

Corso di formazione per assaggiatori
di olio vergine di oliva

Oro verde

IL CORSO

Presso l'**AGRITURISMO MONTEVECCHIO** a Vasto, immerso nei secolari oliveti sull'omonima collina affacciata sul mare, la Condotta **SLOW FOOD VASTO** organizza un corso di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva. Il corso regolarmente riconosciuto dalla Direzione Agricoltura della Regione Abruzzo si articola in 35 ore di lezioni pratiche e teoriche dove verranno trattate le seguenti tematiche:

L'olivo e la sua storia

Tecniche colturali

Differenti tipologie di estrazione dell'olio

Caratteristiche chimiche

Differenze varietali

Classificazioni

Norme sull'etichettatura

Corretta conservazione

Olivicoltura internazionale.

Particolare importanza verrà data all'analisi sensoriale dell'olio vergine d'oliva in tutti i suoi aspetti, con numerose prove di assaggio.

Il corso sarà tenuto dal Capo Panel Dott. Marino Giorgetti in collaborazione con esperti e docenti del settore.

Durante l'ultima lezione dopo la prova finale, verranno rilasciati gli attestati di idoneità fisiologica necessari per la possibile e successiva iscrizione all'elenco nazionale degli esperti e tecnici in olio.

Info: Agriturismo Montevercchio, via Montevercchio 27/c Vasto
Tel 0873.361680 - 348.7295181



Slow Food®
Vastese

Si ringraziano gli sponsor per la collaborazione
e la sensibilità dimostrata

raspa
SUPERMERCATI TRIGINIANSI

**REALE
MUTUA**
ASSICURAZIONI
Parte del tuo mondo.
AGENZIA DI VASTO

MILANO
ASSICURAZIONI
AGENZIA MARINO SAS

BCC
della Valle del Trigno

STUDIO CESARONI

LA SELVOTTA
AZIENDA AGRICOLA

**farmacia
Dott.ri RUSSI**

CONFAPI
Confederazione Italiana
della Piccola e Media Industria Privata

Paganelli
GROUP

AC
AGROCHIMICA
ANTIPARASSITARI - PIANTE - SEMI

BeB
Barone e Bozzelli
AUTOFIDUCIA - CARBURANTE

Torricella
FERRAMENTA DAL 1957

GLOBOTEKs.r.l.
COSTRUZIONI
RISTRUTTURAZIONI

DK Servizi

**MOTOR
Impact**
AUTOSALONE PLURIMARCHE

Dolci Creazioni



AGRITURISMO
MONTEVECCHIO
PUNTO RISTORO - ALLOGGI - VENDITA PRODOTTI AZIENDALI

Via Montevercchio 27/c - Vasto - Tel 0873.361680 - 348.7295181



Camera di Commercio
Chieti



Slow Food®
Vastese



Oro verde

*Attraverso i millenni fino ai nostri giorni.
Percorso gustativo alla scoperta dei profumi e dei sapori
dell'olio d'oliva da sempre fonte di salute e bellezza.
Corso di formazione per assaggiatori
di olio vergine di oliva*



AGRITURISMO
MONTEVECCHIO
PUNTO RISTORO - ALLOGGI - VENDITA PRODOTTI AZIENDALI

Via Montevercchio 27/c - Vasto - Tel 0873.361680 - 348.7295181

Condotta SLOW FOOD VASTO

PROGRAMMA DEL CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO VERGINE DI OLIVA

autorizzato dall' Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Abruzzo

12-30 MAGGIO 2014

12 maggio: orario 17 – 21

Accoglienza dei partecipanti
Introduzione al corso – Presentazione delle finalità del corso e dell' articolazione delle diverse lezioni teorico-pratiche

Caratteristiche personali e legislazione vigente sulla figura dell' assaggiatore di olio di oliva.
Regolamento CEE 2568/91 e succ. Classificazione degli oli di oliva.
Introduzione all' analisi sensoriale. Elementi di percezione del gusto e dell' olfatto.

Relatore: dott. M. Giorgetti

Valutazione del fruttato ed i principali difetti di un olio di oliva vergine.
Soglie di percezione. Scheda di valutazione organolettica dell' olio vergine di oliva;

Relatore: dott. M. Giorgetti

14 maggio: orario 17 – 21

La qualità in campo: aspetti varietali e di tecnica culturale. Fattori che influiscono sulla qualità degli oli.
Relatore: dott. L. Pollastri

Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: attributo rancido
Prove pratiche di assaggio campioni di olio con l' utilizzo delle schede di valutazione

Relatore: dott. M. Giorgetti

15 maggio: orario 17 – 21

La qualità in frantoio: aspetti e tecniche di trasformazione delle olive.

Relatore: dott. L. DiGiacchino

Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: attributo avvinato
Prove pratiche di assaggio campioni di olio con l' utilizzo delle schede di valutazione

Relatore: dott. M. Giorgetti

21 maggio: orario 17 – 21

Caratteristiche chimiche dell' olio di oliva: metodi analitici chimici e strumentali. Le sofisticazioni

Relatore: dott.ssa L. Di Giacinto

Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: attributo riscaldo
Prove pratiche di assaggio campioni di olio con l' utilizzo delle schede di valutazione

Relatore: dott. M. Giorgetti



22 maggio: orario 17 – 21

Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: attributo amaro

Relatore: dott. P. Di Paolo

Prove pratiche di assaggio campioni di olio a Denominazione di Origine Protetta.

Relatore: dott. M. Giorgetti

23 maggio: orario 17 – 21

Norme sulla etichettatura degli oli vergini di oliva e normativa comunitaria e nazionale sulla disciplina delle D.O.P..

Relatore: dott.ssa G. Di Minco

La conservazione degli oli e i processi ossidativi: riflessi sulla qualità chimica ed organolettica.

Relatore: dott. M. Giorgetti

26 maggio: orario 17 – 21

Panel test ufficiale: prove pratiche di assaggio con calcolo della mediana degli attributi e trattamento statistico dei risultati

Relatore: dott. M. Giorgetti

28 maggio: orario 17 – 21

Le aree olivicole nazionali ed internazionali: assaggio guidato di oli provenienti da diverse parti del mondo.

Relatore: dott. M. Giorgetti

30 maggio: orario 18 – 21

Prove di selezione finale per la verifica della soglia di sensibilità su attributi specifici degli oli

Relatore: dott. M. Giorgetti

Considerazioni conclusive e consegna attestati

Direttore del Corso: **Dott. Marino Giorgetti - Capo Panel**

Docenti: dott. Luciano DiGiacchino;

dott. Luciano Pollastri;

dott.ssa Luciana Di Giacinto;

dott.ssa Gabriella Di Minco;

dott. Pietro Di Paolo;

dott. Marino Giorgetti.

La frequenza al corso è obbligatoria per tutti i giorni.



Condotta SLOW FOOD VASTO

CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO VERGINE DI OLIVA

autorizzato dall' Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Abruzzo
AGRITURISMO MONTEVECCHIO - VASTO 12-30 MAGGIO 2014

INFO: Agriturismo Montevecchio : Via Montevecchio 27/c - Vasto
Tel 0873.361680 - 348.7295181

il/la sottoscritta/o _____

nato/a _____ il _____

residente a _____

in via _____

tel _____

e-mail _____

chiede di partecipare al corso per Assaggiatori di Olio Vergine di Oliva che si svolgerà dal 12 al 30 Maggio 2104 presso l' **Agriturismo Montevecchio** a Vasto, al costo di euro 140.00. Versa o dichiara di aver bonificato la somma di euro 50.00 su c/c quale quota di iscrizione, impegnandosi a versare la differenza di euro 90.00 a inizio corso.

Condotta Slow Food Vastese

Per iscrizioni: Segretario - Raimondo Pascale
Tel 368 3151753 - e-mail: slowfoodvastese@libero.it
IBAN - Intestatar: PASCALE RAIMONDO
Codice Iban: IT 04 M 076011550000040052771

_____, il _____
il partecipante

"Autorizzo il trattamento dei miei dati personali, ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003".