



Finanziato col contributo della UE e dell'Italia

# Corso Tecnico per aspiranti Assaggiatori olio di oliva

**Dal 11 Giugno al 15 Giugno 2018**

FRANTOIO ACLI Soc. Coop. Via Taranto snc  
Crispiano (TA)

**Presidente AJPROL :** Lanzo Dione Pietro

**Direttore del Corso:** Dott. Agr.Armando Fonseca dell'AJPROL

**Coordinatore del corso:** Dott. Michele De Monte

**Capo Panel Firmatario :** Nicola Perrucci

Obiettivi: Formazione aspiranti assaggiatori per iscrizione all'albo Regionale. Il corso è tenuto ai sensi del D. M. del 18/06/2014.

**Svolgimento del corso: N. 35 ore**

Orario inizio lavori, ore 14.30

## **1° Giorno**

**Registrazione dei partecipanti**

**Saluto del Direttore del corso**

*Armando Fonseca*

**Introduzione al corso**

*Armando Fonseca*

**L'analisi sensoriale: Aroma, Gusto e Flavour. Fisiologia del gusto e dell'olfatto.**

Definizioni, Concetto di qualità-appetibilità. La percezione sensoriale. Elementi di Fisiologia del gusto e dell'olfatto.

**Nicola Perrucci- Giusy Daversa**

**L'Analisi sensoriale.**

Test di acuità sensoriale e di preferenza. Scale

**Cosimo Scialpi – Tommaso Rodio**

**Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**

Quattro sezione di prove per attributo (**Rancido**)

**Nicola Perrucci – Daniele Ricci**



### **Le caratteristiche sensoriali dell'Olio d'Oliva: pregi e difetti.**

Prova pratica di assaggio: caratteristiche positive e negative degli oli vergini.

**Nicola Perrucci - Tommaso Rodio**

## **2° Giorno**

### **Panel Test – Metodo CE Reg. 2568/91 All. XII – e succ. modifiche**

Descrizione del metodo di analisi ufficiale. Selezione dei candidati.

Costituzione di un Panel

Prova pratica di compilazione delle schede. – valutazione organolettica con i due metodi.

Corretta etichettatura dell'EVO in bottiglia e lattina

**Nicola Perrucci – Valentina Cardone**

### **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**

Quattro sezione di prove per attributo (**Rancido**)

**Nicola Perrucci – Valentina Cardone**

### **Influenza della tecnologia e recupero di competitività**

Innovazione tecnologiche e recupero delle competitività dell'olio extra vergine di oliva di qualità attraverso il compostaggio e fonti di energia recuperabili.

**Valentina Cardone – Giusy Daversa**

## **3° Giorno**

### **Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva**

Le caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva: pregi e difetti

Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini

**Nicola Perrucci – Gianmichele Divella**

### **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**

Quattro sezione di prove per attributo (**Morchia**)

**Nicola Perrucci – Daniele Ricci**

### **Aspetti sulla commercializzazione dell'olio di oliva e sue normativa**

L'attuale normativa comunitaria Reg. CE 2815/98 e succ. modifiche

**Cosimo Scialpi – Giuseppina Daversa**

## **4° Giorno**

### **Analisi dell'aroma.**

Isolamento, identificazione e qualificazione dei composti volatili dell'olio vergine di oliva.

**Nicola Perrucci – Daniele Ricci**

### **Aroma dell'olio di oliva**

Composizione chimica e note sensoriali, formazione dei composti dell'aroma, parametri agronomici e tecnologici che influenzano l'aroma

**Nicola Perrucci – Gianmichele Divella**



**Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**

Quattro sezione di prove per attributo (**Avvinato**)

Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini e oli di origine estera

**Nicola Perrucci – Tommaso Rodio**

**I sistemi di estrazione dell'olio dai frutti e Metodi di controllo.**

I principali sistemi utilizzati nella estrazione dell'olio. Effetto della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio di oliva.

Classificazione delle categorie do olio di oliva, analisi per l'accertamento della qualità e genuinità degli oli di oliva.

**Daniele Ricci - Cosimo Scialpi**

**Le caratteristiche sensoriali dell'Olio d'Oliva: pregi e difetti.**

Prova pratica di assaggio: caratteristiche positive e negative degli oli vergini.

**Nicola Perrucci – Armando Fonseca**

## **5° Giorno**

**Normativa Comunitaria per gli oli a Denominazione di Origine Protetta.**

Il ruolo dei consorzi e delle istituzioni e le DOP della provincia di Taranto

**Daniele Ricci – Cosimo Scialpi**

**Prova selettiva per la verifica della soglia di sensibilità su attributi di oli a D.O.P.**

**Nicola Perrucci – Tommaso Rodio**

**Aspetti nutrizionali dell'olio di oliva vergine.**

Aspetti nutrizionali, benefici, legati al consumo dell'olio di oliva vergine.

**Giuseppina Daversa - Armando Fonseca**

**Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**

Quattro sezione di prove per attributo (**Amaro**)

**Nicola Perrucci – Gianmichele Divella**

**Chiusura dei lavori e consegna attestati di partecipazione**

**Presidente AJPROL Pietro Lanzo Dione**

**Direttore del corso Armando Fonseca**

**Gli Attestati di idoneità fisiologica all'assaggio saranno rilasciati dall'AJPROL e sottoscritti dal Capo Panel Nicola Perrucci e dal Presidente AJPROL Pietro Lanzo Dione.**