

**II DIPARTIMENTO DI SCIENZE e TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI
DELL'UNIVERSITÀ 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 14 gennaio ore 09:00-18:00 (sala Ex-Macello)

Ore 09:00 Saluti e presentazione del gruppo.

Ore 09:30 Metodo per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva (Panel test). *Dott.ssa Barbieri*

Ore 12:00 Primo approccio all'assaggio *Dott.ssa Barbieri*

Ore 12:45 Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove di riallineamento.

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*

Giovedì 15 gennaio ore 09:00-13:00 (sala panel, presso CIRI Agroalimentare)

Ore 09:00 Prima prova di selezione sensoriale: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di Rancido (4 prove, come previsto dal documento COI/T.20/Doc. n. 14); Assaggio di oli (almeno 2 campioni) nella sala panel ufficiale, con utilizzo delle schede di profilo.

Ore 11:00 Seconda prova di selezione sensoriale: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di Avvinato/Inacetito (4 prove, come previsto dal documento COI/T.20/Doc. n. 14); Assaggio di oli (almeno 2 campioni) nella sala panel ufficiale, con utilizzo delle schede di profilo.

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.

Venerdì 16 gennaio ore 09:00-18:00 (sala Ex-Macello)

Ore 09:00 Tecnologia di produzione degli oli di oliva. *Prof. Valli*

Ore 11:00 Strategie di difesa fitosanitaria dell'olivo. *Dott. Diana*

Ore 12:00 La potatura nei sistemi intensivi. *Dott. Diana*

Ore 13:00 – 14:00 pausa pranzo

Ore 14:00 La coltivazione dell'olivo e influenza sulla qualità dell'olio. *Dott. Pampaloni*

Ore 16:00 Comunicare l'extra vergine: come raccontare al meglio l'olio d'oliva? *Dott.ssa Mugelli*

Ore 17:00 Elaborazione statistica delle schede sensoriali. Prove pratiche. *Prof. Valli*

Mercoledì 21 gennaio ore 09:00-18:00 (sala Ex-Macello)

Ore 09:00 Composizione, qualità e genuinità degli oli di oliva vergini. *Prof.ssa Gallina Toschi*

Ore 11:00 Salvaguardia e sostenibilità in olivicoltura. *Dott.ssa Rotondi; Dott.ssa Morrone*

Ore 12:00 Conservazione degli oli di oliva. *Prof. Valli*

Ore 13:00 – 14:00 pausa pranzo

Ore 14:00 Dall'olio come condimento all'olio come alimento funzionale. *Dott. Santoni*

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*

Giovedì 22 gennaio ore 09:00-13:00 (sala panel, presso CIRI Agroalimentare)

Ore 09:00 Terza prova di selezione sensoriale: riallineamento dell'attributo di Riscaldamento/Morchia (4 prove, come previsto dal documento COI/T.20/Doc. n. 14); Assaggio di oli (almeno 2 campioni) nella sala panel ufficiale, con utilizzo delle schede di profilo.

Ore 11:00 Quarta prova di selezione sensoriale: riallineamento dell'attributo di Amaro (4 prove, come previsto dal documento COI/T.20/Doc. n. 14); Assaggio di oli (almeno 2 campioni) nella sala panel ufficiale, con utilizzo delle schede di profilo.

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.

Venerdì 23 gennaio ore 09:00-18:00 (sala Ex-Macello)

Ore 09:00 Test triangolare; prova di individuazione dei difetti; prova finale d'assaggio.

Ore 10:30 Il percorso da assaggiatore/assaggiatrice. Assaggio con oli con utilizzo delle schede di profilo: focus su sentori positivi. *Dott.ssa Barbieri; Dott. Bonoli*

Ore 12:00 I co-prodotti in frantoio: ipotesi ed opportunità *Prof.ssa Gallina Toschi*

Ore 13:00 – 14:00 pausa pranzo

Ore 14:00 Presentazione AIRO. Introduzione all'abbinamento cibo olio con dimostrazione di un abbinamento gastronomico *Dott. Falugiani; Chef selezionato da AIRO*

Ore 16:30 Verifica dei risultati, consegna degli attestati e conclusione del corso.

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

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); Dott.ssa Nadia Baldassari (Università di Bologna, assaggiatrice iscritta all'albo); Prof.ssa Alessandra Bendini (Università di Bologna, Vice Capo-Panel DISTAL); Dott. Matteo Bonoli (Tecnologo alimentare, Membro Panel DISTAL); Dott. Enrico Casadei (Università di Bologna, assaggiatore iscritto all'albo); Dott. Mattia Santoni (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); Dott.ssa Alessia Umberta Mattioli (Università di Bologna, 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 AIRO); Dott.ssa Marta Mugelli (Presidente AIRO); Dott. Marco Pampaloni (Agronomo, Capo-Panel, membro AIRO); Dott. Pasquale Diana (Agronomo, assaggiatore iscritto all'albo).