Scuola di

OLIVICOLTURA E VALORIZZAZIONE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IN PIEMONTE

I ed.

Quando

10 maggio – 21 giugno 2024

Dove

Campus Universitario Grugliasco
Largo P. Braccini 2

Crediti

La partecipazione a tutti e tre i Corsi della Scuola riconosce n. 52 crediti per la figura del/della tecnologo/a alimentare riconosciuti dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN)

Promossa da

DISAFA
Università degli studi di Torino

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA PIEMONTE E VALLE D'AOSTA

In collaborazione con

Agenzia di Formazione accreditata dal
CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

PROGRAMMA

10 maggio - 21 giugno

La Scuola di Olivicoltura e Valorizzazione dell'Olio Extra Vergine di Oliva in Piemonte è articolata in tre corsi

Corso di Olivicoltura

Il Corso di Olivicoltura prevede 2 moduli (12 ore) rispettivamente presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) a Grugliasco (TO) e l'azienda Santa Caterina a Pinerolo (TO). Tra le principali tematiche affrontate relativamente alla coltivazione dell'olivo in Piemonte vi saranno le scelte varietali, la concimazione e i problemi fitosanitari e le forme di allevamento idonee al Piemonte con una prova pratica di potatura in campo.

Corso di Idoneità Fisiologica all'assaggio di oli di oliva vergini ed extra vergini

Il Corso di Idoneità Fisiologica all'Assaggio di Oli di Oliva Vergini ed Extra Vergini prevede il rilascio di specifico attestato di frequenza e di idoneità, requisito valido per l'iscrizione all'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli vergini ed extra vergini. Il corso si svolge in sei moduli che prevedono lezioni frontali ed esercitazioni sensoriali, assaggi guidati e prove pratiche per il riconoscimento degli attributi positivi e per la valutazione dei difetti degli oli. Gli incontri avranno una durata complessiva di 36 ore e si terranno presso la sede del DISAFA a Grugliasco (TO).

Corso di Etichettatura

Il Corso di Etichettatura si terrà presso la sede del Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino in Via Ventimiglia 165, con una mattinata interamente dedicata all'etichettatura generale e di settore, approfondendo i principali errori e criticità per poi passare all'etichettatura ambientale e alla sicurezza alimentare e concludere con la Gestione MCA e rintracciabilità.

01. CORSO DI OLIVICOLTURA

Dove

Biblioteca diffusa – Laboratorio analisi sensoriale
Campus universitario di Grugliasco,
Largo P. Braccini 2, 10095, Grugliasco

Quando

10-11 Maggio

Il Corso è **accreditato** dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per **12 crediti**

Venerdì 10 Maggio 8:30 - 18:00

8:30 - 9:00 **Registrazione dei/delle partecipanti**

9:00 - 10:30 ***Olea europaea* L. – biologia e analisi genetiche per la tracciabilità di filiera**
Prof.ssa Daniela Torello Marinoni, Prof.ssa Deborah Isocrono - DISAFA, UNITO

10:30 - 11:30 **Principali avversità fitopatologiche dell'olivo**
Prof. Vladimiro Guarnaccia - DISAFA, UNITO

11:30 - 12:30 **Insetti vettori di *Xylella fastidiosa* e altre avversità entomologiche in oliveto**
Dott. Nicola Bodino - DISAFA, UNITO

12:30 - 13:30 **Pausa pranzo**

13:30 - 14:30 **Suolo e olivicoltura**
Prof.ssa Maria Martin - DISAFA, UNITO

14:30 - 15:30 **Monitoraggio e rilievi da drone aereo**
Dott. Alessandro Biglia - DISAFA, UNITO

15:30 - 18:00 **La coltivazione dell'olivo in Piemonte: le scelte varietali, la concimazione e i problemi fitosanitari**
Dott. Agronomo Antonino De Maria

Sabato 11 Maggio 9:00 - 13:00

9:00 - 13:00 **Le forme di allevamento idonee al Piemonte; prova pratica di potatura in campo.** L'attività si svolgerà presso la società agricola Santa Caterina, strada Santa Caterina 10, 10064, Pinerolo (TO)
Dott. Agronomo Antonino De Maria

02. CORSO DI IDONEITÀ FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO DI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRA VERGINI

Dove

Biblioteca diffusa – Laboratorio analisi sensoriale
Campus universitario di Grugliasco,
Largo P. Braccini 2, 10095, Grugliasco

Quando

17 Maggio-
15 Giugno

Il Corso è **accreditato** dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per **36 crediti**

- Realizzato in accordo a quanto disposto dal D.M. del 7 ottobre 2021 (GU n.11 del 15.01.2022)
- Autorizzato dalla Regione Piemonte - Direzione Agricoltura con ATTO DD 204/A1708D/2024 del 20/03/2024
- Con rilascio di attestato di frequenza ed idoneità fisiologica all'assaggio di oli di oliva vergini ed extra vergini

Venerdì 17 Maggio 14:30 - 19:00

14:30 - 15:00 **Registrazione dei/delle partecipanti**

15:00 - 16:30 **La valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva.** Origini e istituzione dei metodi di valutazione di tali caratteristiche. Metodologia e tecnica di assaggio dell'olio di oliva - Criteri generali per l'assaggio. Illustrazione del foglio di profilo per l'analisi sensoriale degli Oli di Oliva Vergine
Dott.ssa Sara Barbieri

16:30 - 18:00 **La figura e il ruolo dell'assaggiatrice e assaggiatore di oli vergini ed extravergini di oliva.** L'elenco nazionale dei/delle tecnici/che ed esperti/e di oli di oliva vergini ed extravergini. Il Panel di assaggiatori e assaggiatrici. Criteri e modalità di riconoscimento dei Panel o i Comitati ufficiali e professionali di assaggio degli oli vergini ed extravergini di oliva. Metodi operativi per la loro costituzione. Metodo di selezione dei/delle candidati/e e loro addestramento. Il Laboratorio di analisi sensoriale, la Sala di assaggio e gli strumenti
Dott.ssa Sara Barbieri

18:00 - 19:00 **Elementi di fisiologia della percezione dell'olfatto e del gusto**
Dott.ssa Maria Piochi

Sabato 18 Maggio 9:00 - 18:00

9:00 - 10:00 **L'olivicoltura in Piemonte, fattori agronomici, tecniche colturale, gestione degli oliveti e differenze varietali**
Dott. Agronomo Antonino De Maria

10:00 - 11:00 **Vocabolario specifico dell'olio di oliva: attributi positivi e negativi - norma COI/T.20/Doc. n. 15. Presentazione pratica**
Dott. Matteo Bonoli

11:00 - 13:00 **Prima prova pratica di assaggio** utile a familiarizzare l'assaggiatore e assaggiatrice con le numerose varianti olfatto-gustative che offrono gli oli di oliva vergini, con corretta compilazione del Foglio di profilo ufficiale e Scheda di addestramento. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale
Dott. Matteo Bonoli

13:00 - 14:00 **Pausa pranzo**

14:00 - 16:30 **Illustrazione pratica della procedura di svolgimento delle prove selettive per la valutazione dell'idoneità fisiologica. Prima prova di selezione sensoriale per la formazione del panel:** serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **Rancido**, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22 °C. Verifica della serie.
Capo Panel e Staff

16:30 - 18:00 **Il processo produttivo degli oli vergini di oliva.** Gli impianti, le tecniche di estrazione e gli effetti delle variabili tecnologiche sulla qualità dell'olio. Effetti della conservazione sulle caratteristiche qualitative dell'olio
Dott. Giuseppe Di Lecce

Venerdì 31 Maggio 15:00 - 19:00

15:00 - 16:30 **L'etichettatura degli oli vergini di oliva**
Dott.ssa Cristina Giovannini Luca

16:30 - 19:00 **Seconda prova di selezione sensoriale per la formazione del panel:** serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **Avvinato/Inacetito**, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22 °C. Verifica della serie. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale
Capo Panel e Staff

Sabato 1 Giugno 9:00 - 18:00

9:00 - 10:30 **Analisi chimico-fisiche per la classificazione merceologica degli oli vergini di oliva**
Dott. Paolo Vittone

10:30 - 13:00 **Terza prova di selezione sensoriale per la formazione del panel:** serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **Riscaldo/Morchia**, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale
Capo Panel e Staff

13:00 - 14:00 **Pausa pranzo**

14:00 - 15:30 **Qualità, genuinità e tipicità degli oli extra vergini di oliva piemontesi**
Prof. Vladimiro Cardenia

15:30 - 16:30 **Il modello dietetico Mediterraneo e il ruolo dell'olio extravergine di oliva**
Dott. Andrea Devecchi

16:30 - 18:00 **Seconda prova pratica di assaggio** utile a familiarizzare l'assaggiatrice e assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale
Dott. Giuseppe Di Lecce

Venerdì 14 Giugno 15:00 - 19:00

15:00 - 16:30 **Terza prova pratica di assaggio,** utile a familiarizzare l'assaggiatrice e l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale
Dott.ssa Sara Barbieri

16:30 - 19:00 **Quarta prova di selezione sensoriale per la formazione del panel:** serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **Amaro**, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20- 22 °C. Verifica della serie
Capo Panel e Staff

Sabato 15 Giugno 9:00 - 17:30

9:00 - 10:00 **Gestione dei reflui oleari e sostenibilità ambientale dei processi di trasformazione**
Prof. Elio Dinuccio

10:00 - 11:30 **Quarta prova pratica di assaggio,** utile a familiarizzare l'assaggiatrice e l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale
Dott.ssa Sara Barbieri

11:30 - 13:00 **Dalle olive all'olio, un viaggio alla scoperta del più nobile dei condimenti**
Dott. Luigi Caricato

13:00 - 14:00 **Pausa pranzo**

14:00 - 16:30 **Prove di verifica e di apprendimento.** Prima prova: test triangolare su 3 campioni di oli vergini di oliva; individuazione di eventuali campioni difettati. Seconda prova: riconoscimento dei difetti didattici. Prova finale d'assaggio: compilazione di una scheda di profilo su un campione di olio. Correzione delle schede e delle prove
Capo Panel e Staff

16:30 - 17:00 **Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva Piemonte e Valle D'Aosta, storia e attività sul territorio**
Dott. Marco Giachino

17:00 - 17:30 **Comunicazione dei risultati delle prove selettive; conclusione del corso e consegna degli attestati di partecipazione e di idoneità fisiologica all'assaggio**
Dott. Marco Giachino, Prof. Vladimiro Cardenia, Dott.ssa Sara Barbieri, Dott. Giuseppe Di Lecce

COMITATO SCIENTIFICO E ORGANIZZATIVO
DEL CORSO

RESPONSABILE PER RILASCIO ATTESTATI e CAPO PANEL **Dott.ssa Sara Barbieri**

RESPONSABILE SCIENTIFICO DEL CORSO **Prof. Vladimiro Cardenia**

COORDINATORE DELLE SESSIONI PRATICHE **Dott. Giuseppe Di Lecce**

COORDINATRICI SCIENTIFICHE DEL CORSO **Dott.ssa Maria Piochi**
Dott.ssa Carolina Cantele

DOCENTI

DOTT.SSA SARA BARBIERI Alma Mater Studiorum Univeristà di Bologna

DOTT. MATTEO BONOLI, PhD Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari, Capo Panel abilitato

PROF. VLADIMIRO CARDENIA, PhD Università degli Studi di Torino

DOTT. LUIGI CARICATO Giornalista e Redattore della rivista Olio Officina

DOTT. ANTONINO DE MARIA Dottore Agronomo

DOTT. ANDREA DEVECCHI Medico Chirurgo specialista in Scienze dell'Alimentazione

DOTT. GIUSEPPE DI LECCE, PhD Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari, Capo Panel abilitato

PROF. ELIO DINUCCIO, PhD Università degli Studi di Torino

DOTT. MARCO GIACHINO Presidente Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva Piemonte e Valle d'Aosta

DOTT.SSA CRISTINA GIOVANNINII LUCA Laboratorio Chimico Camera di Commercio, Torino

DOTT.SSA MARIA PIOCHI, PhD Vicedirettrice Laboratorio Analisi Sensoriale dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo

DOTT. PAOLO VITTONE Laboratorio Chimico Camera di Commercio, Torino

03. CORSO DI ETICHETTATURA

Dove

Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino,
Via Ventimiglia, 165, 10127, Torino

Quando

21 Giugno

Il Corso è **accreditato** dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per **4 crediti**

Venerdì 21 Giugno 8:30 - 13:00

8:30 - 9:00	**Registrazione dei/delle partecipanti**
9:00 - 10:00	**Etichettatuta generale e di settore: principali errori e criticità** *Dott.ssa Cristina Giovannini Luca*
10:00 - 11:00	**Etichettatura ambientale** *Dott.ssa Cristina Giovannini Luca*
11:00 - 12:00	**Sicurezza alimentare e requisiti igienico-sanitari** *Dott.ssa Vanessa Giardiello*
12:00 - 13:00	**Gestione MCA e rintracciabilità** *Dott.ssa Vanessa Giardiello*
14:00 - 16:00	**Incontri singoli per supporto nella redazione/verifica e controllo di un'etichetta di prodotto (previa prenotazione in fase di registrazione)**

Scuola di

OLIVICOLTURA E VALORIZZAZIONE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IN PIEMONTE

I ed.

INFO

Periodo
10 Maggio – 21 Giugno

Scadenza iscrizioni
5 Maggio

Responsabile scientifico
Prof. Vladimiro Cardenia

Coordinatrice scientifica
Dott.ssa Carolina Cantele

Durata
52 ore

N. crediti riconosciuti OTAN
52

Quote di iscrizione*

Corso di olivicoltura

200€ (IVA inclusa) per studenti e studentesse

450€ (IVA inclusa) per appassionati/e e professionisti/e del settore

Corso di idoneità fisiologica

350€ (IVA inclusa) per studenti e studentesse

600€ (IVA inclusa) per appassionati/e e professionisti/e del settore*

Corso di etichettatura

150€ (IVA inclusa) per tutti

*Nel caso si voglia acquistare l'intero pacchetto di corsi verrà applicato uno **sconto** (totale Scuola **630€** studenti e studentesse, **1100€** per appassionati/e e professionisti/e)

Promossa da

DISAFA
Università degli studi di Torino

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA PIEMONTE E VALLE D'AOSTA

In collaborazione con

Agenzia di Formazione accreditata dal
CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

LABORATORIO CHIMICO CAMERA DI COMMERCIO TORINO