



Città di Monte S. Angelo



Camera di Commercio
di Foggia



in collaborazione con



Provincia di Foggia
Assessorato all'Agricoltura



Comune di Mattinata



Coldiretti Foggia



CORSO DI ANALISI SENSORIALE DI OLIO VERGINE DI OLIVA

Autorizzazione richiesta all'Assessore all'Agricoltura e Foreste della Regione Puglia

Il **Laboratorio Mediterraneo delle Buone Pratiche**, in conformità con quanto previsto dal Regolamento CEE 2568/91 e successive modifiche, organizza un **"Corso per Assaggiatori di olio vergine ed extra vergine d'oliva"**, riconosciuto dalla Regione Puglia.

Il corso, della durata complessiva di 70 ore, si terrà dal 25 al 29 Aprile 2006, e sarà articolato in due sessioni:

- la prima sessione di lezioni teoriche e di allineamento fisiologico, della durata di 35 ore, sarà finalizzata al conseguimento dell'Attestato di Idoneità Fisiologica;
- la seconda sessione di sedute di degustazione di ulteriori 35 ore, consentirà di ottenere il titolo di Assaggiatore, mediante certificazione del Capo Panel COI (Comitato Olivicolo Internazionale).

La frequenza è obbligatoria per l'intera durata del corso.

Al termine del percorso formativo, i partecipanti potranno richiedere l'iscrizione negli Albi Regionali di Esperti Assaggiatori di olio vergine di oliva.

PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

La domanda di partecipazione, debitamente compilata su apposito modello disponibile presso la segreteria del **Laboratorio Mediterraneo delle Buone Pratiche** o sui siti internet www.buone-pratiche.it, www.festambientesud.it e www.montesantangelo.it, dovrà pervenire per mezzo di raccomandata r/r o consegna a mano al **Laboratorio Mediterraneo delle Buone Pratiche c/o il "Museo di Arti e Tradizioni Popolari G. Tancredi" in Piazza San Francesco n° 1 - 71037 Monte Sant'Angelo (FG)**, entro e non oltre il 20 Aprile 2006.

La richiesta di partecipazione dovrà essere corredata dalla fotocopia del bonifico della quota di iscrizione di 100,00 € (cento euro) e del documento di identità in corso di validità.

Il versamento dovrà essere effettuato sul conto corrente bancario 000000007788 intestato a Circolo Legambiente "Gli Amici del Parco" di Monte Sant'Angelo, ABI 05584, CAB 78490 CIN M, Agenzia 0270 filiale della Banca Popolare di Milano di Monte Sant'Angelo (FG), specificando nella descrizione "quota di iscrizione al Corso per Assaggiatori di olio vergine di oliva".

NUMERO DI PARTECIPANTI e MODALITA' DI SELEZIONE

Il numero massimo di ammessi al corso sarà di trenta partecipanti e tra gli iscritti verrà selezionata una quota pari all'80% che risulti operante nei settori oleicolo, agroalimentare e della ristorazione. La rimanente quota sarà riservata ad estimatori e/o neofiti.

La selezione avverrà in base all'ordine di arrivo delle domande.

Il programma del corso è disponibile presso la sede del Laboratorio Mediterraneo delle Buone Pratiche e sui siti www.buone-pratiche.it, www.festambientesud.it e www.montesantangelo.it.

Per informazioni:

**Laboratorio Mediterraneo delle Buone Pratiche
la Cantina del Mediterraneo**

Telefono e fax 0884.565533, Cell. 349.6023766

e-mail info@buone-pratiche.it

www.buone-pratiche.it



Città di Monte S. Angelo



Camera di Commercio
di Foggia



in collaborazione con



Provincia di Foggia
Assessorato all'Agricoltura



Comune di Mattinata



Coldiretti Foggia



PROGRAMMA DEL CORSO

MARTEDI' 25 Aprile

Orario 9.00-13.00

Accoglienza dei partecipanti.

- Introduzione al corso – Presentazione delle finalità del corso e dell'articolazione delle diverse lezioni teorico-pratiche a cura del Comune di Monte Sant'Angelo.
- La qualità in campo: aspetti varietali e di tecnica colturale;
dr. M. d'Apolito; dr. F. Longo

Orario 14.30-18.00

- La qualità in frantoio: aspetti e tecniche di trasformazione delle olive.
dr. G. Colelli
- Caratteristiche chimiche dell'olio di oliva: metodi analitici, chimici e strumentali.
dr. G. Gambacorta

MERCOLEDI' 26 Aprile

Orario 9.00- 13.00

- 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.

Dr. M. Giorgetti

Orario 14.30 – 18.00

- Gli attributi e i difetti dell'olio vergine di oliva.
- Prova pratica di riconoscimento dei pregi e difetti negli oli di oliva;
dr. M. Giorgetti
- Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: attributo avvinato.
(dr. M. d'Apolito)

GIOVEDI' 27 Aprile

Orario 9.00 – 13.00

- Schede di valutazione organolettica dell'olio vergine di oliva; Prove pratiche di assaggio di campioni di olio con l'utilizzo delle schede di valutazione.

dr. M. Giorgetti

- Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: attributo rancido.
(dr. M. d'Apolito)

Orario 14.30 – 18.00

- La conservazione degli oli e processi ossidativi: riflessi sulla qualità chimica ed organolettica. Soglie di percezione. Prove pratiche di assaggio oli di oliva.

dr. M. Giorgetti

- Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: attributo amaro.
(dr. M. d'Apolito)

VENERDI' 28 APRILE

Orario 9.00 – 18.00

- Giornata a Mattinata: Visita ai Frantoi



Città di Monte S. Angelo



Camera di Commercio
di Foggia



Provincia di Foggia
Assessorato all'Agricoltura



Comune di Mattinata



Coldiretti Foggia



- Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: attributo riscaldamento
dr. M. Giorgetti (dr. M. d'Apolito)

SABATO 29 APRILE

Orario 9.00 – 14.00

- Gli oli a DOP: Normativa comunitaria e prova pratica di assaggio di oli a DOP.
dr. G. Scatolini
- Prove finali di selezione per la verifica della soglia di sensibilità su attributi specifici degli oli.
dr. G. Scatolini
- Considerazioni conclusive e fine corso con consegna degli attestati.

Direttore del Corso: dr. Giulio Scatolini

Docenti:

- dr. Marino Giorgetti – Capo Panel e docente di Analisi Sensoriale Università di Teramo;
- dr. Giulio Scatolini – Capo Panel COI e DOP Umbria;
- dr. Michele d'Apolito – Agronomo, coordinatore della Cantina del Mediterraneo
- dr. Francesco Longo – Agronomo A.PR.OL
- dr. Giuseppe Gambacorta – Università di Foggia, Facoltà di Agraria
- dr. Giancarlo Colelli – Università di Foggia, Facoltà di Agraria
- dr. Massimo Ragno – Capo Panel A.PR.OL

N.B.: La frequenza è obbligatoria per l'intera durata del corso; le prove selettive verranno effettuate come previsto dal regolamento CEE n. 2568/91 e successive modifiche.

SEDUTE DI DEGUSTAZIONE

A seguito del corso intensivo teorico sono previste cinque giornate in cui effettuare 20 sedute di assaggio, per un totale di 35 ore, nel mese di Giugno 2006. Le sedute saranno così organizzate:

1° week-end – 21 ore (dr. M. Ragno)

- **09.30 / 11.00** Assaggio di quattro oli con relativa scheda
- **11.30 / 13.00** Assaggio di quattro oli con relativa scheda
- **14.30 / 16.00** Assaggio di quattro oli con relativa scheda
- **16.30 / 18.00** Assaggio di quattro oli con relativa scheda

2° week-end – 14 ore (dr. Giulio Scatolini)

- **09.30 / 11.00** Assaggio di quattro oli con relativa scheda
- **11.30 / 13.00** Assaggio di quattro oli con relativa scheda
- **14.30 / 16.00** Assaggio di quattro oli con relativa scheda
- **16.30 / 18.00** Assaggio di quattro oli con relativa scheda

Le 20 sedute di assaggio hanno lo scopo di formare il gruppo di assaggiatori e daranno la possibilità di iscrizione all'Albo Regionale Esperti ed Assaggiatori professionisti olio vergine di oliva.

Gli oli da degustare nelle sedute di assaggio daranno una idea del panorama delle produzioni di oli a DOP pugliesi, nazionali e internazionali, nonché delle produzioni di oli monovarietali e denocciolati.



Città di Monte S. Angelo



Camera di Commercio
di Foggia



in collaborazione con



Provincia di Foggia
Assessorato all'Agricoltura



Comune di Mattinata



Coldiretti Foggia



**DOMANDA DI ISCRIZIONE AL "CORSO PER ASSAGGIATORI
DI OLIO VERGINE ED EXTRA VERGINE DI OLIVA"
ANNO 2006**

Il sottoscritto _____

nato a _____ il ____/____/____

e residente in _____ Prov. _____

Via/Corso/Piazza _____ n. _____ C.A.P. _____

C.F. _____

tel. _____/_____ e-mail _____

titolo di studio _____

professione _____

CHIEDE

di essere iscritto al "Corso per Assaggiatori di olio vergine ed extra vergine di oliva" che si terrà in Monte Sant'Angelo (FG), presso il Laboratorio Mediterraneo delle Buone Pratiche.

A tal fine si allega la fotocopia della ricevuta del versamento di 100,00 € (euro cento/00) e la fotocopia del documento di identità.

Firma
