



Corso di assaggio olio

La Strada dell'olio - Borghi e Castelli della Valdinievole è da sempre impegnata a sostenere e promuovere le produzioni agricole di qualità dell'olio extravergine di oliva nella convinzione che la tutela di questo prodotto rappresenti non solo una garanzia per i consumatori ma anche difesa della tradizione, tutela del paesaggio e della qualità della vita.

L'impegno della Strada si esplica nei settori:

- della **tutela e controllo**: attraverso promozione delle DOP e IGP ricadenti sul territorio della Valdinievole. Alla Strada dell'olio - Borghi e Castelli della Valdinievole possono inoltre rivolgersi anche tutti coloro che a qualsiasi titolo interessati [all'analisi organolettica e chimica](#) di campioni di olio d'oliva.
- della **ricerca** attraverso la collaborazione con [l'Azienda Speciale Laboratorio Chimico Merceologico](#) di Metropoli - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze, che da anni in collaborazione con l'Università di Firenze, i Consorzi ed altri enti del comparto conduce ricerche sul processo di lavorazione, sulla maturazione delle olive e sulla conservabilità dell'olio.
- della **promozione** attraverso la collaborazione alla realizzazione di eventi promozionali e la partecipazione a Fiere, banchi di assaggio, concorsi e attività didattica sulla conoscenza dell'olio riservati agli studenti delle scuole medie inferiori e primarie.
- della **didattica** attraverso l'organizzazione di un **CORSO (TEORICO-PRATICO) PER ASSAGGIO DELL'OLIO IDONEO A FORNIRE L'ABILITAZIONE PER L'ISCRIZIONE NELL' ELENCO NAZIONALE DI TECNICI ED ESPERTI DEGLI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRAVERGINI CHE SI PONE L'OBIETTIVO DI FAR ACQUISIRE NOZIONI SULLE MATERIE DI BASE DEL SETTORE E SULLE CARATTERISTICHE FIOLOGICHE DELL'OLIO AL FINE DI RICONOSCERNE PREGI E DIFETTI PRINCIPALI.**

Per chi è il corso

Il corso è rivolto a tutti coloro che desiderano acquisire una conoscenza specialistica dell'olio di oliva: produttori olivicoli, titolari o operatori di frantoio, dipendenti o titolari di industrie di trasformazione o imprese commerciali del settore oleario, dipendenti o titolari di strutture ricettive e della ristorazione, agronomi e consulenti di aziende olivicole, appassionati al settore della degustazione dell'olio extravergine di oliva.

Al termine verrà rilasciato un attestato di idoneità fisiologica all'assaggio a tutti coloro che avranno frequentato almeno il 85% delle ore di lezione e superato le prove selettive.

Informazioni sul corso

Qualora il numero delle adesioni dovesse superare il massimo dei posti previsti saranno applicati criteri di selezione rivolti a favorire la partecipazione di: produttori, titolari o operatori di frantoio, soggetti in possesso di attestati o diplomi di addetti alla trasformazione olearia, ristoratori e addetti ai servizi turistici.

periodo corso: dal 3 maggio al 7 giugno 2014

durata corso: 35 ore

programma:

- Normativa nazionale e comunitaria sulla metodologia di assaggio dell'olio di oliva vergine ed extra vergine.

- Psicofisiologia del gusto e dell'olfatto; organi sensoriali; condizioni fisiche dell'assaggio. (Reg. CE 2568/91 all. XII e successive modifiche - Reg. CE n. 796/2002 e succ. mod.). Esercitazione pratica della procedura di assaggio.
- Introduzione all'analisi sensoriale: vocabolario di base (Reg. CE 2568/91 e successive modifiche all. XII Reg. CE n. 796/2002 e succ. mod.) con l'ausilio di campioni significativi di olio. – Definizioni merceologiche degli oli vergini ed extravergini di oliva (Reg. CE 640/2008).
- La soglia di gruppo per gli attributi: amaro, riscaldamento, rancido, avvinato. Selezioni di base e prove di coordinamento.
- Pratiche produttive e qualità analitica e organolettica dell'olio.
- La affidabilità e validità statistica del metodo di assaggio COI reg. CE 640/2008, il significato del Coefficiente di Variazione Robusta (CVr%).
- Prova pratica di assaggio con l'uso della scheda.(Reg. CE n. 640/2008) – con l'ausilio di campioni significativi di varia origine e intensità di fruttato.
- Olivicoltura e cambiamenti climatici. Preoccupazioni e prospettive.
- Normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli D.O.P. , I.G.P. e da agricoltura Biologica.
- Costituzione di un Panel, prova pratica di compilazione delle schede – valutazione delle risposte alla luce degli elaborati statistici.
- Panel test – (Regolamento CE n. 796/2002 e succ. mod.).Illustrazione del metodo di analisi ufficiale: selezione dei candidati (come da all.XII Reg.CE n. 796/2002 e succ. mod.).
- Problematiche fitosanitarie. Metodi e mezzi di difesa.
- Oli di oliva vergini e raffinati: caratteristiche chimiche, analisi di laboratorio.
- Sistemi di estrazione dell'olio dalle olive. Influenza della gestione del frantoio sulla qualità del prodotto.
- Olio extra vergine di oliva: proprietà salutistiche e nutraceutiche. Dieta mediterranea.
- Prima prova selettiva per la verifica della soglia di sensibilità su attributi di oli a D.O.P. e I.G.P.
- Olio di oliva: aspetti legislativi ed etichettatura. Legge “salva olio made in Italy”.
- Registrazione dei marchi di produzione degli oli di oliva.

orario: sabato ore 14.30 – 18.30; martedì dalle ore 18.30 – 20.30

sede: Strada dell'olio - Borghi e Castelli della Valdinievole presso il Palazzo del Capitano in Uzzano Castello

corso gratuito: no

quota adesione: euro (In base alle adesioni verrà comunicato l'importo)

termine iscrizioni: 03 maggio 2014

docenza: Dott. Franco Pasquini Capo Panel del Comitato di Assaggio della Camera di Commercio di Pistoia e Firenze e altri docenti esperti del settore

A chi rivolgersi



al Presidente della Strada dell'olio - Borghi e Castelli della Valdinievole
Sig.ra Bellandi Antonella Tel. 3384952717



al Vice Presidente della Strada dell'olio - Borghi e Castelli della Valdinievole
Sig.ra Cipriani Cinzia Tel 3471047056



all'indirizzo info@stradaoliodellavaldinievole.it

E' possibile scaricare il modulo di adesione direttamente alla pagina web
www.stradaoliodellavaldinievole.it