



DETERMINAZIONE N. **177** DEL - 8 GIU. 2023

**OGGETTO:** Pubblicazione avviso "Corso per aspiranti assaggiatori di oli di oliva vergini" nell'ambito del progetto "Creative@Hubs - Holistic networking of creative industries via hubs" - Programma di Cooperazione Transfrontaliera Europea Interreg V-A Grecia-Italia 2014-2020.

**IL DIRIGENTE *ad interim***  
**SETTORE STAFF E PROMOZIONE SEGRETERIA GENERALE**

**con** i poteri conferiti dal D. Lgs. n. 165/2001 contenente "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche" e s.m.i.;

**vista** la Legge n. 580/93 sul "Riordinamento delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura" e s.m.i.;

**visto** il vigente Statuto della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari;

**visto** il Decreto del Presidente della Repubblica 2 novembre 2005, n. 254 "Regolamento per la disciplina della gestione patrimoniale e finanziaria delle Camere di Commercio";

**visto** il Regolamento in materia di provvedimenti attributivi di vantaggi economici e di altro genere, approvato dalla Giunta camerale con Deliberazione n. 105 del 14.07.2014, in particolare gli artt. 4, comma 3, 14 e 15;

**visto** il Decreto legislativo n. 219 del 25.11.2016 che ha apportato modifiche sostanziali alle funzioni, organizzazione e funzionamento degli Enti camerali senza alterarne la *mission*;

**vista** la Deliberazione n. 43 del 14.04.2015 con la quale la Giunta camerale ha proceduto ad approvare la nuova struttura organizzativa dell'Ente;

**richiamata** la Deliberazione di Giunta immediatamente esecutiva n. 19 del 08.02.2022;

**richiamata** la Deliberazione di Giunta immediatamente esecutiva n. 27 del 19.04.2022;

**richiamata** la deliberazione della Giunta camerale n. 103 del 27.09.2021 avente ad oggetto: "Collaborazione ex art. 15 L. n. 241/90 tra il Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale della Regione Puglia e la Camera di Commercio di Bari nell'ambito delle attività previste dal progetto Creative@hubs, Interreg V - A Greece Italy;

**dato atto** che con la succitata deliberazione, per le motivazioni ivi addotte, attesa l'opportunità di avviare una comunicazione fra l'Ente camerale e il Dipartimento regionale su citato, veniva autorizzato il Presidente dell'Ente a definire e condividere con i medesimi le attività progettuali oggetto di collaborazione e, quindi, alla successiva sottoscrizione dell'Accordo ex art. 15 Legge n. 241/1990 e s.m.i.;

**vista** la deliberazione della Giunta camerale n. 54 del 10.06.2022 avente ad oggetto: "Sottoscrizione accordo istituzionale ex art. 15 della L. n. 241 del 1990 tra il Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed Ambientale della Regione Puglia e la Camera di Commercio I.A.A. di Bari nell'ambito delle attività previste dal progetto Creative@hubs, Interreg V - A Greece Italy;

**visto** che con la predetta determinazione veniva approvato, dall'Organo camerale, lo schema di accordo ex art. 15 della L. n. 241/1990 e s.m.i. nonché l'allegato progetto operativo specifico, finalizzato a disciplinare la collaborazione per l'attuazione del progetto de quo, già oggetto di approvazione da parte della Giunta regionale con deliberazione n. 735 del 23.05.2022, nonché si autorizzava il Presidente dell'Ente alla definitiva sottoscrizione dell'atto de quo;



**dato atto che** l'Accordo in argomento veniva firmato digitalmente dalle parti in data 12 luglio 2022, registrato al repertorio regionale n. 024524 del 13 luglio 2022, come da nota di trasmissione protocollo regionale 001/19/07/2022 n. 0000869, acquisita in entrata al protocollo camerale n. 52585 del 19 luglio 2022;

**vista** la determinazione Presidenziale n. 2 del 14.02.2023 con la quale, per le motivazioni ivi addotte, si provvedeva all'aggiornamento del programma biennale degli acquisti di beni e servizi 2023 - 2024 ai sensi dell'art. 21, comma 1, D. Lgs. N. 50/2016 e s.m.i.;

**dato atto** che con determinazione n.14 del 28 febbraio u.s. , la Giunta camerale ha provveduto a ratificare la su citata determinazione Presidenziale;

**vista** la determinazione dirigenziale n. 106 del 22 marzo 2023 con la quale la Camera di Commercio I.A.A. di Bari affidava alla Nuova FIERA DEL LEVANTE S.r.l. l'attuazione di attività in relazione al Programma di Cooperazione Transfrontaliera Europea Interreg V-A Grecia Italia 2014-2020 con riferimento al Progetto "Creative@Hubs - Holistic networking of creative industries via hubs" - MIS Code: 5041432, con aggiudicazione procedura 6.3, comma 2 lett. b) punto2) D. Lgs. N. 50/2016 e s.m.i. (CUP B39D19000090007 - CIG n. 9697243214);

**vista** la determinazione dirigenziale n. 136 del 27 aprile 2023 con la quale si prendeva atto dell'aggiudicazione di gara e si provvedeva ad affidare all'impresa NAPS LAB S.R.L.S. i servizi di assistenza tecnica e coordinamento per la realizzazione del caso pilota della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari nell'ambito del Progetto "CREATIVE@HUBS" (CUP B39D19000090007 - CIG n. 9749848518);

**considerato** che il progetto Creative@Hubs ha l'obiettivo di promuovere la contaminazione tra i settori dell'AgriFood e dell'Industria Culturale Creativa in scala transnazionale, facilitando lo scambio di conoscenze, esperienze e opportunità;

**visto** che all'interno del percorso Creative@Hubs è necessario procedere alla organizzazione di un Corso per assaggiatori di oli di oliva vergini, poiché il focus sull'olio è l'occasione per formare persone che, avvicinandosi in maniera approfondita ad un prodotto identitario del territorio pugliese, possano essere portatori dei valori culturali necessari per la valorizzazione del territorio e lo sviluppo di idee imprenditoriali virtuose e "contaminate";

**ritenuto** di predisporre un apposito avviso da pubblicare sul sito istituzionale dell'Ente camerale, al fine di dare ampia diffusione al "Corso per aspiranti assaggiatori di oli di oliva vergini" nell'ambito del progetto "Creative@Hubs - Holistic networking of creative industries via hubs" - Programma di Cooperazione Transfrontaliera Europea Interreg V-A Grecia-Italia 2014-2020;

**visto** il parere favorevole del dott. Nicola Mastropaolo, Titolare P.O. "Promozione e Sviluppo", che attesta la legittimità dell'istruttoria e di tutti gli adempimenti procedurali;

## DETERMINA

per le motivazioni espresse in narrativa che qui si intendono integralmente riportate:

1. di dare avvio alle attività di formazione previste dal programma attuativo del progetto Creative@hubs;
2. di approvare il documento relativo all'avviso riguardante la partecipazione al "Corso per aspiranti assaggiatori di oli di oliva vergini", incluso nelle attività del progetto Creative@hubs;



**CAMERA DI COMMERCIO  
BARI**

3. di pubblicare l'avviso unitamente al programma del Corso, che si allegano alla presente determinazione e ne costituiscono parte integrante e sostanziale, sui siti istituzionali dell'Ente camerale, della Nuova Fiera del Levante S.r.l. e sulla pagina Facebook del progetto "Creative @Hubs".

**Il Dirigente ad interim  
Dott.ssa Angela Patrizia PARTIPILO**

# CREATIVE@HUBS: L'INCONTRO TRA AGRIFOOD E CULTURA CREATIVA

## CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI

### 1. Premessa

Il Progetto "Creative@HUBS - Holistic Networking of Creative Industries via Hubs", co-finanziato dal Programma Interreg Greece-Italy 2014-2020, si propone di riunire le industrie creative e il settore agroalimentare per contribuire allo sviluppo di nuove idee e processi legati alla Ruralità Creativa. In particolare, il principale obiettivo del progetto è la promozione della contaminazione tra i settori dell'Agri-food e dell'Industria Culturale Creativa (ICC) in scala transnazionale, facilitando lo scambio di conoscenze, esperienze e opportunità.

Le industrie creative rappresentano un settore dinamico con imprese il cui core business è incentrato sulla capacità di creare. CREATIVE@HUBS fa leva sul processo intellettuale e sociale stimolato da questo settore per incoraggiare nuove idee, processi e cluster in diverse aree tematiche e geografiche, cercando, in particolare, di sviluppare le aree rurali pugliesi, con un focus particolare su Olio e Vino.

Le attività del progetto sono incentrate sulla creazione di tre hub multidisciplinari di networking in Puglia, che promuovono la connessione tra agroalimentare e industrie creative-culturali, per favorire lo sviluppo di una discussione continua e la co-progettazione e fornire linee guida sulla Ruralità Creativa come opzione politica di sviluppo locale e modello internazionale per la rigenerazione rurale.

Nell'ambito di CREATIVE@HUBS, in un'ottica sistemica e di unità progettuale è stato definito un percorso complesso che si articola in diverse attività dal titolo: "Creative@Hubs: l'incontro tra Agri-food e Cultura Creativa" per favorire la creazione di connessioni e la contaminazione fra i due settori target del progetto e allo stesso tempo sensibilizzare i diversi portatori di interesse.

La prima attività del suddetto percorso è "Il Corso per assaggiatori di oli di oliva vergini", organizzato dalla Camera di Commercio di Bari (di seguito organizzazione) con il supporto di AMEDOO, Nuova Fiera del Levante e Naps Lab. La scelta progettuale fatta è stata guidata dai seguenti aspetti:

- **Tema:** l'olio, quale prodotto identitario del territorio pugliese e chiaramente identificato in fase progettuale;
- **Modalità di conduzione dell'attività:**
  - o un percorso formativo, *al posto di incontri spot*, offre l'opportunità di facilitare interazioni tra i partecipanti e rendere le stesse più intense e continue, creando le basi per relazioni e possibili contaminazioni e promuovere di conseguenza la valorizzazione del territorio e lo sviluppo di idee imprenditoriali virtuose;
  - o il percorso è stato progettato per fornire un'approfondita conoscenza dell'olio e allo stesso tempo per offrire esempi e spunti di riflessione per far sì che il settore Agri-food possa essere contaminato con quello dell'ICC per promuovere così processi di Ruralità Creativa.

Partners



## 2. Definizioni

Ai fini del presente avviso si specificano le seguenti definizioni:

- **Settore Agrifood:** tutte le attività legate alla produzione, alla trasformazione e alla commercializzazione dei prodotti agro-alimentari compresa la ristorazione largamente intesa (produttori, trasformatori, rivenditori agroalimentari, ristoranti, bar, pub, agriturismi, trattorie, osterie, caffè, cocktail bar e aziende simili alle succitate);

**Settore dell'Industria Culturale e Creativa (ICC):** tutte le aree artistiche tradizionali (arti visive, arti performative, letteratura, musica) il design, l'architettura, la moda (fashion), l'artigianato, l'intrattenimento, e l'industria del gusto;

- **Operatore:** tutti coloro che a vario titolo prestano la propria attività lavorativa nei settori sopra citati (titolari d'impresa, dipendenti, liberi professionisti, possessori di partita IVA).

## 3. Oggetto dell'Avviso

Il presente avviso è volto alla selezione di n. 30 partecipanti che avranno la possibilità di partecipare **a titolo completamente gratuito** al percorso "Creative@Hubs: l'incontro tra agrifood e cultura creativa. Corso per aspiranti assaggiatori di oli di oliva vergini."

## 4. Requisiti di partecipazione

Possono presentare domanda di partecipazione:

- Operatori del settore Agrifood;
- Operatori del settore ICC (Industria Culturale e Creativa);
- Tutti i soggetti, a vario titolo, interessati al settore enogastronomico ed al settore creativo-culturale;

che alla data di presentazione della domanda siano residenti in Puglia e abbiano compiuto la maggiore età.

## 5. Articolazione del corso

Il corso avrà sede presso la Fiera del Levante a Bari e si svilupperà in 49 ore di formazione frontale suddivise come da programma allegato.

## 6. Presentazione delle domande di partecipazione

La domanda di partecipazione va presentata, **solo ed esclusivamente online**, compilando entro le ore **21:00 del giorno 18/06/2023**, il seguente modulo online (Google Form): <https://forms.gle/HHJVziqk7KnUmtV19>

Per opportuna informazione, copia del presente bando è presente su: sito web della C.C.I.A.A. di Bari <https://www.ba.camcom.it/>, sul sito web di Nuova Fiera del Levante <https://fieradellelevante.it/calendario-eventi>, e sulla pagina Facebook del progetto <https://www.facebook.com/InterregCreativeHubs> ).

## 7. Modalità di istruttoria e inammissibilità della domanda

Tutte le domande pervenute saranno esaminate in ordine cronologico di arrivo e sarà predisposto un apposito elenco. Nell'identificazione dei n. 30 partecipanti saranno utilizzati i seguenti criteri:

Partners



REGIONE PUGLIA

- Ordine di arrivo della domanda;
- N. 10 operatori del settore Agrifood;
- N. 10 operatori del settore Industria Culturale e Creativa;
- N. 10 interessati al settore enogastronomico ed al settore creativo-culturale.

Qualora non pervenissero domande tali da soddisfare la suddivisione precedentemente indicata, verrà data priorità ai soggetti afferenti ai settori Agrifood e Industria Culturale e Creativa e, successivamente, a tutti coloro che a vario titolo sono interessati al settore enogastronomico ed al settore creativo-culturale. Qualora pervengano rinunce da parte dei partecipanti selezionati, saranno prese in considerazione le domande seguendo il criterio prioritario suddetto. Sarà possibile integrare/sostituire eventuali partecipanti entro l'inizio del terzo incontro previsto da programma.

**Non saranno considerate ammissibili** le domande:

- trasmesse con modalità differenti dalla specifica modalità indicata nel presente Avviso;
- inviate oltre il termine di presentazione previsto dal presente Avviso;
- incomplete.

## 8. Comunicazioni relative all'esito dell'istruttoria

Le comunicazioni relative all'ammissione dei partecipanti al presente Avviso saranno effettuate dall'organizzazione ai partecipanti all'indirizzo e-mail indicato in fase di iscrizione.

## 9. Obblighi dei partecipanti

I soggetti selezionati sono tenuti a:

- Comunicare tempestivamente l'eventuale rinuncia alla partecipazione entro e non oltre 48 ore precedenti all'inizio del corso;
- Garantire la partecipazione per almeno l'80% delle ore previste da programma.

I soggetti selezionati possono rinunciare entro 48 ore prima della data di inizio delle attività indicate da programma allegato al presente avviso, trascorso tale termine l'organizzazione si riserva di richiedere al partecipante rinunciatario il versamento di una penale pari a € 100,00.

I soggetti selezionati che non avranno partecipato almeno all'80% delle ore previste da programma saranno tenuti a versare una penale pari al costo di mercato dell'intero corso (€ 400,00).

Tale condizione non riguarda coloro che non potranno partecipare per motivi debitamente motivati e dimostrati, ai quali pertanto, non verrà richiesto alcun rimborso.

Si precisa che, presentando domanda di partecipazione, il partecipante si impegna ad adempiere a tutti gli obblighi indicati nel presente Avviso.

## 10. Comunicazione Segreteria

Eventuali comunicazioni o richieste di informazioni dovranno essere inviate ai seguenti indirizzi:

Segreteria:

- [event@napslab.it](mailto:event@napslab.it)

Partners



- [francesco.mininni@ba.camcom.it](mailto:francesco.mininni@ba.camcom.it)

## 11. Trattamento dei dati personali

Il titolare del trattamento dei dati forniti è la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari con sede in corso Cavour, 2 Bari, tel. 080.2174111, PEC: [cciaa@ba.legalmail.camcom.it](mailto:cciaa@ba.legalmail.camcom.it).

La presente manifestazione di interesse verrà pubblicata sul sito web della Camera di Commercio di Bari, sito web della Nuova Fiera del Levante (<https://fieradellevante.it/calendario-eventi>) e sulla pagina Facebook del progetto (<https://www.facebook.com/InterregCreativeHubs>)

I dati acquisiti in esecuzione della presente manifestazione di interesse e dalla scheda di adesione saranno utilizzati per gli scopi previsti dalla manifestazione di interesse e saranno oggetto di trattamento svolto con o senza l'ausilio di sistemi informatici, nel pieno rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti, ai sensi del D.Lgs.196/2003 e del Regolamento UE 679/2016.

Ai sensi della normativa concernente la tutela del trattamento dei dati personali, in applicazione dell'art. 13 del Regolamento UE n. 679/2016 (indicato anche come "GDPR"), si forniscono le informazioni seguenti.

### 1. Oggetto della presente informativa

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari (nel prosieguo indicata come "Camera di Commercio di Bari" o "Titolare"), in qualità di Titolare del trattamento, fornisce le seguenti informazioni sulle modalità di trattamento dei dati personali raccolti e trattati per la gestione delle procedure inerenti la Manifestazione di interesse in questione.

### 2. Titolare del trattamento e Responsabile della protezione dei dati

Titolare del trattamento dei dati personali è la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari con sede al Corso Cavour, 2 tel. 080.2174111, PEC: [cciaa@ba.legalmail.camcom.it](mailto:cciaa@ba.legalmail.camcom.it)  
Al fine di meglio tutelare gli Interessati, nonché in ossequio al dettato normativo, il Titolare ha nominato un proprio DPO, Data Protection Officer (o RPD, Responsabile della protezione dei dati personali).

È possibile prendere contatto con il DPO della CCIAA di Bari ai seguenti recapiti: [rpd@ba.camcom.it](mailto:rpd@ba.camcom.it) - tel. 080.2174366

### 3. Categorie di dati personali e modalità del trattamento

Il Titolare tratterà i dati che rientrano nelle definizioni di cui agli art. 4(1) del Regolamento, tra cui rientrano, a titolo esemplificativo e non esaustivo, nome, cognome, il numero di telefono mobile, l'indirizzo e-mail e in generale i dati di contatto dei vostri referenti, di seguito e complessivamente solo "Dati Personali".

I Dati Personali saranno trattati per le seguenti finalità:

- a. adempimenti connessi alla gestione della procedura per l'espletamento della iniziativa;
- b. assolvere eventuali obblighi di legge, contabili e fiscali;
- c. costituzione di una mailing list (newsletter) di soggetti interessati alle iniziative tali da permettere la ricezione, automatica e gratuita, di informazioni via mail, legale alle iniziative di progetto (es. *inviti ad altri eventi Creative@Hubs, richieste di partecipazione ad altre iniziative correlate*).

Partners

#### 4. Finalità e base giuridica del trattamento

La basi giuridiche del trattamento per la finalità a) e b) sono rispettivamente gli artt. 6(1)(e) e 6(1)(c) e del Regolamento.

Il conferimento dei Dati Personali per le finalità sopra indicate è volontario, ma in difetto non sarà possibile dare corso all'erogazione dei servizi previsti dall'iniziativa.

I dati personali sono trattati dal Titolare e/o da soggetti interni, previamente formati ed istruiti, debitamente designati/autorizzati che operano per suo conto a norma del GDPR. Il trattamento è effettuato in forma elettronica e/o cartacea, nonché mediante procedure di comunicazione, trasmissione e archiviazione informatizzata, impiegando modalità adeguate e tali da garantirne la sicurezza e la riservatezza a norma del GDPR.

I dati personali possono essere trattati anche da soggetti esterni formalmente nominati dalla Camera di commercio, ai sensi dell'art. 28 del GDPR, quali Responsabili esterni del trattamento. Responsabili esterni del trattamento per tale manifestazione sono da considerarsi:

- Nuova Fiera del Levante Srl;
- A.M.E.D.O.O. - Associazione Meridionale Estimatori Degustatori Olio di Oliva;
- Naps Lab s.r.l.s.

Sono da considerarsi come altri Responsabili esterni del trattamento i soggetti appartenenti alle seguenti categorie:

- società che erogano servizi di gestione e manutenzione dei sistemi informatici/telematici;
- società che erogano servizi di comunicazioni telematiche e, in particolar modo, di posta elettronica; società che svolgono servizi di gestione e manutenzione dei database del Titolare;
- società del sistema camerale, sue strutture in house – quale Unioncamere, Assocamerestero e sue Associate, InfoCamere – che mettono a disposizione gli strumenti tecnici per lo svolgimento delle attività previste dall'iniziativa;
- persone fisiche autorizzate dal Titolare esclusivamente per finalità connesse all'istruttoria delle domande e allo svolgimento delle attività.





## **CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI**

**SEDE DEL CORSO  
BARI, c/o FIERA DEL LEVANTE**

**Calendario sessioni formative del corso: 2023**

- **GIUGNO**: giorni 21 – 22 – 26 – 27 - 28 - 29
- **LUGLIO**: giorni 3 – 4 – 6 – 10 – 11 – 13 - 14

**Totale ore: 49**

**Coordinatori corso: Capo Panel Nicola Perrucci**

*(Gruppo di Assaggio Professionale A.M.E.D.O.O. riconosciuto dal Mi.P.A.A.F.  
con D.D. 02 luglio 2004)*

**Direttore del Corso: Francesco Mininni - Camera di Commercio I.A.A. Bari**

Partners

# PROGRAMMA

- **1° giorno 21 giugno 2023**

14,30-15,00 **Accoglienza, registrazione dei partecipanti**

15,00-17,00 **Introduzione al corso e presentazione del Progetto Creative@HUBS**

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

*Nicola Perrucci – capo panel A.M.E.D.O.O.*

*Nicola Mastropaolo – Responsabile P.O. Servizio Promozione e Sviluppo C.C.I.A.A. Bari*

*Francesco Mininni - Responsabile P.O. Servizio Agricoltura e Statistiche Agricole C.C.I.A.A. Bari*

17,00-19,00 **Panel test - Metodo CEE All. XII - Metodo COI Doc. T 20**

Descrizione del metodo di analisi ufficiale. Selezione dei candidati e costituzione di un panel. Prove pratiche di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative e compilazione della nuova e vecchia scheda.

*Nicola Perrucci – capo panel A.M.E.D.O.O.*

- **2° giorno 22 giugno 2023**

15,00-19,00 **L'analisi sensoriale dell'olio di oliva: aroma, gusto e flavour. Fisiologia del gusto e dell'olfatto.**

Definizioni. Concetto di qualità-appetibilità. La percezione sensoriale. Elementi di fisiologia del gusto e dell'olfatto.

Oggettivazione della valutazione organolettica. Concetto di soglia. Introduzione alla

tecnica dell'assaggio. Vocabolario generale e vocabolario specifico per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine. Controllo delle condizioni psicofisiche. Presentazione della scheda di assaggio. Prova pratica di valutazione organolettica di oli vergini di oliva.

*Nicola Perrucci – capo panel A.M.E.D.O.O.*

Partners

- **3° giorno      26 giugno 2023**

**15,00-17,00    I sistemi di estrazione dell'olio dai frutti**

I principali sistemi utilizzati nella estrazione dell'olio. Effetto della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio di oliva.

*Nicola Perrucci – Capo panel A.M.E.D.O.O*

**17,00-18,30    1ª Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro sezioni per l'attributo del: Rancido

*Francesco Roberto – A.M.E.D.O.O.*

*Francesco Priore – A.M.E.D.O.O.*

**18,30 – 19,30 Olio e Design per etichette e packaging**

*Lorenzo di Toma – Esperto di Marketing per aziende Agrifood e CEO di IAGAIN Consulting*

- **4° giorno      27 giugno 2023**

**15,00-18,30    Valutazione di conformità degli oli a DOP. Il caso dell'olio a DOP Terra di Bari.**

Processo di creazione di una DOP e certificazione del prodotto. Commissioni di degustazione degli oli a DOP. Il ruolo dei Consorzi di tutela e degli enti di certificazione

**Prova pratica di valutazione organolettica di oli vergini di oliva**

*Francesco Matarrese – A.M.E.D.O.O.*

- **5° giorno      28 giugno 2023 presso SAMER Bari (sala Panel)**

**15,00-19,00    2ª Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro sezioni per l'attributo del: Riscaldamento/morchia

*Francesco Roberto – A.M.E.D.O.O.*

*Francesco Priore – A.M.E.D.O.O.*

### 3<sup>a</sup> Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro sezioni per l'attributo del: Avvinato

*Francesco Roberto – A.M.E.D.O.O.*

*Francesco Priore – A.M.E.D.O.O.*

- **6° giorno 29 giugno 2023**

15.00-17.00 **Aspetti nutrizionali legati al consumo di olio vergine di oliva**

*Francesco Campione – Medico assaggiatore*

17.00-19.00 **Le scelte agronomiche dell'oliveto e la qualità dell'olio**

*Salvatore Camposeo – Docente Università degli Studi di Bari – Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali*

- **7° giorno 3 luglio 2023**

15.00 – 16.30 **Storytelling per l'olio**

Come si racconta un prodotto? Quanto influisce il racconto sulla vendita? Tecniche e Strategie di comunicazione e di narrazione.

*Nick Difino - Conduttore televisivo, giornalista enogastronomico*

16.30 – 18:00 **Olio arte e cultura**

L'olio nella storia e racconto del prodotto in rapporto alle declinazioni artistiche della fotografia, pubblicità e cinema.

*Fiorella Perrone – Direttrice Gambero Rosso Academy Puglia*

18,00 – 19,30 **Olio nel menù della ristorazione: La carta degli Oli**

La valorizzazione dell'olio attraverso la creazione della carta degli oli e la ricerca di produttori virtuosi per la sensibilizzazione del consumatore

*Gianvito Matarrese – Chef del ristorante EVO - Alberobello*

- **8° giorno 4 luglio 2023**

15.00-17.30 **Le caratteristiche chimico-fisiche degli oli vergini di oliva: determinazioni analitiche e prove pratiche di laboratorio.**

Classificazione e normativa dell'olio di oliva.

Valentina Cardone - *A.M.E.D.O.O. – Chemiservice*

- **9° giorno 6 luglio 2023**

15.00-17.00 **Etichettatura degli oli e normativa vigente**

Annunziata Pierri - *Docente - Avvocato*

17.00-19.00 **Marketing e Olio**

*Pierluigi Passaro – Docente Università degli Studi di Bari – Dipartimento di Economia, Management e Diritto dell'Impresa*

- **10° giorno 10 luglio 2023**

15.00-17.00 **Prova pratica di valutazione organolettica di oli vergini di oliva**

*Annunziata Pierri – assaggiatore SAMER*

17.00-19.00 **4ª Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro sezioni per l'attributo del: AMARO

*Francesco Roberto – A.M.E.D.O.O. - Francesco Priore – A.M.E.D.O.O.*

- **11° giorno 11 luglio 2023**

15.00-18.30 **Prova pratica di valutazione organolettica di oli vergini di oliva**

*Nicola Perrucci – capo panel A.M.E.D.O.O*

- **12° giorno 13 luglio 2023**

15.30-18.00 **Visita presso Uliveto e Frantoio**

*Annunziata Pierri – assaggiatore SAMER*

Partners

- **13° giorno 14 luglio 2023**

19.00-22.00 **Cena didattica: abbinamento olio - cibo**

*Annunziata Pierri – assaggiatore SAMER*

22.00-22.30 **Consegna degli attestati di partecipazione**

*Nicola Perrucci – capo panel A.M.E.D.O.O.*

*Francesco Mininni – Camera di Commercio I.A.A. Bari*

Il corso è stato organizzato secondo quanto previsto dal Decreto Mi.P.A.A.F. del 07-10-2021 G.U. nr. 11 del 15-01-2022

Le prove di selezione sono condotte con la collaborazione di Assaggiatori dell'Associazione Meridionale Estimatori e Degustatori Oli di Oliva (A.M.E.D.O.O.) della Camera di Commercio di Bari secondo il metodo e i criteri stabiliti nei Reg. UE 2104 - 2105 del 2022 Metodo COI

L'attestato di idoneità fisiologica rilasciato dall'A.M.E.D.O.O., è riconosciuto valido dalla Regione Puglia ai fini dell'iscrizione nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli extra Vergini e Vergini di Oliva.

L'iscrizione è possibile previa partecipazione, secondo la metodologia prevista dal Decreto Mi.P.A.A.F. 07-10-2021 art. 2 comma 2 lettera a+b, ad almeno 20 sedute di assaggio così come previsto dall'articolo 4 del decreto Mi.P.A.A.F. del Decreto Mi.P.A.A.F. del 07-10-2021 G.U. nr. 11 del 15-01-2022

**Segreteria organizzativa:**

**Dott. Francesco Mininni**