



CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLI VERGINI ED EXTRAVERGINI

AUTORIZZATO E RICONOSCIUTO DALLA REGIONE CAMPANIA

INIZIO PREVISTO GENNAIO 2024 – ORE 16:00-20:00

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

| Lezione | Durata ORE | ARGOMENTO |
|---------|------------|---|
| | 2 | PRESENTAZIONE DEL CORSO |
| | 2 | |
| 1 | 2 | - Classificazione merceologica degli oli di oliva vergini. - Il regolamento cee 2568/91 cenni di psicofisiologia del gusto e dell'olfatto. - Il regolamento 796/02. la nuova scheda di assaggio |
| | 2 | - <i>Metodologia di assaggio</i> - <i>Definizione del fruttato</i> - <i>Assaggi guidati di oli diversamente fruttati prove di riconoscimento di soluzioni acquose</i> |
| 2 | 2 | - Il vocabolario specifico dell'olio di oliva |
| | 2 | - <i>Assaggi guidati di oli con caratteristiche organolettiche diverse</i> |
| 3 | 2 | - Il Marketing dell'Olio |
| | 2 | - Testimonianza Azienda |
| 4 | 2 | - Olivicoltura. Aspetti Agronomici e Produttivi |
| | 2 | - <i>Assaggi guidati</i> |
| 5 | 2 | - Aspetti tecnologici nel processo di produzione degli oli vergini di oliva |
| | 2 | - <i>incontro con produttore impianti - Mori</i> |
| 6 | 3 | - <i>Lezione pratica – seduta certificata</i> |

| | | |
|----|---|---|
| 7 | 2 | - I disciplinari di produzione delle dop campane. |
| | 2 | - Prove di riallineamento per l'avvinato. Verifica della serie Assaggi guidati |
| 8 | 2 | - Origine delle note aromatiche negli oli vergini - Influenza delle tecniche agronomiche e delle tecnologie di estrazione sulla qualità nutrizionale, merceologica e sensoriale dell'olio di oliva |
| | 2 | - Assaggi guidati - Prove di riallineamento per l'attributo di rancido |
| 9 | 2 | - Olivicoltura - Le Produzioni Italiane - Gli oli a D.O.P. |
| | 2 | - Prova finale di riconoscimento di oli extra, vergini e lampanti |
| 10 | 2 | OLIVICOLTURA IN CAMPANIA - Criticità e opportunità - il ruolo della Regione Campania a supporto della filiera |
| | 2 | - - Assaggi guidati |
| 11 | 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 |
| 12 | 2 | - Aspetti giuridici della figura e dell'operato dell'assaggiatore professionista di oli alimentari |
| | 2 | - Prove di riallineamento per il riscaldamento |
| 13 | 2 | - L'abbinamento Cibo-Olio - Tecniche e principi |
| | 2 | - L'olio in cucina |
| | | 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.unisapori.it

Luca Martuscelli: 320 7406238 – info@unisapori.it