

**Agenzia Formativa ITCG  
Niccolini**

Codice accreditamento Regione  
Toscana: ISO004  
Certificata ISO 9001:2015  
Via Guarnacci, 6 – 56048 Volterra

Tel. +39 0588 88506 Fax +39 0588 86626

## **Programma Corso Assaggiatori olio d'oliva Volterra 6 maggio -10 maggio 2019**

### **6 maggio 2019**

9,00 - 9,15 Accoglienza partecipanti: iscrizione e consegna materiali didattici

Presentazione del corso\_ Obiettivi del corso

Responsabile Ente organizzatore Prof. Paolo Gervasi

Capo Panel ASCOE – Licia Gambini

9,15-10,00

La promozione e la cultura dell'EVO. Strumenti concreti.

Licia Gambini – Presidente Associazione Assaggiatori e Cultori Olio Extra vergine (AS.C.O.E.) - Capo Panel

10,00 – 11,00

Tecniche agronomiche e qualità analitica e organolettica dell'olio.

Dr. Giovanni Caruso – ricercatore Università di Pisa- Facoltà di agraria

11,00 – 12,00

Problematiche fitosanitarie in olivicoltura: metodi e mezzi di difesa

Dr. Alberto Grimelli, Vice Presidente Ascoe – coordinatore Teatro Naturale

12,00 – 13,00

Olivicoltura e cambiamenti climatici. Preoccupazioni e prospettive

Dr. Alberto Grimelli, Vice Presidente Ascoe – coordinatore Teatro Naturale

### **13,00 - 14,00 intervallo pranzo.**

14,00 - 16,00

Innovazione tecnologica nella trasformazione delle olive e nella conservazione degli oli

Dr. Beniamino Tripodi – Tecnologo di elaiotecnica

16,00 – 18,00

Determinazione della soglia di gruppo. Assaggiatori ASCOE e Licia Gambini – Capo Panel – Responsabile del corso

## **7 maggio 2019**

9,00-11,00

Olio extra vergine di oliva: proprietà salutistiche e nutraceutiche. Dieta mediterranea.

Dr. Marcello Bernardini – Responsabile Flebologia U.O Chirurgia Generale Ospedale Volterra

11,00 – 12,00

Normativa europea e nazionale sull'assaggio sull'olio di oliva vergine ed extravergine.

Dr. Luciano Zoppi – Regione Toscana – Settore Produzioni Agricole Vegetali e Zootecniche.

12,00 – 13,00

Normativa Nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli D.O.P e I.G.P e da agricoltura biologica

Dr.ssa Angela Crescenzi – Regione Toscana – Settore Produzioni Agricole Vegetali e Zootecniche

## ***13,00 - 14,00 intervallo pranzo.***

14,00-15,00

Regolamento CE n. 2568/91 e succ. mod.) metodo di analisi ufficiale- Selezione dei candidati.

Dr.ssa Elena Signorini agronomo abilitato.

15,00- 16,00

La affidabilità e validità statistica del metodo di assaggio. Il significato del coefficiente di Variazione robusta (CVR)

Dr. Giuseppe Fusco – CNR Pisa

16,00- 17,00

Caratteristiche chimiche e chimico fisiche degli oli di oliva vergini

Dr. Alberto Tessa – Dipartimento ARPAT di Firenze- Esperto analisi alimenti

17,00 – 18,00

Olio extravergine di oliva: aspetti legislativi ed etichettatura.

Dott.ssa Anna Ragone –Mi.P.A.A.F. ICQRF

## **8 maggio 2019**

9,00-11,00

Analisi sensoriale Metodo COI: prove di assaggio per le varianti olfatto-gustativo-tattili degli oli vergini di oliva.  
Selezioni nazionali e internazionali

Capo Panel Licia Gambini e assaggiatori Ascoe

11,00 – 13,00

Analisi sensoriale Metodo COI: i difetti dell'olio

Capo Panel Licia Gambini e assaggiatori Ascoe

**13,00 - 14,00 intervallo pranzo.**

15,00—17,00

Prova selettiva di base RANCIDO

Quattro prove di ordinamento per singolo attributo

Capo Panel Licia Gambini e assaggiatori Ascoe

Analisi sensoriale – Metodo COI: Reg. 2568/91 e succ. modifiche

**9 maggio 2019**

9,00 –12,00

Prova selettiva di base ROSCALO/MORCHIA

Quattro prove di ordinamento per singolo attributo

Capo Panel Licia Gambini e assaggiatori Ascoe

12,00—13,00

Analisi sensoriale – Metodo COI: Reg. 2568/91 e succ. modifiche

Prove di assaggio per le varianti olfatto-gustativo-tattili degli oli vergini di oliva. Selezioni nazionali e internazionali

Capo Panel Licia Gambini e assaggiatori Ascoe

**13,00 - 14,00 intervallo pranzo.**

14,00-17,00

Prova selettiva di base AVVINATO

Quattro prove di ordinamento per singolo attributo

Capo Panel Licia Gambini e assaggiatori Ascoe

17,00 – 18,00

Analisi sensoriale – Metodo COI: Reg. 2568/91 e succ. modifiche

Prove di assaggio per le varianti olfatto-gustativo-tattili degli oli vergini di oliva. Selezioni regionali

Capo Panel Licia Gambini e assaggiatori Ascoe

**10 maggio 2019**

9,00—12,00

Prova selettiva di base AMARO

Quattro prove di ordinamento per singolo attributo

Capo Panel Licia Gambini e assaggiatori Ascoe

12,00 – 13,00

Analisi sensoriale metodo COI:

Prova pratica di assaggio con l'uso della scheda (Reg.2568/91 e succ.modifiche) con l'ausilio di campioni significativi di varia provenienza

Capo Panel Licia Gambini e assaggiatori Ascoe

**13,00 - 14,00 intervallo pranzo**

14,00 – 17,00

Analisi sensoriale – Metodo COI: Reg. 2568/91 e succ. modifiche

Prove di assaggio per le varianti olfattivo – gustativo – tattili degli oli vergini di oliva– Le denominazioni di Origine e i Monovarietali

Capo Panel Licia Gambini e assaggiatori Ascoe

17,00- 18,00

Consegna dei Diplomi a cura del D.S. Ester Balducci, legale rappresentante dell'Agenzia Formativa ITCG Niccolini di Volterra e di A.S.C.O.E.