



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



Università degli studi di Torino



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Consorzio per la Tutela dell'Olio Extravergine d'oliva del Piemonte
Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari Università degli
Studi di Torino
in collaborazione con Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Scuola di
olivicoltura e valorizzazione dell'olio extra
vergine di oliva in Piemonte
(I edizione)

10 maggio – 21 giugno 2024



UNIVERSITÀ
DI TORINO

CORSO DI OLIVICOLTURA

Sede del corso

Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino

PROGRAMMA DEL CORSO

10 - 11 maggio 2024

Venerdì 10 Maggio 8.30 - 17.30

- 8.30 - 9.00 Registrazione dei/delle partecipanti, saluti e presentazione del Corso
- 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)
- 10.30 - 11.30 Principali avversità fitopatologiche dell'ulivo (Prof. Vladimiro Guarnaccia)
- 11.30 - 12.30 Insetti vettori di *Xylella fastidiosa* e altre avversità entomologiche in oliveto (Dott. Nicola Bodino)
- 12.30 - 13.30 Pausa pranzo
- 13.30 - 14.30 Suolo e olivicoltura (Prof.ssa Maria Martin)
- 14.30 - 15.30 Monitoraggio e rilievi da drone aereo (Dott. Alessandro Biglia)
- 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

- Le forme di allevamento idonee al Piemonte; prova pratica di potatura in campo. L'attività si svolgerà presso azienda olivicola piemontese (Dott. Agronomo Antonino De Maria)

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

Il corso sarà realizzato in accordo a quanto disposto dal D.M. del 7 ottobre 2021 (GU n.11 del 15.01.2022);
corso 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

Sede del corso

Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino

PROGRAMMA DEL CORSO

17 maggio – 15 giugno 2024, tot. 36 ore

Venerdì 17 Maggio (4.5 ore) 14.30-19.00

- 14.30-15.00. Registrazione dei/delle partecipanti, saluti e presentazione del Corso.
- 15.00-16.30. La valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva: secondo l'All' XII del Reg. (CEE) 2568/91. 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 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 Barbieri).
- 18.00-19.00 Elementi di fisiologia della percezione dell'olfatto e del gusto. (Dott.ssa Piochi).

Sabato 18 Maggio (8 ore) 9.00-13.00/14.00-18.00

- 9.00-10.00. L'olivicoltura in Piemonte, fattori agronomici, tecniche colturale, gestione degli oliveti e differenze varietali (Dott. Agronomo 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. 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, secondo la metodologia dell'All. XII del Reg. (CEE) 2568/91 e norme C.O.I. 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 come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91. (Dott. 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, 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. (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. Di Lecce).

Venerdì 31 Maggio (4 ore) 15.00-19.00

- 15.00-16.30. L'etichettatura degli oli vergini di oliva (Dott.ssa 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, 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. (Capo Panel e staff).

Sabato 1 Giugno (8 ore) 9.00-13.00/14.00-18.00

- 9.00-10.30. Analisi chimico-fisiche per la classificazione merceologica degli oli vergini di oliva (Dott. 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 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. (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. Cardenia)
- 15.30-16.30. Il modello dietetico Mediterraneo e il ruolo dell'olio extravergine di oliva Dott. 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 come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91. (Docente: Dott. Di Lecce).

Venerdì 14 Giugno (4 ore) 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 come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91. (Dott.ssa 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, 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. (Capo Panel e staff).

Sabato 15 Giugno (7.5 ore) 9.00-13.00/14.00-17.30

- 9.00-10.00. Gestione dei reflui oleari e sostenibilità ambientale dei processi di trasformazione. (Prof. 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 come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91. (Dott.ssa Barbieri).
 - 11.30-13.00. Dalle olive all'olio, un viaggio alla scoperta del più nobile dei condimenti. (Dott. Caricato).

 - 13.00-14.00. Pausa Pranzo

 - 14.00-15.30. 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. 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. Giachino, Prof. Cardenia, Dott.ssa Barbieri, Dott. Di Lecce).
-

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

DIRETTORE SCIENTIFICO DEL CORSO: Prof. Vladimiro Cardenia

COORDINATORE DELLE SESSIONI PRATICHE: Dott. Giuseppe Di Lecce

COORDINATRICI SCIENTIFICHE DEL CORSO: Dott.ssa Maria Piochi e Dott.ssa Carolina Cantele

DOCENTI:

Dott.ssa Sara Barbieri, Alma Mater Studiorum Università di Bologna

Dott. Matteo Bonoli, PhD, dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari , Capo Panel Abilitato.

Prof. Vladimiro Cardenia, PhD, Università degli Studi di Torino, Torino.

Dott. Luigi Caricato, Giornalista e Redattore della rivista Olio Officina.

Dott. Antonino De Maria, Dottore agronomo

Dott. Andrea Devecchi, Medico Chirurgo specialista in Scienza dell'alimentazione

Dott. Giuseppe Di Lecce, PhD, dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari , Capo Panel Abilitato.

Prof. Elio Dinuccio, Università degli Studi di Torino, Torino.

Dott. Marco Giachino, Presidente Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva Piemonte.

Dott.ssa Cristina Giovannini 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

CORSO DI ETICHETTATURA

Sede del corso

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

PROGRAMMA DEL CORSO

21 giugno 2024

Venerdì 21 giugno 8.30 - 13.00

- 8.30 - 9.00 Registrazione dei/delle partecipanti, saluti e presentazione del Corso
- 9.00 - 10.00 Etichettatura 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)
- 13.00 - 14.00 Pausa Pranzo
- 14.00 - 16.00 Incontri singoli per supporto nella redazione/verifica e controllo di un etichetta (previa prenotazione)*