



Presidenza del Consiglio dei Ministri
Dipartimento per le politiche di coesione e per il sud



Istituto di Istruzione Superiore
"CELSE ULPANI"
Ascoli Piceno



Nell'ambito del progetto "Formazione per l'innovazione dei sistemi dell'Agricoltura e del Terzo Settore"

Assaggio dell'olio di oliva

Corso gratuito di formazione teorico-pratico di 40 ore

**Iscrizioni limitate:
massimo 25 partecipanti**

Obiettivi, contenuti e programma:

Il corso intende approfondire le basi teoriche e pratiche dell'assaggio dell'olio. Verranno trattate diverse tematiche, tra cui l'introduzione all'analisi sensoriale, la valutazione organolettica e le caratteristiche chimico-fisiche, i principi agronomici della coltivazione dell'olivo e le tecnologie per la trasformazione e la conservazione degli oli da olive, le analisi strumentali e le tecniche di assaggio, il riconoscimento dei pregi e dei difetti. La sequenza esperienziale si svolgerà con lezioni in aula, divise in attività seminariali e interattive, prove pratiche e test sensoriali, attività dimostrative su casi studio e visite ad aziende leader. Sarà svolta, infine, una prova finale con consegna dell'attestato di partecipazione al corso.

Docente referente:

Prof. Enrico Maria Lodolini (UNIVPM)
e.m.lodolini@staff.univpm.it

Docenti:

Prof.ssa Deborah Pacetti
Dott. Fabrizio Rossetti

Località di svolgimento:

Lezioni frontali c/o UNICAM
Polo Didattico del Campus Universitario
Scuola di Giurisprudenza
Via D'Accorso, 16 Camerino

Info:

Piceni Art For Job
0735 657562
uni@artforjob.it

Giovedì 10 settembre - ore 14:00-18:00
L'olivo e l'olio – L'origine, la storia e la diffusione. Lo scenario dell'olivicultura, dell'olio da olive nel panorama internazionale e nazionale

Venerdì 11 settembre - ore 14:00-18:00
L'analisi sensoriale, l'assaggiatore e il suo ruolo. Metodologia e tecnica di degustazione dell'olio secondo la normativa vigente
I descrittori dell'olio: caratteri organolettici positivi e negativi. Valutazione organolettica di oli da olive e corretta compilazione dei fogli di profilo sensoriale secondo la normativa vigente

Sabato 12 settembre - ore 09:00-13:00
Procedure e metodi operativi per la costituzione di un Panel e addestramento degli assaggiatori
Esercitazione con valutazione organolettica di alcuni oli e compilazione dei fogli di profilo

Giovedì 17 settembre - ore 14:00-18:00
Fisiologia dell'olivo e del frutto: crescita ed inolizione, indici di maturazione, metodi di raccolta e impatto degli stress sulla qualità degli oli da olive
L'olio nelle Marche, in Italia e in altri Paesi del bacino del Mediterraneo - un patrimonio di biodiversità

Venerdì 18 settembre - ore 14:00-18:00
Analisi chimico-fisiche dell'olio.

Classificazione merceologica degli oli vergini di oliva (normativa); Olio extravergine: proprietà nutrizionali e salute del consumatore

Sabato 19 settembre - ore 09:00-13:00
Tecnica di trasformazione dell'olio e conservazione in funzione della qualità
Le certificazioni nell'olio d'oliva. I marchi DOP e IGP nel settore agroalimentare italiano. La IGP Olio Extra Vergine di Oliva "Marche" e le DOP "Cartoceto" e "Oliva Ascolana del Piceno"

Giovedì 24 settembre - ore 14:00-18:00
Frodi nell'olio di oliva extravergine e metodi di analisi

Venerdì 25 settembre - ore 14:00-18:00
Caratteristiche organolettiche degli oli monovarietali
Esercitazione con valutazione organolettica di alcuni oli e compilazione dei fogli di profilo

Sabato 26 settembre - ore 09:00-13:00
Esercitazione con valutazione organolettica di alcuni oli e compilazione dei fogli di profilo
Prova finale, consegna degli attestati e chiusura del corso

Giovedì 1 ottobre - ore 14:00-18:00
Visite e attività dimostrative a oliveti e impianti di trasformazione in aziende olivicolo-olearie leader locali

Iscrizioni online: www.uni.artforjob.it/corso-assaggio-olio