



*Produttori
Olivicoli
dell'Italia
Centrale* scarl

Corso Vittorio Emanuele, 21
63100 ASCOLI PICENO
Tel. 0736/257975 Fax 0736/257117
www.produttoriolivicoli.it
info@produttoriolivicoli.it



Istituto Agrario "C. Ulpiani"
di Ascoli Piceno



Finanziato con il contributo
della Comunità Europea
Reg. CE 867/2008 e
modificato dal Reg. UE 1220/2011



Finanziato con il contributo
dell'Italia Reg. CE 867/2008 e
modificato dal Reg. UE 1220/2011

PROGRAMMA DEL CORSO DI FORMAZIONE PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DELLE OLIVE DA TAVOLA

MERCOLEDI' 6 MARZO 2013

- ORE 19,30 - 20,00 Registrazione dei partecipanti, presentazione del corso e sue finalità.
- ORE 20,00 - 21,00 La produzione mondiale e Italiana delle Olive da Tavola e particolarità Regionali.
- ORE 21,00 - 22,00 Tipologia delle Olive da mensa e principali caratteristiche:
- Verdi;
 - Cangianti;
 - Nere.
- ORE 22,00 - 23,00 Evoluzione della scheda di valutazione delle Olive da mensa.

MARTEDI' 12 MARZO 2013

- ORE 19,30 - 21,30 Tecniche di coltivazione per una olivicoltura da reddito.
- ORE 21,30 - 22,30 Caratteristiche delle Olive da Tavola.
- ORE 22,30 - 23,00 Evoluzione della scheda di valutazione delle Olive da mensa.

MERCOLEDI' 13 MARZO 2013

- ORE 19,30 - 23,00 Processi di trasformazione delle Olive da Tavola:
- Sistema Sivigliano;
 - Al Naturale;
 - Castelvetro;
 - Altre.



*Produttori
Olivicoli
dell'Italia
Centrale* scarl

Corso Vittorio Emanuele, 21
63100 ASCOLI PICENO
Tel. 0736/257975 Fax 0736/257117
www.produttoriolivicoli.it
info@produttoriolivicoli.it



Istituto Agrario "C. Ulpiani"
di Ascoli Piceno



Finanziato con il contributo
della Comunità Europea
Reg. CE 867/2008 e
modificato dal Reg. UE 1220/2011



Finanziato con il contributo
dell'Italia Reg. CE 867/2008 e
modificato dal Reg. UE 1220/2011

PROGRAMMA DEL CORSO DI FORMAZIONE PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DELLE OLIVE DA TAVOLA

LUNEDI' 18 MARZO 2013

ORE 19,30 - 22,30 Analisi sensoriale per la valutazione delle Olive da mensa (metodo COI)

Vocabolario specifico e procedura di assaggio:

- Vista;
- Olfatto;
- Gusto;
- Textura.

ORE 22,30 - 23,00 Analisi sensoriale e compilazione della scheda di degustazione (assaggio di tre olive).

MERCOLEDI' 20 MARZO 2013

ORE 19,30 - 22,30 Difetti e alterazioni delle Olive da Tavola e della salamoia.

ORE 22,30 - 23,00 Analisi sensoriale e compilazione della scheda di degustazione (assaggio di tre olive).

LUNEDI' 25 MARZO 2013

ORE 19,30 - 20,30 La Denominazione di Origine Protetta e normativa Vigente (PAT).

ORE 20,30 - 22,30 Aspetti nutrizionali e salutistici ed etichettatura delle Olive da mensa.

ORE 22,30 - 23,00 Analisi sensoriale e compilazione della scheda di degustazione (assaggio di tre olive).

MERCOLEDI' 27 MARZO 2013

ORE 19,30 - 21,00 Visita presso un laboratorio di trasformazione e lavorazione delle Olive da Tavola.

ORE 21,00 - 22,00 Utilizzazione delle Olive da Tavola in cucina.

ORE 22,00 - 22,30 Analisi sensoriale e compilazione della scheda di degustazione (assaggio di tre olive).

ORE 22,30 - 23,00 Chiusura del corso e consegna degli attestati.