

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



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 articolato in tre corsi

» **Corso di Olivicoltura**

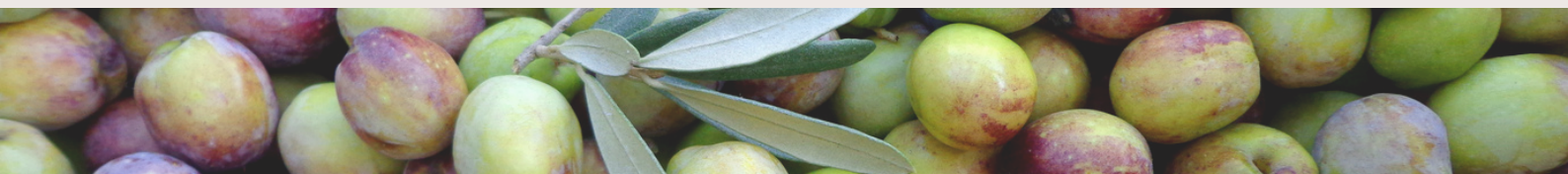
Il Corso di Olivicoltura prevede 2 moduli (12 ore) rispettivamente presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) a Grugliasco (TO) e l'azienda Santa Caterina a Pinerolo (TO). Tra le principali tematiche affrontate relativamente alla coltivazione dell'olivo in Piemonte vi 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**
Arch. 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**

DIRETTORE 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 VITTONI Laboratorio Chimico Camera di Commercio, Torino

03. CORSO DI ETICHETTATURA



Dove

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

Quando

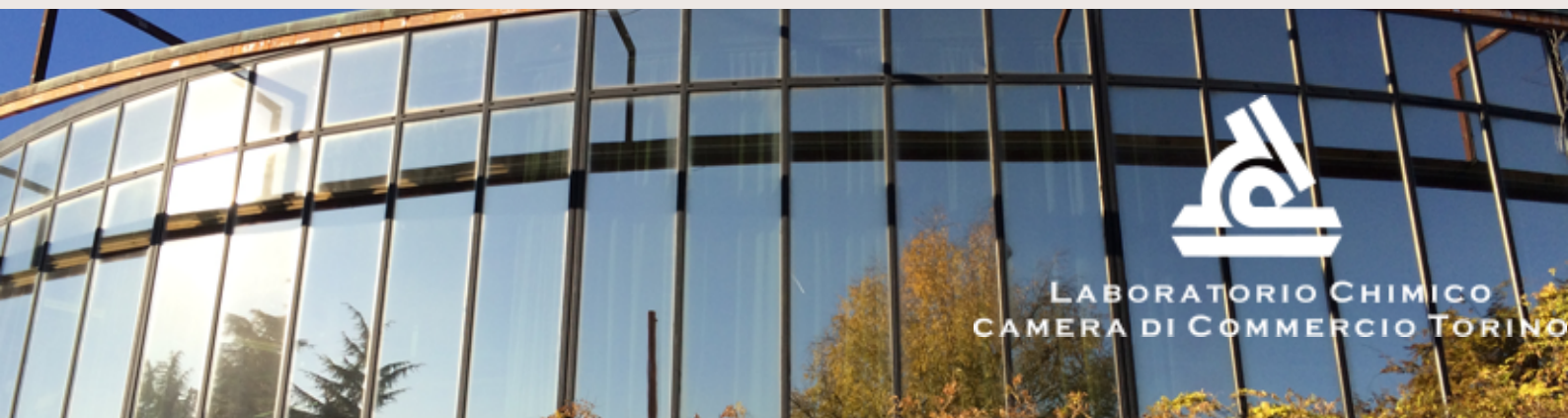


21 Giugno

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 **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
- 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

Quote di iscrizione*

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

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



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

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

Nome _____ Cognome _____

Indirizzo _____

Luogo e data di nascita _____ Telefono _____

E-mail _____ CF _____

- Selezionare il corso di interesse
- A. Corso di olivicoltura con prova di potatura in campo (Torino, 10 - 11 maggio 2024)**
- 200 € per studenti e studentesse
 - 450 € per appassionati/e e professionisti/e del settore
- B. Corso di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini ed extravergini di oliva (Torino, 17, 18, 31 maggio e 1, 14, 15 giugno 2024) AUT. DD 204/A1708D/2024 R. PIEMONTE**
- 350 € per studenti e studentesse
 - 600 € per appassionati/e e professionisti/e del settore
- C. Corso di etichettatura Olio Extravergine di oliva (21 giugno 2024)**
150 € per studenti e studentesse
- D. Voglio partecipare a tutti i corsi ottenendo lo sconto previsto:**
- 630 € per studenti e studentesse
 - 1.100 € per appassionati/e e professionisti/e del settore*

Per completare l'iscrizione al corso occorre inviare via e-mail a info@consorziotutelaextravergine.it, entro il 1 maggio 2024:

- la copia del pagamento della quota di iscrizione;
- Il presente modulo, interamente compilato e firmato;
- Copia del documento di identità del sottoscrittore.

MODALITÀ DI PAGAMENTO ISCRIZIONE

La quota complessiva di iscrizione deve essere versata entro il 5 maggio 2024 tramite bonifico bancario a favore del **"Consorzio Tutela Olio EVO Piemonte"** alle seguenti coordinate:

IBAN - IT 37 A 08833 01002 000000008409

causale - indicare il corso scelto (A, B, C o D) e il nome e cognome del corsista.

In caso di non raggiungimento minimo del numero di partecipanti (13), si procederà alla restituzione della quota versata.

Informativa ai sensi del Regolamento UE 2016/679 Il Consorzio di Tutela dell'olio extravergine di oliva del Piemonte, in qualità di titolare del trattamento, informa che i dati forniti dal sottoscrittore saranno trattati per le finalità e nei limiti previsti dalla normativa vigente. Il conferimento dei dati è necessario ai fini della partecipazione al corso e alle attività associative in genere e l'eventuale rifiuto a fornire tali dati comporta l'impossibilità di procedere. I dati forniti saranno trattati sia utilizzando messi elettronici o comunque automatizzati, sia mezzi cartacei, e potranno anche essere comunicati a enti e collaboratori esterni per le finalità suddette. L'Informativa Privacy completa è disponibile nel sito www.consorziotutelaextravergine.it/privax. Ricordiamo che il sottoscrittore potrà in qualunque momento esercitare i diritti stabiliti in materia, contattando Il Consorzio di Tutela dell'olio extravergine di oliva del Piemonte, anche inviando e-mail a info@consorziotutelaextravergine.it oppure a evopiemonte@pec.it.

ESPRIME IL PROPRIO CONSENSO

Luogo e Data

Firma del partecipante
