



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^a 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

Partners