



Olivicoltori Toscani Associati
ORGANIZZAZIONE di PRODUTTORI
riconosciuta nel settore
OLIVICOLTURA

organizza un

CORSO PER L'ASSAGGIO DI OLIO VERGINE DI OLIVA

Il Corso è autorizzato con decreto della Regione Toscana e realizzato secondo i criteri stabiliti nel Reg. CEE n. 2568/91 e nel DM 18 giugno 2014. 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 selezioni, 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/-/elenco-dei-tecnici-ed-esperti-degli-oli-di-oliva-vergini-e-extravergini.

Sede del Corso: Olivicoltori Toscani Associati—Via Empolese, 20/A—50018 Scandicci — Coordinate GPS: 43°41'24.1"N 11°07'06.2"E

Direzione del Corso: Giampiero Cresti

Durata complessiva del corso: 40 ore. Per conseguire l'idoneità è necessaria una frequenza minima del 75% e la partecipazione a tutte le prove di soglia e selezione.

Costo del corso: € 200,00 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: **20 gennaio 2020**.

Le iscrizioni saranno accettate fino al numero massimo di 35. L'iscrizione si considera completata al ricevimento della ricevuta del pagamento; qualora non venga confermato il pagamento, l'iscrizione sarà considerata nulla.

Il pagamento potrà essere effettuato tramite bonifico bancario, IBAN IT 56 W 08673 38050 027000072537 c/o Chiantibanca o bollettino postale, c/c postale n° 16572505 intestati a Olivicoltori Toscani Associati.

Programma

30 gennaio 2020

9,00-9,30 Presentazione Corso (Giampiero Cresti)
9,30-11,00 Analisi sensoriale e assaggio: gli organi sensoriali e le percezioni olfattivo-gustative. (Giampiero Cresti)
11,00-13,00 Prove di soglia: rancido (Giampiero Cresti)
15,00-16,30 Analisi sensoriale e assaggio: gli organi sensoriali e le percezioni olfattivo-gustative. (Giampiero Cresti)
16,30-19,00 Prove di soglia: avvinato (Giampiero Cresti)

31 gennaio 2020

9,00-11,00 Attributi dell'olio di oliva secondo il vocabolario C.O.I. Procedure e obiettivi del panel (Giampiero Cresti)
11,00-13,00 Prove di soglia: l'amaro (Giampiero Cresti)
15,00-17,00 Composizione chimica dell'olio. Parametri analitici di qualità. Classi merceologiche. (Giampiero Cresti)
17,00-19,00 Prove di soglia: il riscaldamento (Giampiero Cresti)

5 febbraio 2020

9,00-10,30 Influenza dei sistemi di produzione e della tecnologia di estrazione sulle caratteristiche organolettiche dell'olio d'oliva (Giampiero Cresti)
10,30-13,00 Selezione di base: rancido (4 prove di ordinamento) (Giampiero Cresti)
15,00-17,00 Caratteristiche chimico-fisiche del suolo. Le lavorazioni, le concimazioni, fitopatologie dell'olivo (Massimo Gianhecchi)
17,00-19,00 Selezione di base: l'avvinato (4 prove di ordinamento) (Giampiero Cresti)

6 febbraio 2020

9,00-11,30 Selezione di base: l'amaro (4 prove di ordinamento) (Giampiero Cresti)
11,30-13,00 Tipicità dell'olio: Oli DOP e IGP, disciplinari di produzione. (Giampiero Cresti)
15,00-16,30 Tecniche colturali e sistemi di allevamento dell'olivo. Principali varietà toscane: caratteri peculiari degli oli monovarietal. (Giampiero Cresti)
16,30-19,00 Selezione di base: il riscaldamento (4 prove di ordinamento) (Giampiero Cresti)

7 febbraio 2020

9,00-13,00 n° 4 prove pratiche di assaggio atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfattivo-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento, e discussione dei risultati (Giampiero Cresti)
15,00-19,00 prove pratiche di assaggio secondo la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento, simulando l'operatività del panel (Giampiero Cresti)

Segreteria organizzativa e Informazioni:

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

Informazioni e documenti possono essere scaricati dal sito web www.olivicultoritoscani.it



Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura



Unione Europea

Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia - Reg. UE 611-615/2014 e s.m.i.