott. Enrico Valli (Università di Bologna, membro Panel DISTAL); Dott. Enrico Casadei (Università di Bologna, assaggiatore iscritto all'albo); Dott.ssa Lucia Morrone (CNR Bologna); Dott. Marco Pampaloni (Agronomo, Capo-Panel); Dott. Giacomo Trallori (Gastroenterologo); Dott. Filippo Falugiani (Presidente Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO); Mara Mandrioli (Università di Bologna, assaggiatrice iscritta all'albo); Dott. Matteo Bonoli (Membro Panel DISTAL).*