



## CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLI VERGINI ED EXTRAVERGINI

AUTORIZZATO E RICONOSCIUTO DALLA REGIONE CAMPANIA

**INIZIO PREVISTO 20 FEBBRAIO 2024 – ORE 16:00-20:00**

SALERNO Camera di Commercio Agricoltura e Artigianato - Direttore del corso : prof. Giovanni Pipolo

Lezione	Durata ORE	ARGOMENTO
1 20/02/2024	2	- Classificazione merceologica degli oli di oliva vergini. - Il regolamento cee 2568/91 cenni di psicofisiologia del gusto e dell'olfatto. - Il regolamento 796/02. la nuova scheda di assaggio
	2	- Metodologia di assaggio - Definizione del fruttato - Assaggi guidati di oli diversamente fruttati prove di riconoscimento di soluzioni acquose
2 27/02/2024	2	- Il vocabolario specifico dell'olio di oliva
	2	- Assaggi guidati di oli con caratteristiche organolettiche diverse
3 5/03/2024	2	- Il Marketing dell'Olio
	2	- Testimonianza Azienda
4 12/03/2024	2	- Olivicoltura. Aspetti Agronomici e Produttivi
	2	- Assaggi guidati
5 19/03/2024	2	- Aspetti tecnologici nel processo di produzione degli oli vergini di oliva
	2	- incontro con produttore impianti - Mori
26/03/2024	3	- Lezione pratica – seduta certificata
6 2/04/2024	2	- I disciplinari di produzione delle dop campane.
	2	- Prove di riallineamento per l'avvinato. Verifica della serie Assaggi guidati
7 9/04/2024	2	- Origine delle note aromatiche negli oli vergini - Influenza delle tecniche agronomiche e delle tecnologie di estrazione sulla qualità nutrizionale, merceologica e sensoriale dell'olio di oliva
	2	- Assaggi guidati - Prove di riallineamento per l'attributo di rancido

8 16/04/2024	2	- Olivicoltura - Le Produzioni Italiane - Gli oli a D.O.P.
	2	- Prova finale di riconoscimento di oli extra, vergini e lampanti
9 23/04/2024	2	OLIVICOLTURA IN CAMPANIA - Criticità e opportunità - il ruolo della Regione Campania a supporto della filiera
	2	- - <i>Assaggi guidati</i>
10 30/04/2024	2	- Legislazione nazionale e comunitaria degli oli ed etichettatura, legislazione DOP e IGP - Le principali frodi e sofisticazioni alimentari
	2	- <i>Prove di riallineamento per l'amaro</i> - <i>Assaggi guidati</i>
11 7/05/2024	2	- Aspetti giuridici della figura e dell'operato dell'assaggiatore professionista di oli alimentari
	2	- Prove di riallineamento per il riscaldamento
12 14/05/2024	2	- L'abbinamento Cibo-Olio - Tecniche e principi
	2	- L'olio in cucina
		PROVA FINALE DI RICONOSCIMENTO DI OLI EXTRA, VERGINI E LAMPANTI

**ATTIVITA' INTEGRATIVA:**

- Visita tecnica in Frantoio
- Visita in Azienda agricola

**Le date ed il programma possono essere soggetti a variazioni**

---

**Per info e iscrizioni:** [www.unisapori.it](http://www.unisapori.it)

Luca Martuscelli: 320 7406238 – [info@unisapori.it](mailto:info@unisapori.it)