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) e autorizzato dalla Regione Emilia – Romagna con determinazione dirigenziale n. _____ del _____.

PROGRAMMA DEL CORSO

Mercoledì 13 gennaio ore 09:00-18:00 (Aula E-learning/Ex-presidenza)
Ore 09:00 Saluti e presentazione del gruppo.
Ore 09:30 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 12:30 Primo approccio all'assaggio. *Dott.ssa Barbieri*
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 Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove di riallineamento.
Ore 15:15 Elementi di analisi sensoriale ed esercitazioni. *Prof.ssa Bendini*

Giovedì 14 gennaio ore 10:30-15:30 (Ex-presidenza/Sala panel DISTAL)
Ore 10:30 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 12:30 – 13:30 pausa pranzo
Ore 13:30 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.

Venerdì 15 gennaio ore 09:00-18:00 (Aula E-learning/Ex-presidenza)
Ore 09:00 Finalità e ruolo dei Comitati di Assaggio. Il percorso da assaggiatore/assaggiatrice. *Dott.ssa Barbieri*
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 Strategie di difesa fitosanitaria dell'olivo; La potatura nei sistemi intensivi. *Dott. Diana*
Ore 15:30 Elaborazione statistica delle schede sensoriali. Prove pratiche. *Dott.ssa Barbieri*
Ore 16:30 Assaggio di oli dal mondo: focus su sentori positivi. *Dott. Bonoli*

Mercoledì 20 gennaio ore 09:00-18:00 (Aula E-learning/Ex-presidenza)
Ore 09:00 Tecnologia di produzione degli oli di oliva. *Prof. Valli*
Ore 11:00 Test triangolare; prova di individuazione dei difetti.
Ore 12:00 Salvaguardia e sostenibilità in olivicoltura. *Dott.ssa Rotondi; Dott.ssa Morrone*
Ore 13:00 – 14:00 pausa pranzo
Ore 14:00 L'etichettatura degli oli. *Dott. ssa Grigoletto*
Ore 15:00 Conservazione degli oli di oliva. *Prof. Valli*.
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 21 gennaio ore 10:30-15:30 (Ex-presidenza/Sala panel DISTAL)
Ore 10:30 Terza prova di selezione sensoriale: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **Riscaldo/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 12:30 – 13:30 pausa pranzo
Ore 13:30 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.

Venerdì 22 gennaio ore 09:00-13:00 (Aula E-learning/Ex-presidenza)
Ore 09:00 I co-prodotti in frantoio: ipotesi ed opportunità *Prof.ssa Gallina Toschi*
Ore 10:30 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 12:30 Conclusione del corso e consegna degli attestati.

Sedi del corso: Aula E-learning, Ex-presidenza al V piano, civ. 50, lato est e Sala sensoriale DISTAL al IV piano, civ. 40) in viale Fanin, a Bologna (sede DISTAL).

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

Docenti: Dott.ssa Maria Grazia Babini (Università di Bologna); 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. Matteo Bonoli (Tecnologo alimentare, Membro Panel DISTAL); Prof.ssa Francesca Danesi (Università di Bologna); Dott. Pasquale Diana (Agronomo, assaggiatore iscritto all'albo); Dott. Filippo Falugiani (Socio fondatore Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO)); 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 Ilaria Grigoletto (Università di Bologna); P.to Chim. Mara Mandrioli (Università di Bologna, membro Panel DISTAL); Dott.ssa Lucia Morrone (CNR Bologna); 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.ssa Annalisa Rotondi (CNR Bologna); Prof. Enrico Valli (Università di Bologna, membro Panel DISTAL).