



**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:

Giovedì 9 gennaio ore 09:00-18:00 (Mediateca S. Lazzaro)

Ore 09:00 Saluti e presentazione del gruppo.

Ore 09:15 Composizione, qualità e genuinità degli oli di oliva vergini. *Prof.ssa Gallina Toschi*

Ore 11:00 Metodo per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva (Panel test). *Dott.ssa Barbieri*

Ore 13:00 – 14:00 pausa pranzo

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

Ore 15:00 Elementi di analisi sensoriale ed esercitazioni. *Prof.ssa Bendini*

Venerdì 10 gennaio ore 11:00-16:00 (sala panel DISTAL)

Ore 11:00 Prima prova di selezione sensoriale: 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.

Ore 13:00 – 14:00 pausa pranzo

Ore 14:00 Seconda prova di selezione sensoriale: 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 DISTAL.

Giovedì 16 gennaio ore 09:00-18:00 (Mediateca S. Lazzaro)

Ore 09:00 Salvaguardia e sostenibilità in olivicoltura. *Dott.ssa Rotondi; Dott.ssa Morrone*

Ore 10:00 La coltivazione dell'olivo e influenza sulla qualità dell'olio. *Dott. Pampaloni*

Ore 12:00 Comunicare l'extra vergine: come raccontare al meglio l'olio d'oliva? *Dott.ssa Mugelli*

Ore 13:00 – 14:00 pausa pranzo

Ore 14:00 Tecnologia di produzione degli oli di oliva e conservazione. *Prof. Valli*

Ore 16:00 Il percorso da assaggiatore/assaggiatrice. *Dott.ssa Barbieri*

Ore 16:30 Assaggio con di oli con utilizzo delle schede di profilo: focus su sentori positivi. *Dott. Bonoli*

Venerdì 17 gennaio ore 11:00-16:00 (sala panel DISTAL)

Ore 11:00 Terza prova di selezione sensoriale: 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.

Ore 13:00 – 14:00 pausa pranzo

Ore 14:00 Quarta prova di selezione sensoriale: 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 DISTAL.

Giovedì 23 gennaio ore 09:00-18:00 (Mediateca S. Lazzaro)

Ore 09:00 Elaborazione statistica delle schede sensoriali. Prove pratiche. *Prof. Valli*

Ore 10:00. Strategie di difesa fitosanitaria dell'olivo; La potatura nei sistemi intensivi. *Dott. Diana*

Ore 12:00 Test triangolare; prova di individuazione dei difetti; prova finale d'assaggio: compilazione di una scheda di profilo su un campione di olio.

Ore 13:00 – 14:00 pausa pranzo

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

Ore 15:00 L'etichettatura degli oli. *Dott. Casadei*

Ore 16:00 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 monovarietali. *Prof.ssa Bendini*

Venerdì 24 gennaio ore 09:00-13:00 (Mediateca S. Lazzaro)

Ore 09:00 I co-prodotti in frantoio: ipotesi ed opportunità *Prof.ssa Gallina Toschi*

Ore 10:00 Presentazione dell'Associazione Nazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO). Introduzione all'abbinamento cibo olio con dimostrazione di un abbinamento gastronomico *Dott. Falugiani; Chef selezionato da AIRO*

Ore 12:00 Conclusione del corso, verifica dei risultati e consegna degli attestati.

Sedi del corso: Mediateca di San Lazzaro di Savena, via Caselle, 22, 40068 San Lazzaro di Savena (BO); Sala sensoriale del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL), Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, viale Giuseppe Fanin 40, Bologna (IV piano).

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 (Socio fondatore Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO)); Dott.ssa Marta Mugelli (Presidente Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO)); Dott. Marco Pampaloni (Agronomo, Capo-Panel, membro Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO)); Dott. Pasquale Diana (Agronomo, assaggiatore iscritto all'albo); P.to Chim. Mara Mandrioli (Università di Bologna, assaggiatrice iscritta all'albo); Dott. Matteo Bonoli (Tecnologo alimentare, Membro Panel DISTAL).*