



ORGANIZZAZIONE
ASSAGGIATORI
LIGURI

Programma operativo
TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI
OLIO D'OLIVA

Data	Sede svolgimento	Argomento e numero lezione	Orario	Docente
Giovedì 24 Gennaio 2019	Giro Mela (IM)	1) introduzione del corso 1 ora 2) le coltivazioni e le tecniche agronomiche 2 ore	19.00 – 20.00 20.00 – 22.00	Paolo Anselmi Alessandra Enrico
Sabato 2 Febbraio 2019	Giro Mela (IM)	3) classificazione degli oli - la valutazione delle caratteristiche sensoriali – Introduzione alla fisiologia sensoriale – metodi di valutazione degli oli vergini d'oliva (reg. ce. 2568/91 all. XII, COI DOC. T 20 – COI Doc. T. 22) Compilazione scheda esercitazioni pratiche 4 ore	09.00– 13.00	Roggerone Stefano Rota Roberto
Sabato 9 Febbraio 2019	Giro Mela (IM)	4) le caratteristiche sensoriali, l'effetto dei sistemi di raccolta, conservazione e trasformazione. La descrizione delle caratteristiche negative degli oli vergini di oliva. – esercitazioni pratiche Compilazione scheda 4 ore	09.00 – 13.00	Gagliolo Sandro Pellegrini Angelo
Sabato 16 Febbraio 2019	Giro Mela (IM)	5) normativa comunitaria sulla disciplina degli oli a DOP, con riferimento specifico al "Riviera Ligure" – esercitazioni pratiche Compilazione scheda olio dop. 4 ore	09.00 – 13.00	Aresi Mario Marvaldi Paolo
Giovedì 21 Febbraio 2019	Giro Mela (IM)	6) L'olivicoltura e la valorizzazione del patrimonio rurale. 2 ore 7) le caratteristiche chimiche e fisiche dell'olio di oliva e relative analisi di laboratorio Assaggi esercitazioni pratiche 2 ore	18.00 – 20,00 20,00 – 22,00	Giuseppe Gandolfo xxxxxxx Beranger Luciano .

Giovedì 28 Febbraio 2019	Giro Mela (IM)	8) la tecnologia per la trasformazione e conservazione delle olive da olio e dell'olio di oliva, effetti sull'olio, esempi ed esercitazioni pratiche Compilazione scheda 4 ore	18.00 – 22.00	Saguato Gino Gamba Patrizio
Giovedì 7 Marzo 2019	Giro Mela (IM)	9) Aggiornamenti sulla normativa di classificazione sensoriale degli oli vergini di oliva 1 ora 10) La normativa nazionale e comunitaria sull'olio d'oliva. 3 ore	09.00 – 10.00 10.00 – 13.00	Roggerone Stefano Dott. Macchiavello
Sabato 9 Marzo 2019	Giro Mela (IM)	11) i metodi di analisi e la valutazione delle percezioni. Le origini. Descrizione delle caratteristiche positive degli oli vergini di oliva. Esercitazioni pratiche Compilazione della scheda. 4 ore	9.00 – 13,00	Maurizio Musso Davide Gelone
Giovedì 14 Marzo 2018	Giro Mela (IM)	12) cucina e olio – abbinamenti con piatti della cucina italiana. 4 ore	18.00 – 22.00	Igino Gelone Abbo Rosita
Sabato 16 Marzo 2019	Giro Mela (IM)	13) prova selettiva Quattro sessioni per attributo 4 ore	09.00 – 13.00	Stefano Roggerone Isabella Vacca
Sabato 23 Marzo 2019	Giro Mela (IM)	14) prova selettiva Quattro sessioni per attributo 4 ore Chiusura Corso	09.00 – 13.00 13.00 - 13.30	Stefano Roggerone Isabella Vacca Walter Faccio