



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

<b>Data delle lezioni:</b>	18, 19, 20 settembre, 02, 03, 04 ottobre 2024
<b>Sede del corso:</b>	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
<b>rata del corso:</b>	42 ore
<b>Comitato organizzativo:</b>	ARSAC – CENTRO PILOTA OLIVICOLO-ELAIOTECNICO Villa Margherita, Cutro (KR)
<b>Segreteria organizzativa:</b>	ARSAC – CENTRO PILOTA OLIVICOLO-ELAIOTECNICO Villa Margherita, Cutro (KR) Mobile: 339 1728261 E-mail: <a href="mailto:panelarsac@arsac.calabria.it">panelarsac@arsac.calabria.it</a>
<b>Capo panel responsabile del corso:</b>	Dott. Giuseppe Giordano
<b>Obiettivi:</b>	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
<b>Rilascio attestati:</b>	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

<b>Numero partecipanti:</b>	25 massimo
<b>Destinatari, obiettivi e finalità:</b>	<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>
<b>Quota di iscrizione:</b>	150,00 €
<b>Docenti:</b>	<p><b>Vincenzo Cilona</b> – Agronomo, Divulgatore Agricolo ARSAC Direttore del Centro Sperimentale Dimostrativo di Gioia Tauro</p> <p><b>Giuseppe Giordano</b> – Agronomo Junior, Capo Panel oli vergini d'oliva del Comitato di Assaggio Professionale ARSAC riconosciuto Masaf</p> <p><b>Giovanni Lamanna</b> - Agronomo, Divulgatore Agricolo ARSAC</p> <p><b>Antonio Giuseppe Lauro</b> - Agronomo, Divulgatore Agricolo ARSAC</p> <p><b>Innocenzo Muzzalupo</b> - Biologo, Dirigente di ricerca del CREA Foreste e Legno, Capo Panel dell'UNICAL-DiBEST</p> <p><b>Carmelo Orlando</b> – Perito agrario, Divulgatore Agricolo ARSAC</p> <p><b>Salvatore Pace</b> - Divulgatore Agricolo ARSAC</p>

---

**Lidia Viterale** - Agronomo, Divulgatore Agricolo ARSAC

## PROGRAMMA DIDATTICO DEL CORSO

### MODULO 1

Mercoledì 18 settembre  
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<sup>a</sup> 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 19 settembre 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

2<sup>a</sup> lezione

Ore 13:30-14:30 – Colazione di lavoro

Ore 14:30-17:30 (Carmelo Orlando)

- 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)

### MODULO 3

Venerdì 20 settembre  
2024

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<sup>a</sup> lezione  
CSD Gioia Tauro (RC)

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 02 ottobre 2024

Ore 09:30–13:30 (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)

Ore 13:30–14:30 – Colazione di lavoro

4<sup>a</sup> lezione

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 03 ottobre 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

4<sup>a</sup> lezione

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 04 ottobre 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<sup>a</sup> 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)