



**DIPARTIMENTO DI SCIENZE e TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI**  
**Alma Mater Studiorum**  
**UNIVERSITA' di BOLOGNA**



e

**SER.IN.AR. Servizi integrati d'area (Forlì-Cesena)**

*In collaborazione con*  
**Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO)**



*e con il patrocinio di:*



organizzano:

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

Il corso, della durata complessiva di 36 ore, sarà articolato in 11 pomeriggi, nelle quali si affronteranno aspetti agronomici, tecnologici, di trasformazione delle olive, inerenti le caratteristiche chimico-fisiche degli oli vergini ed anche gli aggiornamenti normativi del settore oleario italiano, comunitario e internazionale. Non mancheranno le esercitazioni sensoriali, gli assaggi guidati, le prove pratiche per il riconoscimento degli attributi positivi di fruttato, amaro e piccante e per la valutazione dei difetti. Il corso sarà realizzato secondo quanto disposto dal D.M del 18 giugno 2014 (GU n.199 del 28-08-2014). Al termine del corso verrà rilasciato, a seguito del superamento delle prove pratiche, l'attestato per l'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva, requisito fondamentale per l'iscrizione all'Elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva extra vergini e vergini.

*È stata richiesta l'autorizzazione del corso alla Regione Emilia-Romagna ed è attualmente in fase di valutazione.*

Il corso verrà svolto secondo le regole e raccomandazioni in materia di sicurezza sanitaria; sarà richiesta la presentazione del Green Pass. Per l'ottenimento dell'attestato è necessaria la frequenza di almeno l'80% del corso. *In caso di assenze motivate da positività al Covid-19 oppure di quarantena obbligatoria o fiduciaria, sarà data la possibilità ai corsisti di seguire le lezioni teoriche online (in simultanea). Le parti pratiche, verranno recuperate non appena possibile.*

Per ulteriori informazioni: [sara.barbieri@unibo.it](mailto:sara.barbieri@unibo.it)

## PROGRAMMA DEL CORSO:

### **Mercoledì 19 gennaio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)**

Ore 15:00 Registrazione dei partecipanti. Saluti e presentazione del Gruppo DISTAL.  
Ore 15:15 Presentazione dell'Associazione Regionale dei Produttori Olivicoli dell'Emilia-Romagna.  
Ore 15:30 Vocabolario specifico per l'analisi sensoriale degli oli vergini di oliva (COI/T.20 No. 15).  
Ore 17:00 Classificazione merceologica degli oli di oliva.  
Ore 18:00 Primo approccio all'assaggio.

### **Giovedì 20 gennaio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)**

Ore 15:00 Dall'olio come alimento all'olio come nutraceutico.  
Ore 16:00 Presentazione della rete di imprese dell'olio extra vergine Felsineo.  
Ore 16:10 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo.  
Ore 16:45 Tecnologia di produzione degli oli vergini di oliva e conservazione.  
Ore 18:45 Informazioni circa la procedura di svolgimento delle prove e riallineamento delle serie per la valutazione fisiologica degli attributi di rancido, avvinato/inacetito, riscaldamento/morchia e amaro.

### **Venerdì 21 gennaio ore 15:00-17:00 (presso Sala sensoriale DISTAL)**

Prima prova di selezione sensoriale per la formazione del panel: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **Rancido**, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, 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 come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91.

*Le prove selettive e l'assaggio con compilazione della scheda di profilo verranno realizzati in contemporanea, in sale attigue alla sala panel DISTAL.*

---

### **Mercoledì 26 gennaio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)**

Ore 15:00 Elementi di analisi sensoriale ed esercitazioni.  
Ore 17:00 Biologia ed esigenze climatiche dell'olivo, focus sull'olivicoltura emiliano-romagnola.  
Ore 18:00 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo.

### **Giovedì 27 gennaio ore 15:00-17:00 (presso Sala sensoriale DISTAL)**

Seconda prova di selezione sensoriale per la formazione del panel: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **Avvinato/Inacetito**, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, 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 come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91.

*Le prove selettive e l'assaggio con compilazione della scheda di profilo verranno realizzati in contemporanea, utilizzando sale attigue alla sala panel DISTAL.*

### **Venerdì 28 gennaio ore 15:00-17:00 (presso Sala sensoriale DISTAL)**

Terza prova di selezione sensoriale per la formazione del panel: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **Riscaldamento/Morchia**, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, 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 come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91.

*Le prove selettive e l'assaggio con compilazione della scheda di profilo verranno realizzati in contemporanea, utilizzando sale attigue alla sala panel DISTAL.*

### **Martedì 1 febbraio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)**

Ore 14:00 Metodo ufficiale di selezione dei candidati per la costituzione del panel. Criteri generali da seguire, illustrazione delle schede per la valutazione e classificazione degli oli vergini di oliva e normativa di riferimento.

Ore 16:00 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo.

Ore 17:00 Elaborazione statistica delle schede sensoriali. Prove pratiche di assaggio con utilizzo delle schede di profilo.

### **Mercoledì 2 febbraio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)**

Ore 15:00 Presentazione del Consorzio olio DOP BRISIGHELLA.

Ore 15:15 Lo scenario olivicolo nazionale ed internazionale. Panoramica degli oli a Denominazione di Origine Protetta. Descrizione e situazione delle DOP in Emilia- Romagna.

Ore 17.00 Assaggi di oli extra vergini di oliva DOP, IGP e monovarietali.

Ore 18.00 L'etichettatura degli oli.

### **Giovedì 3 febbraio ore 15:00-17:00 (presso Sala sensoriale DISTAL)**

Quarta prova di selezione sensoriale per la formazione del panel: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **Amaro**, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie.

---

### **Mercoledì 9 febbraio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)**

Ore 15:00 Cenni di agronomia: la coltivazione dell'olivo e influenza sulla qualità dell'olio.

Ore 16:00 Assaggio di oli con utilizzo delle schede di profilo.

Ore 17:00 Caratteristiche chimico-fisiche degli oli vergini d'oliva e frodi. Risultati del progetto di ricerca europeo OLEUM.

### **Giovedì 10 febbraio ore 15:00-19:00 (presso Mediateca San Lazzaro di Savena)**

Ore 15:00 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.

Ore 16:00 Presentazione dell'Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO). Introduzione all'abbinamento cibo olio con dimostrazione di un abbinamento gastronomico a cura di uno chef selezionato da AIRO.

Ore 18:00 Conclusione del corso, verifica dei risultati e consegna degli attestati.

**Sedi del corso:** Mediateca di San Lazzaro di Savena, via Caselle, 22, 40068 San Lazzaro di Savena (BO); Sala sensoriale del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (DISTAL), Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, viale Giuseppe Fanin 40, Bologna (IV piano).

**Responsabile del corso:** Dott.ssa Sara Barbieri (Capo-Panel DISTAL)

**Docenti:** *Prof.ssa Tullia Gallina Toschi (Università di Bologna, Responsabile del gruppo di ricerca di Analisi strumentali e sensoriali degli alimenti, responsabile e membro Panel DISTAL); Dott.ssa Alessandra Bendini (Università di Bologna, Vice-Capo Panel DISTAL); Dott.ssa Sara Barbieri (Università di Bologna, Capo-Panel DISTAL e responsabile del corso); Dott. Enrico Valli (Università di Bologna, membro Panel DISTAL); Dott. Enrico Casadei (Università di Bologna, assaggiatore iscritto all'albo); Dott.ssa Lucia Morrone (CNR Bologna); Dott. Marco Pampaloni (Agronomo, Capo-Panel); Dott. Giacomo Trallori (Gastroenterologo); Dott. Filippo Falugiani (Presidente Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO)); Mara Mandrioli (Università di Bologna, assaggiatrice iscritta all'albo); Dott. Matteo Bonoli (Membro Panel DISTAL).*