

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

Data delle lezioni:	15, 17, 22, 24, 25, 29 giugno 2026
Sede del corso:	<p>ARSAC Centro Sperimentale Dimostrativo (CSD) Lamezia, C.da Prato s.n.c. – 88046 San Pietro Lametino di Lamezia Terme (CZ) 0968 209187</p> <p>ARSAC Centro Sperimentale Dimostrativo (CSD) Gioia Tauro, Contrada Bettina s.n.c. – 89013 Gioia Tauro (RC) Tel. 0966 52137</p>
Durata del corso:	42 ore
Segreteria organizzativa:	<p>ARSAC – CENTRO PILOTA OLIVICOLO-ELAIOTECNICO Villa Margherita, Cutro (KR) Mobile: 339 1728261 E-mail: panelarsac@arsac.calabria.it</p>
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

<p>Destinatari, obiettivi e finalità:</p>	<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>
<p>Quota di iscrizione:</p>	<p>150,00 €</p>
<p>Docenti:</p>	<p>Dott. Francesco Chiellino - Agronomo, Dirigente Regione Calabria Dipartimento Agricoltura, Aree Interne e Politiche di Connessione Territoriale. Settore 8 Competitività</p> <p>Dott. Vincenzo Cilona - Agronomo, Direttore del Centro Sperimentale Dimostrativo di Gioia Tauro</p> <p>Dott. Simone De Nicola – Funzionario dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) Puglia e Basilicata</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 – Responsabile Centro Divulgazione Agricola n. 8 “Altopiano Silano”</p> <p>Dott. Antonio Giuseppe Lauro - Agronomo, Divulgatore Agricolo ARSAC, Servizio Marketing</p>

Dott. Innocenzo Muzzalupo - Biologo, Dirigente di ricerca del CREA Foreste e Legno, Capo Panel dell'UNICAL-DiBEST

P.a. Carmelo Orlando – Divulgatore Agricolo ARSAC

Dott. Salvatore Pace - Divulgatore Agricolo ARSAC

Prof. Marco Poiana – Direttore del Dipartimento di Agraria dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria
Docente Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari

Prof. Antonio Procopio – Docente di chimica organica al corso di studi in Farmacia del Dipartimento di Scienze della Salute dell'Università Magna Grecia di Catanzaro

D.ssa Veronica Vizzarri - Ricercatore CREA- Centro di Ricerca per l'Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura sede di Rende

PROGRAMMA DIDATTICO DEL CORSO

MODULO 1

Lunedì 15 giugno 2026

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

- Apertura corso, iscrizioni, registrazione e accoglienza partecipanti (Giuseppe Giordano)
- Saluti di benvenuto, presentazione, scopi e attività dell'ARSAC (Dott.ssa Fulvia Michela Caligiuri, Direttore Generale ARSAC)
- I Servizi Tecnici offerti da ARSAC (Dott. Domenico Cordova, Dirigente Settore Servizi Tecnici di Supporto)
- Il Centro Sperimentale Dimostrativo ARSAC di S. Pietro Lametino di Lamezia Terme (D.ssa Luigia Iuliano, Direttrice del Centro)

Ore 13:30–14:30 – Colazione di lavoro

1^a lezione

Sede ARSAC CSD San Pietro Lametino (CZ)

Ore 14:30–17:30 (Giuseppe Giordano)

- Cenni storici, classificazione e diffusione dell'olivo.
- Introduzione all'analisi sensoriale: definizioni e scopi; elementi di fisiologia dell'olfatto e del gusto
- Assaggio di benvenuto 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

Mercoledì 17 giugno 2026

Ore 09:30–13:30 (Veronica Vizzarri)

2^a lezione
Sede ARSAC CSD San Pietro
Lametino (CZ)

- 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)

Ore 13:30-14:30 – Colazione di lavoro

Ore 14:30-17:30 (Francesco Chiellino)

- Le opportunità di innovazione e finanziarie offerte dalle misure del PSR per olivicoltori e frantoiani
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI (Giuseppe Giordano)

MODULO 3

lunedì 22 giugno 2026

Ore 09:30-13:30 (Innocenzo Muzzalupo)

- Il germoplasma olivicolo italiano: una biodiversità unica al mondo
- Test selettivi (Rancido, riscaldamento) per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Giuseppe Giordano – Giovanni Lamanna)
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI (Giuseppe Giordano)

Ore 13:30-14:30 – Colazione di lavoro

3^a lezione
Sede ARSAC San Pietro
Lametino (CZ)

Ore 14:30-17:30 (Simone De Nicola)

- Principale normativa europea e nazionale di settore. Confezionamento, etichettatura e commercio dell'olio d'oliva
- Test selettivi (Rancido, riscaldamento) per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Giuseppe Giordano – Giovanni Lamanna)
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI (Giuseppe Giordano)

MODULO 4

Mercoledì 24 giugno 2026

Ore 09:30–13:30 (Vincenzo Cilona – Antonio Giuseppe Lauro – Giuseppe Giordano)

- Il Centro Sperimentale Dimostrativo ARSAC di Gioia Tauro e modelli colturali olivicoli innovativi (Vincenzo Cilona)
- L'olivicoltura calabrese, nazionale ed internazionale. Marketing e gli oli da Agricoltura Biologica e a Indicazione di Origine (Antonio Giuseppe Lauro)
- 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)

4^a lezione

Sede ARSAC CSD Gioia Tauro (RC)

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
- 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)

MODULO 5

Giovedì 25 giugno 2026

Ore 9:30–13:30 (Antonio Procopio)

- La chimica dell'EVOO. Oltre l'Extra: esplorando il potere nascosto dei fenoli nell'olio extra vergine d'oliva
- Test selettivi (Avvinato, amaro) per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Giuseppe Giordano – Giovanni Lamanna)
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI (Giuseppe Giordano)

5^a lezione

Sede ARSAC CSD San Pietro Lametino (CZ)

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 (Salvatore Pace)
- Test selettivi (Avvinato, amaro) per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori (Giuseppe Giordano – Giovanni Lamanna)
- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI (Giuseppe Giordano)

MODULO 6

Lunedì 29 giugno 2026

Ore 09:30–13:30 (Marco Poiana)

- Qualità degli oli extravergini di oliva: effetti delle dinamiche di maturazione e della tecnologia di estrazione
- 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)

6^a lezione

Sede ARSAC CSD Gioia Tauro (RC)

Ore 13:30–14:30 – Colazione di lavoro

Ore 14:30–17:30 (Domenico Cordova, Giuseppe Giordano)

- Sessione di assaggio guidato conformemente alla metodologia COI
- Test di verifica livello di apprendimento
- Valutazione finale dei candidati
- Consegna attestati e chiusura corso

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