



CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLI VERGINI ED EXTRAVERGINI

AUTORIZZATO E RICONOSCIUTO DALLA REGIONE CAMPANIA

INIZIO PREVISTO 24 GENNAIO 2023 – ORE 16:00-20:00

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"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - <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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Assaggi guidati</i> - <i>Prove di riallineamento per l'attributo di rancido</i>
4	2	<ul style="list-style-type: none"> - La chimica dell'olio - Composizione chimica della frazione saponificabile e dell'insaponificabile - Le interazioni con gli altri principi alimentari gli effetti della cottura
	2	- <i>Assaggi guidati di oli difettati e non</i>
5	2	- Aspetti tecnologici nel processo di produzione degli oli vergini di oliva
	2	- <i>incontro con produttore impianti</i>
6	2	OLIVICOLTURA IN CAMPANIA <ul style="list-style-type: none"> - Criticità e opportunità - il ruolo della Regione Campania a supporto della filiera
	2	- <i>Assaggi guidati</i>
7	2	- Olivicoltura. Aspetti Agronomici e Produttivi
	2	- <i>Assaggi guidati</i>
8	2	<ul style="list-style-type: none"> - Olivicoltura - Le Produzioni Italiane - Gli oli a D.O.P.
	2	- <i>Prove di riallineamento per l'avvinato. Verifica della serie Assaggi guidati</i>

9	2	- Legislazione nazionale e comunitaria degli oli ed etichettatura, legislazione DOP e IGP - Le principali frodi e sofisticazioni alimentari
	2	- <i>Prove di riallineamento per l'amaro</i> - <i>Assaggi guidati</i>
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

Luca Martuscelli: 320 7406238 – info@extracampania.it