



Olivicoltori Toscani Associati



Provincia di Siena

Olivicoltori Toscani Associati in collaborazione con la Provincia di Siena organizza un

CORSO PER L'ASSAGGIO DI OLIO VERGINE DI OLIVA

Il Corso è autorizzato con decreto della Regione Toscana e effettuato ai sensi dell'all. XII del Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche e del Doc. COI/T 20/Doc. n° 14/Rev.2.

L'obiettivo del Corso è quello di verificare l'idoneità fisiologica dei partecipanti all'assaggio degli oli di oliva vergini e costituisce il primo requisito per l'iscrizione all'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini.

A tutti i partecipanti che avranno superato le prove di assaggio, verrà rilasciato un attestato di idoneità fisiologica, richiesto per l'iscrizione all'elenco nazionale; agli altri un attestato di partecipazione.

Per informazioni più dettagliate sull'iscrizione all'elenco degli assaggiatori, si rimanda al sito della Regione Toscana (www.regione.toscana.it).

Sede del Corso: Villa Parisini Loc. Basciano – Via di Basciano – Monteriggioni – SI

Direzione del Corso: Dott.ssa Veronica Giusti

Durata complessiva del corso: 35 ore. Per conseguire l'idoneità è necessaria una frequenza minima del 80% e la partecipazione a tutte le prove di soglia e selezione.

Costo del corso: € 102,00 iva inclusa; la quota comprende la frequenza al corso e il materiale didattico.

Per iscriversi al corso è necessario trasmettere la scheda d'iscrizione (anche tramite fax o e-mail) alla segreteria organizzativa; la scheda dovrà pervenire entro il termine ultimo per le iscrizioni: 30 giugno 2010.

Le iscrizioni saranno accettate fino al numero massimo di 35. Raggiunto il numero di adesioni che potranno essere accettate, la segreteria organizzativa comunicherà per e-mail o fax il termine entro il quale si dovrà procedere al perfezionamento dell'iscrizione versando la quota richiesta. Il mancato pagamento della quota comporterà l'esclusione dal corso.

Il pagamento dell'iscrizione potrà essere effettuato tramite bonifico bancario, IBAN IT 90 B 08802 38052 000000072537 c/o Banca del Chianti Fiorentino Ag. Cerbaia Val di Pesa o bollettino postale, c/c postale n° 16572505 intestati a Olivicoltori Toscani Associati.

Programma

Mercoledì 7 luglio

9,30-10,00 Presentazione Corso e Docenti - Giampiero Cresti, Dr. Giovanni Pacini
10,00-13,00 Analisi sensoriale e assaggio: gli organi sensoriali e le percezioni olfattogustative. - Dott.ssa Veronica Giusti
15,00-16,30 Prove di soglia: **rancido** - Dott.ssa Veronica Giusti
16,30-19,00 Caratteristiche chimico-fisiche del suolo. Le lavorazioni: Le concimazioni Massimo Giancetti

Giovedì 8 luglio

9,00-10,30 Attributi dell'olio di oliva secondo il vocabolario C.O.I. Procedure e obiettivi del panel - Dott.ssa Veronica Giusti
10,30-12,00 Prove di soglia: **avvinato** - Dott.ssa Veronica Giusti
12,00-13,00 Composizione chimica dell'olio. Parametri analitici di qualità. Classi merceologiche. - Dott.ssa Veronica Giusti
15,00-17,00 Prove di soglia: **l'amaro** - Dott.ssa Veronica Giusti
17,00-19,00 Principali fitopatologie dell'olivo e loro effetto sulla qualità. Massimo Giancetti

Venerdì 9 luglio

9,00-10,30 Influenza dei sistemi di produzione e della tecnologia di estrazione sulle caratteristiche organolettiche dell'olio d'oliva - Dott.ssa Veronica Giusti
10,30-13,00 Prove di soglia: **il riscaldamento** - Dott.ssa Veronica Giusti

Mercoledì 14 luglio

15,00-17,30 Selezione di base: **rancido** (4 prove di ordinamento) - Dott.ssa Veronica Giusti
17,30-19,00 Prova pratica di assaggio - Dott.ssa Veronica Giusti

Giovedì 15 luglio

9,00-11,30 Selezione di base: **l'amaro** (4 prove di ordinamento) - Dott.ssa Veronica Giusti
11,30-13,00 Tipicità dell'olio: Oli DOP e IGP, disciplinari di produzione. - Giampiero Cresti
15,00-17,30 Selezione di base: **l'avvinato** (4 prove di ordinamento) - Dott.ssa Veronica Giusti
17,30-19,00 Tecniche colturali e sistemi di allevamento dell'olivo. Principali varietà toscane: caratteri peculiari degli oli monovarietali - Massimo Giancetti

Venerdì 16 luglio

9,00-11,30 Selezione di base: **il riscaldamento** (4 prove di ordinamento) - Dott.ssa Veronica Giusti
11,30-13,00 Prove selettive di assaggio per la verifica della soglia di sensibilità sugli attributi di oli DOP e IGP - Dr. Veronica Giusti

Segreteria organizzativa e Informazioni:

Olivicoltori Toscani Associati - Via Empolese, 20/A - 50018 Scandicci - tel / fax: 055 769538 - 40, e-mail: sede@olivicultoritoscani.it



Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura



Consorzio Nazionale degli Olivicoltori



Unione Europea

Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia