



## CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLI VERGINI ED EXTRAVERGINI

AUTORIZZATO E RICONOSCIUTO DALLA REGIONE CAMPANIA

SALERNO Camera di Commercio Agricoltura e Artigianato - Direttore del corso : prof. Giovanni Pipolo

Lezione	Durata ORE	ARGOMENTO
1	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Classificazione merceologica degli oli di oliva vergini.</li> <li>- Il regolamento cee 2568/91 cenni di psicofisiologia del gusto e dell'olfatto.</li> <li>- Il regolamento 796/02. la nuova scheda di assaggio</li> </ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodologia di assaggio</li> <li>- Definizione del fruttato</li> <li>- Assaggi guidati di oli diversamente fruttati prove di riconoscimento di soluzioni acquose</li> </ul>
2	2	- Il vocabolario specifico dell'olio di oliva
	2	- Assaggi guidati di oli con caratteristiche organolettiche diverse
3	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Origine delle note aromatiche negli oli vergini</li> <li>- Influenza delle tecniche agronomiche e delle tecnologie di estrazione sulla qualità nutrizionale, merceologica e sensoriale dell'olio di oliva</li> </ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assaggi guidati</li> <li>- Prove di riallineamento per l'attributo di rancido</li> </ul>
4	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La chimica dell'olio</li> <li>- Composizione chimica della frazione saponificabile e dell'insaponificabile</li> <li>- Le interazioni con gli altri principi alimentari gli effetti della cottura</li> </ul>
	2	- Assaggi guidati di oli difettati e non
5	2	- Aspetti tecnologici nel processo di produzione degli oli vergini di oliva
	2	- incontro con produttore impianti
6	2	<b>OLIVICOLTURA IN CAMPANIA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Criticità e opportunità</li> <li>- il ruolo della Regione Campania a supporto della filiera</li> </ul>
	2	- Assaggi guidati
7	2	- Olivicoltura. Aspetti Agronomici e Produttivi
	2	- Assaggi guidati
8	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Olivicoltura - Le Produzioni Italiane</li> <li>- Gli oli a D.O.P.</li> </ul>
	2	- Prove di riallineamento per l'avvinato. Verifica della serie Assaggi guidati

9	2	- Legislazione nazionale e comunitaria degli oli ed etichettatura, legislazione DOP e IGP - Le principali frodi e sofisticazioni alimentari
	2	- Prove di riallineamento per l'amaro - Assaggi guidati
10	2	- Aspetti giuridici della figura e dell'operato dell'assaggiatore professionista di oli alimentari
	2	- Prove di riallineamento per il riscaldamento
11	2	- I disciplinari di produzione delle dop campane. - Assaggi guidati DOP campani.
	2	- Prova finale di riconoscimento di oli extra, vergini e lampanti
12	2	- L'abbinamento Cibo-Olio - Tecniche e principi
	2	- L'olio in cucina
13	2	- Il Marketing dell'Olio
	2	- Testimonianza Azienda
14		PROVA FINALE DI RICONOSCIMENTO DI OLI EXTRA, VERGINI E LAMPANTI

**ATTIVITA' INTEGRATIVA:**

- Visita tecnica in Frantoio
- Visita in Azienda agricola

**Le date ed il programma possono essere soggetti a variazioni**

**Per info e iscrizioni:** [www.extracampania.it](http://www.extracampania.it)

Luca Martuscelli: 320 7406238 – info@extracampania.it