



***CORSO PER LA FORMAZIONE
DI ASSAGGIATORI DI OLI VERGINI DI OLIVA***

Data delle lezioni:	10, 11, 12, 24, 25, 26 luglio 2024
Sede del corso:	ARSAC Centro Sperimentale Dimostrativo (CSD) Lamezia Contrada Prato s.n.c. – 88046 San Pietro Lametino di Lamezia Terme (CZ) – Tel. 0968 209187 ARSAC – Centro Sperimentale Dimostrativo (CSD) Gioia Tauro Contrada Bettina s.n.c. – 89013 Gioia Tauro (RC) – Tel. 0966 52137
rata del corso:	42 ore
Comitato organizzativo:	ARSAC – CENTRO PILOTA OLIVICOLO-ELAIOTECNICO Villa Margherita, Cutro (KR)
Segreteria organizzativa:	ARSAC – CENTRO PILOTA OLIVICOLO-ELAIOTECNICO Villa Margherita, Cutro (KR) Mobile: 339 1728261
Capo panel responsabile del corso:	Dott. Giuseppe Giordano
Obiettivi:	Conseguimento dell'attestato di idoneità fisiologica ai sensi del Decreto Masaf 07 ottobre 2021, valevole per l'iscrizione all'Elenco Nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini
Rilascio attestati:	Attestato di idoneità fisiologica (a seguito superamento test e alla partecipazione ad almeno 35 ore). Ai partecipanti che non hanno superato le prove selettive verrà rilasciato un attestato di frequenza

Numero partecipanti:	25 massimo
Destinatari, obiettivi e finalità:	<p>Il corso è destinato a circa 20/25 persone interessate ed ha l'obiettivo di qualificare aspiranti assaggiatori di oli vergini di oliva, di estendere la conoscenza dell'olio vergine di oliva e fornire le competenze necessarie per produrre e riconoscere la qualità del prodotto.</p> <p>L'articolazione programmatica è stata operata conformemente a quanto previsto dalle norme nazionali ed internazionali vigenti in materia di formazione di assaggiatori di olio vergine di oliva. In particolare, il corso è stato organizzato secondo i criteri stabiliti dal Decreto del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf) del 07 ottobre 2021, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 15 gennaio 2022 n. 11, relativo a <i>“Criteri e modalità per il riconoscimento dei Panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91, nonché per l'iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini nell'elenco nazionale di cui alla legge 3 agosto 1998, n. 313”</i></p>
Quota di iscrizione:	150,00 €
Docenti:	<p>Dott. Vincenzo Cilona – Agronomo, Divulgatore Agricolo ARSAC Direttore del Centro Sperimentale Dimostrativo di Gioia Tauro</p> <p>Dott. Giuseppe Giordano – Agronomo Junior, Capo Panel oli vergini d'oliva del Comitato di Assaggio Professionale ARSAC riconosciuto Masaf</p> <p>Dott. Giovanni Lamanna - Agronomo, Divulgatore Agricolo ARSAC</p> <p>Dott. Antonio Giuseppe Lauro - Agronomo, Divulgatore Agricolo ARSAC</p> <p>Dott. Innocenzo Muzzalupo - Biologo, Dirigente di ricerca del CREA Foreste e Legno, Capo Panel dell'UNICAL-DiBEST</p> <p>Carmelo Orlando – Perito agrario, Divulgatore Agricolo ARSAC</p>

Dott. Salvatore Pace - Divulgatore Agricolo ARSAC

Dott.ssa Lidia Viterale - Agronomo, Divulgatore Agricolo ARSAC

PROGRAMMA DIDATTICO DEL CORSO

MODULO 1

Mercoledì 10 luglio 2024

Ore 09:30–13:30 (Fulvia Michela Caligiuri – Luigia Iuliano – Giuseppe Giordano)

- Apertura corso, iscrizioni, registrazione e accoglienza partecipanti
- Saluti di benvenuto, presentazione, scopi e attività dell'ARSAC (Dott.ssa Fulvia Michela Caligiuri, Commissario Straordinario ARSAC)
- Il Centro Sperimentale Dimostrativo ARSAC di S. Pietro Lametino di Lamezia Terme (Luigia Iuliano, Direttrice del Centro)
- Cenni storici, classificazione e diffusione dell'olivo. L'olivicoltura calabrese, nazionale ed internazionale

Ore 13:30–14:30 – Colazione di lavoro

1^a lezione

Ore 14:30–17:30 (Giuseppe Giordano)

- Introduzione all'analisi sensoriale: definizioni e scopi; elementi di fisiologia dell'olfatto e del gusto
- Sessione di assaggio alla cieca (blind test)
- Metodica di assaggio e valutazione sensoriale degli oli vergini di oliva ai sensi del Reg. UE n. 2104/22 e Reg. UE n. 2105/22
- Classificazione merceologica degli oli vergini di oliva ai sensi del Reg. UE n. 1308/13 Reg. UE n. 2104/22 e Reg. UE n. 2105/22
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI

MODULO 2

Giovedì 11 luglio 2024

Ore 09:30–13:30 (Giuseppe Giordano)

- Tecnologie di estrazione e sistemi di conservazione dell'olio
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI

Ore 13:30-14:30 – Colazione di lavoro

Ore 14:30-17:30 (Innocenzo Muzzalupo)

- La chimica dall'oliva all'olio – Caratteristiche chimico-fisiche dell'olio d'oliva e la loro influenza sulla qualità dell'olio
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI (Giuseppe Giordano)

MODULO 3

Venerdì 12 luglio 2024
CSD Gioia Tauro (RC)

Ore 09:30-13:30 (Vincenzo Cilona)

- Il Centro Sperimentale Dimostrativo ARSAC di Gioia Tauro e modelli innovativi di coltivazione dell'olivo
- Metodica di assaggio e valutazione sensoriale degli oli vergini di oliva ai sensi del Reg. UE n. 2104/22 e Reg. UE n. 2105/22 presso la sala di assaggio dell'ARSAC di Gioia Tauro (Giuseppe Giordano)

3^a lezione

Ore 13:30-14:30 – Colazione di lavoro

Ore 14:30-17:30 (Lidia Viterale)

- L'olivo: il frutto dal campo al frantoio; l'importanza delle tecniche agronomiche, con particolare riferimento alla difesa fitosanitaria e la sua influenza sulla qualità e sulle caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI (Giuseppe Giordano)

MODULO 4

Mercoledì 24 luglio 2024

Ore 09:30-13:30 (Carmelo Orlando)

4^a lezione

- L'olivo: il frutto dal campo al frantoio; l'importanza delle tecniche agronomiche, con particolare riferimento alla potatura, concimazione, irrigazione, raccolta e la loro influenza sulla qualità e sulle caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI (Giuseppe Giordano)

Ore 13:30-14:30 – Colazione di lavoro

Ore 14:30-17:30 (Salvatore Pace)

- L'extravergine in cucina. Proprietà nutraceutiche dell'olio extravergine di oliva
- Dieta Mediterranea: corretti abbinamenti olio-cibo
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI (Giuseppe Giordano)

MODULO 5

Giovedì 25 luglio 2024

Ore 9:30-13:30 (Giovanni Lamanna – Antonio Giuseppe Lauro)

- Principale normativa europea e nazionale di settore
- Confezionamento, etichettatura, promozione e commercio dell'olio d'oliva
- Gli oli da agricoltura biologica, Dop e Igp
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI (Giuseppe Giordano)

Ore 13:30-14:30 – Colazione di lavoro

Ore 14:30-17:30 (Giuseppe Giordano)

- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI
- Test selettivi per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Rancido, riscaldamento)

MODULO 6

Venerdì 26 luglio 2024

Ore 09:30–13:30 (Giuseppe Giordano)

- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI
- Test selettivi per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Avvinato, amaro)

Ore 13:30–14:30 – Colazione di lavoro

6^a lezione

Ore 14:30–17:30 (Giuseppe Giordano – Antonio Leuzzi)

- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI
- Test di verifica livello di apprendimento
- Valutazione finale dei candidati
- Consegna attestati e chiusura corso (Antonio Leuzzi, Dirigente Amministrativo ARSAC)

IL CAPO PANEL RESPONSABILE DEL CORSO
(Dott. Giuseppe Giordano)