

SOCIETA' CONSORTILE TERRE DEL CERRANO E COGES AMP  
PROGRAMMA DEL CORSO PER ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA VERGINE  
autorizzato dall' Assessorato all' Agricoltura e Foreste della Regione Abruzzo  
PINETO 28 MAGGIO – 22 GIUGNO 2012

**Data: 28 maggio: orario 17 – 21**

Accoglienza dei partecipanti

Introduzione al corso – Presentazione delle finalità del corso e dell' articolazione delle diverse lezioni teorico-pratiche

- Caratteristiche personali e legislazione vigente sulla figura dell'assaggiatore di olio di oliva; Regolamento CEE 2568/91 e succ.; Classificazione degli oli di oliva; Introduzione all'analisi sensoriale. Elementi di percezione del gusto e dell'olfatto.  
Relatore: M. Giorgetti
- Valutazione del fruttato ed i principali difetti di un olio di oliva vergine;  
Soglie di percezione Scheda di valutazione organolettica dell'olio vergine di oliva;  
Relatore: dott. M. Giorgetti

**Data: 30 maggio: orario 17 – 21**

- La qualità in campo: aspetti varietali e di tecnica colturale. Fattori che influiscono sulla qualità degli oli.  
Relatore: dott. L. Pollastri
- Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: attributo avvinato  
Prove pratiche di assaggio campioni di olio con l'utilizzo delle schede di valutazione  
Relatore: dott. M. Giorgetti

**Data: 01 giugno: orario 17 – 21**

- La qualità in frantoio: aspetti e tecniche di trasformazione delle olive.  
Relatore: dott. L. Di Giovacchino
- Norme sulla etichettatura degli oli vergini di oliva e normativa comunitaria e nazionale sulla disciplina delle D.O.P..  
Relatore: dott.ssa G. Di Minco

**Data: 11 giugno: orario 17 – 21**

- Caratteristiche chimiche dell'olio di oliva: metodi analitici chimici e strumentali. Le sofisticazioni  
Relatore: prof. A. Cichelli
- Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: attributo riscaldo

Prove pratiche di assaggio campioni di olio con l'utilizzo delle schede di valutazione  
Relatore: dott. M Giorgetti

**Data: 13 giugno: orario 17 – 21**

- Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: attributo rancido  
Prove pratiche di assaggio campioni di olio con l'utilizzo delle schede di valutazione  
Relatore: dott. M. Giorgetti

- La conservazione degli oli e i processi ossidativi: riflessi sulla qualità chimica ed organolettica.  
Relatore: dott. M. Giorgetti

**Data: 15 giugno: orario 17 – 21**

- Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori: attributo amaro  
Relatore: dott. P. Di Paolo

- Prove pratiche di assaggio campioni di olio a Denominazione di Origine Protetta.  
Relatore: dott. M. Giorgetti

**Data: 18 giugno: orario 17 – 21**

- Panel test ufficiale: prove pratiche di assaggio con calcolo della mediana degli attributi e  
trattamento  
statistico dei risultati  
Relatore: dott. M. Giorgetti

**Data: 20 giugno: orario 17 – 21**

- Le aree olivicole nazionali ed internazionali: assaggio guidato di oli provenienti da diverse parti del  
mondo.  
Relatore: dott. M. Giorgetti

**Data: 22 giugno: orario 18 – 21**

- Prove di selezione finale per la verifica della soglia di sensibilità su attributi specifici degli oli  
Relatore: dott. M. Giorgetti

- Considerazioni conclusive e consegna attestati.

\*\*\*\*\*

Direttore del Corso: Dott. Marino Giorgetti - Capo Panel  
Docenti: dott. Luciano Di Giovacchino;  
dott. Luciano Pollastri;  
prof. Angelo Cichelli;  
dott.ssa Gabriella Di Minco;  
dott. Pietro Di Paolo;

dott. Marino Giorgetti.

P.S. - La frequenza al corso è obbligatoria per tutti i giorni.