



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



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

Regione Marche Servizio Agricoltura,
Forestazione e Pesca - Posizione di
Funzione Competitività e Sviluppo
dell'Impresa Agricola



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



Istituto Tecnico Agrario
"C. Ulpiani"
di Ascoli Piceno

PROGRAMMA DEL CORSO DI FORMAZIONE PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLI VERGINI DI OLIVA

LUNEDI' 11 MARZO 2013

- ORE 19,30 - 20,00 Registrazione dei partecipanti, presentazione del corso e sue finalità.
- ORE 20,00 - 21,00 L'Olivo e l'Olio - L'origine, la storia e la diffusione.
Lo scenario dell'olivicoltura e dell'olio nel panorama mondiale. **Seghetti Leonardo**
- ORE 21,00 - 23,00 Informazioni sullo svolgimento delle prove di ordinamento dei difetti di rancido, avvinato, riscaldamento e dell'attributo dell'amaro, per la valutazione fisiologica degli Oli Extravergini di Oliva. **Brancone Luciano**

GIOVEDI' 14 MARZO 2013

- ORE 19,30 - 22,00 Tecniche di coltivazione per una olivicoltura da reddito con particolare riferimento alle cultivar più diffuse nel territorio. **Castelli Adamo**
- ORE 22,00 - 23,00 Valutazione della sensazione organolettica del fruttato a diverse intensità.
Travaglini Cesare

MARTEDI' 19 MARZO 2013

- ORE 19,30 - 21,00 Caratteristiche chimiche degli oli.
Classificazione e normativa vigente. **Seghetti Leonardo**
- ORE 21,00 - 23,00 Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.
Quattro sessioni per il difetto di **RISCALDO**. **Travaglini Cesare**

GIOVEDI' 21 MARZO 2013

- ORE 19,30 - 21,00 Introduzione all'analisi sensoriale e fisiologia dell'olfatto e del gusto.
Concetto di qualità e di appetibilità e la percezione sensoriale. **Angerosa Franca**
- ORE 21,00 - 22,30 La tecnica dell'analisi sensoriale.
Oggettivazione della valutazione organolettica.
Concetto di soglia e introduzione all'assaggio. **Angerosa Franca**
- ORE 22,30 - 23,00 Quattro prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento. **Brancone Luciano**



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



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

Regione Marche Servizio Agricoltura,
Forestazione e Pesca - Posizione di
Funzione Competitività e Sviluppo
dell'Impresa Agricola



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



Istituto Tecnico Agrario
"C. Ulpiani"
di Ascoli Piceno

MARTEDI' 26 MARZO 2013

- ORE 19,30 - 20,30 Metodo del Panel Test e descrizione del metodo di analisi ufficiale, selezione dei candidati. Costituzione di un Panel e prova di compilazione della scheda. **Di Giovacchino Luciano**
- ORE 20,30 - 22,00 I sistemi classici e moderni per l'estrazione dell'olio. Effetti delle tecnologie estrattive nelle caratteristiche qualitative. **Di Giovacchino Luciano**
- ORE 22,00 - 23,00 Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sessioni per il difetto di **RANCIDO**. **Travaglini Cesare**

MARTEDI' 2 APRILE 2013

- ORE 19,30 - 22,30 Metodi di controllo della qualità e genuinità degli oli di oliva vergini. Qualità e Genuinità (con riferimento alla sofisticazione). **Angerosa Franca**
- ORE 22,30 - 23,00 Quattro prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento. **Brancone Luciano**

MERCOLEDI' 3 APRILE 2013

- ORE 19,30 - 21,00 L'analisi sensoriale dell'olio di oliva e vocabolario generale e specifico. Caratteristiche positive e negative. **Seghetti Leonardo**
- ORE 21,00 - 23,00 Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sessioni per il difetto di **AVVINATO**. **Travaglini Cesare**

VENERDI' 5 APRILE 2013

- ORE 19,30 - 21,00 Conservazione degli oli e riflessi sulla qualità. **Di Giovacchino Luciano**
- ORE 21,00 - 23,00 Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sessioni per l'attributo di **AMARO**. **Travaglini Cesare**

LUNEDI' 8 APRILE 2013

- ORE 19,30 - 21,00 Bioformazione delle note aromatiche degli oli. **Seghetti Leonardo**
- ORE 21,00 - 22,30 La qualità degli oli. Aspetti nutrizionali e salutistici. **Seghetti Leonardo**
- ORE 22,30 - 23,00 Quattro prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento. **Brancone Luciano**

MARTEDI' 9 APRILE 2013

- ORE 19,30 - 20,00 Situazione delle DOP in Italia.
- ORE 20,00 - 21,00 Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.
- ORE 21,00 - 22,00 Quattro prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento. **Brancone Luciano**
- ORE 22,00 - 23,00 Chiusura del corso e consegna degli attestati. **Brancone Luciano e Seghetti Leonardo**