



## CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA IMPERIA, 1-2-3-4-5 aprile 2019

**Contatti:** ☎ 0183767412    ✉ [info@onao.it](mailto:info@onao.it)    🌐 [www.onao.it](http://www.onao.it)

**Presidente di ONA OO:** Dott. Lucio Carli

**Segreteria:** Barbara Ricca ✉ [info@onao.it](mailto:info@onao.it)

**Capo Panel:** Marcello Scoccia

**Sede:** Camera di Commercio RIVIERE DI LIGURIA (Via Tommaso Schiva 29, 18100 Imperia)

**Obiettivi:** il corso è tenuto ai sensi dell'All.to XII Reg. CE N. 2568/91 e successive modifiche e integrazioni – Decreto Ministeriale 18 giugno 2014

### Attestati rilasciati

- Attestato di Frequenza: rilasciato a tutti i partecipanti alla fine del corso
- Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli oli di olive vergini: rilasciato a seguito del superamento delle Prove Selettive. È uno dei requisiti necessari per l'iscrizione nell'Elenco Nazionale di Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

### Docenti del corso

- GIORGIO LAZZARETTI: Direttore Consorzio di Tutela Olio DOP Riviera Ligure
- GUCCI RICCARDO: Università di Pisa - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-Ambientali
- LANFRANCO CONTE: Università di Udine – Dipartimento di Scienze degli Alimenti
- MACCHIAVELLO FRANCO: già Direttore ICQRF Nord Ovest
- PASETTO CARLOTTA: Sociologa e Assaggiatore ONA OO
- SCOCCIA MARCELLO: Vice Presidente Tecnico e Capo Panel di ONA OO
- MAURIZIO SERVILI: Università di Perugia – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali
- VISIOLI FRANCESCO: Università di Padova - Dipartimento di Medicina Molecolare

### Quota di iscrizione

IMPRESE ESTERE (non soggetti a IVA)	Prove Selettive escluse (4 giorni): € 1.200	Prove Selettive incluse (5 giorni): € 1.700
SOGGETTI PRIVATI STRANIERI (IVA incl.)	Prove Selettive escluse (4 giorni): € 1.464	Prove Selettive incluse (5 giorni): € 2.074
IMPRESE, SOGGETTI PRIVATI ITALIANI (IVA incl.)	Prove Selettive escluse (4 giorni): € 1.464	Prove Selettive incluse (5 giorni): € 2.074

## PROGRAMMA DEL CORSO

### Lunedì, 1° aprile

09:00 – 09:30	Registrazione dei partecipanti - Presentazione del corso e degli intenti Dott. Lucio Carli – Presidente ONA OO
09:30 – 11:00	Percorso di introduzione all'analisi sensoriale
11:00 – 13:00	Composizione e analisi chimica degli oli di oliva
12:00 – 13:00	Introduzione alla tecnica di assaggio
13:00 – 14:00	PAUSA PRANZO
14:00 – 16:00	L'assaggio degli oli di oliva: il metodo ufficiale
16:00 – 18:00	La tecnica dell'assaggio: assaggio guidato dei descrittori positivi e negativi dell'olio



ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA  
RICONOSCIMENTO GIURIDICO N. 561/2008

Sede amministrativa/Segreteria ONA OO c/o C.C.I.A.A. Riviere di Liguria Imperia La Spezia Savona – Via Tommaso Schiva 29, 18100 Imperia  
Sede Legale ONA OO c/o Unione Italiana delle Camere di Commercio I.A.A., Piazza Sallustio 21, 00187 Roma

Codice Fiscale: 91003470084 - P. IVA: 05006011000

[www.oliveoil.org](http://www.oliveoil.org)



#### Martedì, 2 aprile

- 09:00 – 11:00 Le caratteristiche sensoriali dell'olio vergine di oliva: assaggio guidato degli attributi negativi (prima parte)
- 11:00 – 13:00 La materia prima: biologia, varietà, tecnica colturale e qualità del prodotto
- 13:00 – 14:00 PAUSA PRANZO
- 14:00 – 16:00 Influenza della tecnologia sulle caratteristiche qualitative e organolettiche dell'olio di oliva: effetto dei sistemi di raccolta, conservazione, trasformazione e separazione sulle caratteristiche organolettiche degli oli.
- 16:00 – 17:00 Le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: origini e cultivar. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche organolettiche degli oli del Mediterraneo (prima parte)
- 17:00 – 18:00 Le caratteristiche sensoriali dell'olio vergine di oliva: assaggio guidato degli attributi negativi (seconda parte)

#### Mercoledì, 3 aprile

- 09:00 – 10:00 Le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: origini e cultivar. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche organolettiche degli oli del Mediterraneo (seconda parte)
- 10:00 – 12:00 Oli e grassi nella dieta: aspetti fisiologici e salutistici
- 12:00 – 13:00 Le caratteristiche sensoriali dell'olio vergine d'oliva. Prova di assaggio e simulazione del Panel Test
- 13:00 – 14:00 PAUSA PRANZO
- 14:00 – 15:30 Analisi sensoriale, produzione, consumi e marketing
- 15:30 – 16:00 Spiegazione delle Prove Selettive
- 16:00 – 17:00 Le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: origini e cultivar. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva extra Mediterraneo.
- 17:00 – 18:00 Sessione di assaggio e compilazione della scheda: attributi negativi e positivi degli oli di oliva

#### Giovedì, 4 aprile

- 09:00 – 10:00 La normativa DOP – caratteristiche dell'olio DOP "Riviera Ligure"
- 10:00 – 12:00 Classificazione e normativa degli oli di oliva
- 12:00 – 13:00 Dibattito
- Cerimonia di consegna degli Attestati di Frequenza

#### PRIMA SESSIONE DI PROVE SELETTIVE

- 14:00 – 16:00 Prima Prova Selettiva
- 16:00 – 18:00 Seconda Prova Selettiva

#### Venerdì, 5 aprile

#### SECONDA SESSIONE DI PROVE SELETTIVE

- 08:00 – 10:00 Terza Prova Selettiva
- 10:00 – 13:00 Quarta Prova Selettiva

## CHIUSURA DEL CORSO



ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA  
RICONOSCIMENTO GIURIDICO N. 561/2008

Sede amministrativa/Segreteria ONAOO c/o C.C.I.A.A. Riviere di Liguria Imperia La Spezia Savona – Via Tommaso Schiva 29, 18100 Imperia  
Sede Legale ONAOO c/o Unione Italiana delle Camere di Commercio I.A.A., Piazza Sallustio 21, 00187 Roma

Codice Fiscale: 91003470084 - P. IVA: 05006011000

[www.oliveoil.org](http://www.oliveoil.org)