



IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE e TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI DELL'UNIVERSITA' DI BOLOGNA

In collaborazione con

SER.IN.AR. Servizi integrati d'area (Forlì-Cesena)

e

l'Associazione Nazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO)



organizzano:

CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI/ASSAGGIATRICI DI OLI DI OLIVA VERGINI

Corso realizzato in accordo a quanto disposto dal D.M del 7 ottobre 2021 (GU n.11 del 15-01-2022)

PROGRAMMA:

Mercoledì 10 gennaio ore 14:00-18:00 (sala Ex-Macello)

Ore 14:00 Saluti e presentazione del corso.

Ore 14:15 Metodo per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva (Panel test). Primo approccio all'assaggio. Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove di riallineamento. **Dott.ssa Sara Barbieri**

Ore 16:30 Caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e possibili frodi. **Prof.ssa Tullia Gallina Toschi**

Giovedì 11 gennaio ore 14:00-16:00 (sala panel, presso CIRI Agroalimentare)

Prima prova di selezione sensoriale per la formazione del panel: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di Rancido, come previsto dal documento COI/T.20/Doc. n. 14. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale.

*Le prove selettive di riallineamento e l'assaggio con compilazione della scheda di profilo verranno realizzati in contemporanea, in sale attigue alla sala panel CIRI. **Dott.ssa Sara Barbieri; Dott.ssa Alessia Umberta Mattioli; Dott.ssa Nadia Baldassari; Dott. Matteo Bonoli***

Venerdì 12 gennaio ore 14:00-18:00 (sala Ex-Macello)

Ore 14:00 Classificazione merceologica degli oli di oliva. **Dott.ssa Sara Barbieri**

Ore 15:30 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo. **Dott.ssa Sara Barbieri**

Ore 16:00 Elementi di analisi sensoriale ed esercitazioni. **Prof.ssa Alessandra Bendini**

Mercoledì 17 gennaio ore 14:00-18:00 (sala Ex-Macello)

Ore 14:00 Salvaguardia e sostenibilità in olivicoltura. **Dott.ssa Annalisa Rotondi; Dott.ssa Lucia Morrone**

Ore 15:00 La coltivazione dell'olivo e influenza sulla qualità dell'olio. **Dott. Marco Pampaloni**

Ore 17:00 L'etichettatura degli oli. **Dott. Enrico Casadei**

Giovedì 18 gennaio ore 14:00-16:00 (sala panel, presso CIRI Agroalimentare)

Seconda prova di selezione sensoriale per la formazione del panel: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di Avvinato/Inacetito, come previsto dal documento COI/T.20/Doc. n. 14. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale. *Le prove selettive di riallineamento e l'assaggio con compilazione della scheda di profilo verranno realizzati in contemporanea, in sale attigue alla sala panel CIRI.* **Dott.ssa Sara Barbieri; Dott.ssa Alessia Umberta Mattioli; Dott.ssa Nadia Baldassari; Dott. Matteo Bonoli**

Venerdì 19 gennaio ore 14:00-16:00 (sala panel, presso CIRI Agroalimentare)

Terza prova di selezione sensoriale per la formazione del panel: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di Riscaldamento/Morchia, come previsto dal documento COI/T.20/Doc. n. 14. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale. *Le prove selettive di riallineamento e l'assaggio con compilazione della scheda di profilo verranno realizzati in contemporanea, in sale attigue alla sala panel CIRI.* **Dott.ssa Sara Barbieri; Dott.ssa Alessia Umberta Mattioli; Dott.ssa Nadia Baldassari; Dott. Matteo Bonoli**

Mercoledì 24 gennaio ore 14:00-16:00 (sala panel, presso CIRI Agroalimentare)

Quarta prova di selezione sensoriale per la formazione del panel: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di Amaro, come previsto dal documento COI/T.20/Doc. n. 14. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale. *Le prove selettive di riallineamento e l'assaggio con compilazione della scheda di profilo verranno realizzati in contemporanea, in sale attigue alla sala panel CIRI.* **Dott.ssa Sara Barbieri; Dott.ssa Alessia Umberta Mattioli; Dott.ssa Nadia Baldassari; Dott. Matteo Bonoli**

Giovedì 25 gennaio ore 14:00-18:00 (sala Ex-Macello)

Ore 14:00 Dall'olio come condimento all'olio come alimento funzionale. **Prof.ssa Francesca Danesi**

Ore 15:00 Presentazione della Rete di imprese dell'olio Felsineo. **Rappresentante rete OLIO FELSINEO**

Ore 15:30 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo. **Prof. Enrico Valli**

Ore 16:00 Tecnologia di produzione degli oli di oliva e conservazione. **Prof. Enrico Valli**

Venerdì 26 gennaio ore 14:00-18:00 (sala Ex-Macello)

Ore 14:00 Il percorso da assaggiatore/assaggiatrice. **Dott.ssa Sara Barbieri**

Ore 15:00 Assaggio con di oli con utilizzo delle schede di profilo: focus su sentori positivi. **Dott. Matteo Bonoli**

Ore 16:15 Presentazione dell'Organizzazione di produttori Olivicoli A.R.P.O. **Rappresentante A.R.P.O**

Ore 16:30 Test triangolare su 3 campioni di oli vergini di oliva; individuazione di eventuali campioni difettati. Prova finale d'assaggio: compilazione di una scheda di profilo su un campione di olio. **Dott.ssa Sara Barbieri; Dott. Matteo Bonoli**

Giovedì 1 febbraio ore 14:00-18:00 (sala Ex-Macello)

Ore 14:00 Comunicare l'extra vergine: come raccontare al meglio l'olio d'oliva? **Dott.ssa Marta Mugelli**

Ore 15:00 Presentazione del Consorzio olio DOP BRISIGHELLA. **Consorzio olio DOP BRISIGHELLA**

Ore 15:15 Lo scenario olivicolo nazionale ed internazionale. Panoramica degli oli a Denominazione di Origine Protetta. Descrizione e situazione delle DOP in Emilia-Romagna e assaggi di oli DOP, IGP e monovarietalì. **Prof.ssa Alessandra Bendini**

Ore 17.00 Elaborazione statistica delle schede sensoriali. Prove pratiche di assaggio con utilizzo delle schede di profilo. **Prof. Enrico Valli.**

Venerdì 2 febbraio ore 15:00-19:00 (sala Ex-Macello)

Ore 15:00 I co-prodotti in frantoio: ipotesi ed opportunità. **Prof.ssa Tullia Gallina Toschi**

Ore 16:00 Presentazione dell'Associazione Nazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO). Introduzione all'abbinamento cibo olio con dimostrazione di un abbinamento gastronomico **Dott. Filippo Falugiani; Chef selezionato da AIRO**

Ore 18:00 Conclusione del corso, verifica dei risultati e consegna degli attestati. **Dott.ssa Sara Barbieri; Prof.ssa Alessandra Bendini; Dott. Enrico Casadei; Prof.ssa Tullia Gallina Toschi; Prof. Enrico Valli**

Sedi del corso: Centro Polifunzionale Ex-Macello, via Mulini, 25, Cesena (FC); Sala sensoriale del Centro Interdipartimentale di Ricerca Industriale (CIRI) Agroalimentare, via Quinto Bucci 336, Cesena (FC).

Responsabile del corso: Dott.ssa Sara Barbieri (Capo-Panel DISTAL)

Docenti: *Dott.ssa Sara Barbieri (Università di Bologna, Capo-Panel DISTAL e responsabile del corso); Prof.ssa Alessandra Bendini (Università di Bologna, Vice Capo-Panel DISTAL); Dott. Enrico Casadei (Università di Bologna, assaggiatore iscritto all'albo); Prof.ssa Francesca Danesi (Università di Bologna); Prof.ssa Tullia Gallina Toschi (Università di Bologna, Responsabile del gruppo di ricerca di Chimica, analisi strumentali e sensoriali degli alimenti e membro Panel DISTAL); Prof. Enrico Valli (Università di Bologna, membro Panel DISTAL); Dott.ssa Lucia Morrone (CNR Bologna); Dott.ssa Annalisa Rotondi (CNR Bologna); Dott. Filippo Falugiani (Presidente Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO)); Dott.ssa Marta Mugelli (Socio fondatore Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO)); Dott. Marco Pampaloni (Agronomo, Capo-Panel, membro Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO)); Dott.ssa Nadia Baldassari (Università di Bologna, assaggiatrice iscritta all'albo); Dott.ssa Alessia Umberta Mattioli (Università di Bologna, Membro Panel DISTAL); Dott. Matteo Bonoli (Membro Panel DISTAL).*

Costi: quota intera 600€; quota studenti 235€; quota soci AIRO 550€.