CORSO UFFICIALE PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA

Per il conseguimento dell'Idoneità Fisiologica all'assaggio

Svolto ai sensi del Decreto Mipaaf (ora MASAF) 7 ottobre 2021 e secondo i Reg.ti (UE) 2022/2104 e 2022/20105 e normativa C.O.I.

18-19-20-25 e 26 Settembre 2026
Fano (Pu) e Jesi (An)

SEDE DI SVOLGIMENTO:
FANO (PU) – Sede operativa OLEA – Via Campanella,1
JESI (AN) – Laboratorio di analisi sensoriale OLEA – Via Don A. Battistoni, 1 (c/o Pieralisi)

PERIODO:
18-19-20-25 e 26 Settembre 2026 (Come da programma allegato)

DURATA DEL CORSO:
Durata minima **35 ore.**

FINALITÀ E NORMATIVA DI RIFERIMENTO:
Il Corso è svolto ai sensi del Decreto M.A.S.A.F. del 7 ottobre 2021, dei Regolamenti (UE) n. 2104/2022 e 2105/2022 e normativa C.O.I. ed ha lo scopo di formare figure professionali per la valutazione organolettica degli oli di oliva vergini ed extravergini.

RESPONSABILE DEL CORSO:
Responsabile e direttore del Corso **Capo Panel O.L.E.A. Giorgio Sorcinelli**.

AUTORIZZAZIONE AL CORSO:
Il Corso è svolto con l'**autorizzazione dalla Regione Marche** - Servizio Agricoltura Sviluppo Rurale e Pesca ed è **riconosciuto dal MASAF** - Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

BENEFICIARI E PARTECIPANTI:
Olivicoltori, frantoiani, operatori della ristorazione e del settore agroalimentare, studenti e consumatori.
Il Corso è a numero chiuso con un **massimo di 25 partecipanti** e sarà attivato con almeno 20 partecipanti.

ATTESTATI RILASCIATI:
- **Attestato di Frequenza**

rilasciato a tutti i partecipanti che avranno frequentato il Corso.
- **Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli di Oliva Vergini**

rilasciato ai partecipanti che avranno frequentato il Corso e superato le prove selettive di verifica, requisito necessario all'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

QUOTA DI ISCRIZIONE: **400 €.** (modalità vedi domanda di iscrizione allegata)

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA: **Costantino Piermaria** 347 0176041 | **Mara Beciani** 338 7798125

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI: **Telefono:** 347 0176041 Costantino Piermaria - 338 8328092 Giorgio Sorcinelli
Email: segreteria@olea.info – **www.olea.info**

Allegati: Locandina - Presentazione Corso - Domanda di iscrizione - Programma

Partner PIERALISI CIRCULAR THINKING

Collaborazioni Consorzio peranzana ALTA DAUNIA – I Viandanti dei Sapori – Centro di Educazione Ambientale CASA ARCHILEI

O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori - A.P.S.
(Iscrizione al R.U.N.T.S. rep. n. 29623)
Sede legale: c/o Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi "- via Caprile, 1 - 61121 Pesaro
Sede operativa: c/o CODMA - via Campanella, 1 - 61032 Fano - PU
Sede laboratorio sensoriale e Comitato di Assaggio-Panel: Via Don A. Battistoni, 1 - 60035 Jesi - AN
Segreteria: 347 0176041 - Amministrazione: 338 7798125 - Direzione: 338 8328092
Info: www.olea.info – segreteria@olea.info

PROGRAMMA DEL CORSO

VENERDI 18 SETTEMBRE Orario: 14.00/20.00 (ore 6.00)

14.00 - 14.30 - *Registrazione dei partecipanti.*
Presentazione del corso, finalità e modalità di svolgimento. ***Giorgio Sorcinelli***

14.30 - 15.30 - *O.L.E.A. Storia, attività e programmi.*
L'Olivo e l'Olio - Origine, storia e diffusione.
Il frutto e l'olio da olive: composizione e costituenti chimici. ***Renzo Ceccacci***

15.30 - 17.00 - *Classificazione merceologica degli oli di oliva vergini.*
Vocabolario specifico dell'olio di oliva: attributi positivi e negativi. Descrittori e loro definizioni.
Memorizzazione pratica del fruttato e dei principali difetti. ***Renzo Ceccacci***

17.00 - 18.00 - *L'analisi sensoriale dell'olio di oliva.*
Metodo ufficiale per l'assaggio dell'olio di oliva.
La valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva. ***Stefano Cerni***

18.00 - 19.00 - *L'assaggiatore degli oli vergini ed extravergini di oliva.*
L'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli vergini ed extravergini.
I Comitati ufficiali e professionali di assaggio (Panel). ***Stefano Cerni***

19.00 - 20.00 - *Illustrazione del Foglio di profilo, Figura 1 - norma* COI/T.20/Doc. n. 15/Rev. 10- 2018.
1^ prova pratica di assaggio, atta a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, con compilazione del Foglio di profilo Figura 1. ***Stefano Cerni***

SABATO 19 SETTEMBRE Orario: 9.00/13.00 - 14.30/20.00 (ore 9.30)

09.00 - 10.30 - *La coltura dell'olivo: principali nozioni agronomiche. Produzione, raccolta e conservazione.*
Influenza dei fattori agronomici sulla qualità dell'olio. ***Enrico Maria Lodolini***

10.30 - 12.00 -*Tecnologie della trasformazione e loro influenza sulle caratteristiche chimiche e organolettiche degli oli.* ***Leonardo Seghetti***

12.00 - 12.45 - *2^ prova pratica di assaggio, atta a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, con compilazione del Foglio di profilo Figura 1. Degustazione Oli* ***Giorgio Sorcinelli***

12.45 - 13.00 - *Illustrazione pratica della procedura di svolgimento delle prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici.* ***Giorgio Sorcinelli***

13.00 - 14.30 PAUSA PRANZO

14.30 - 16.00 - *Componenti aromatici e fenolici degli oli extravergini di oliva ed attività antiossidante.*
Effetti della conservazione dell'olio sulla qualità.
Controllo delle caratteristiche chimico-fisiche degli oli extra vergini di oliva. ***Lorenzo Cerretani***

16.00 - 18.00 - ***1^ prova selettiva di verifica*** *con almeno quattro serie di prove sull'attributo di:* ***Riscaldo/Morchia. Giorgio Sorcinelli e Collaboratori O.L.E.A.***

18.00 - 20.00 - ***2^ prova selettiva di verifica*** *con almeno quattro serie di prove sull'attributo di:* ***Avvinato. Giorgio Sorcinelli e Collaboratori O.L.E.A.***

DOMENICA 20 SETTEMBRE Orario: 9.00/14.00 (ore 5.00)

09.00 - 11.30 - ***3^ prova selettiva di verifica*** *con almeno quattro serie di prove sull'attributo di:* ***Rancido. Giorgio Sorcinelli e Collaboratori O.L.E.A.***

11.30 - 14.00 - ***4^ prova selettiva di verifica*** *con almeno quattro serie di prove sull'attributo di:* ***Amaro. Giorgio Sorcinelli e Collaboratori O.L.E.A.***

VENERDI 25 SETTEMBRE Orario: 08.30/13.00 – 14.30/19.00 (ore 9.00)

08.30 - 09.00 - ***Accreditamento*** *e ingresso presso lo stabilimento* ***Pieralisi - Via Don G. Battistoni, 1 – Jesi AN***

09.30 - 11.00 - *Visita tecnica al reparto di produzione impianti oleari Pieralisi Circular Thinking.* ***Stefano Ponzetti***

11.00 - 12.00 - ***Sala di Assaggio Panel OLEA -*** *Il Comitato Professionale di Assaggio O.L.E.A. Costituzione e attività.* ***Giorgio Sorcinelli***
- *3^ prova pratica di assaggio - Valutazione organolettica di alcuni oli dalle diverse caratteristiche.*

Presentazione e utilizzo della Scheda didattica O.L.E.A., utile all'addestramento degli assaggiatori. ***Giorgio Sorcinelli***

12.00 - 13.00 - *4^ prova pratica di assaggio - Valutazione organolettica di alcuni oli dalle principali cultivar italiane e mediterranee.* ***Renzo Ceccacci***

13.00 - 14.30 PAUSA PRANZO

14.30 - 16.00 - *Il patrimonio varietale olivicolo nazionale e internazionale.*
Caratteristiche delle principali varietà e dei rispettivi oli. ***Renzo Ceccacci***

16.00 - 17.00 - *5^ prova pratica di assaggio - Valutazione organolettica di alcuni oli dalle principali cultivar italiane e mediterranee.* ***Renzo Ceccacci***

17.00 - 19.00 - *Proprietà nutrizionali e salutistiche dell'olio extra vergine di oliva.* ***Renzo Ceccacci***

SABATO 26 SETTEMBRE Orario 08.30 - 14.00 (ore 5.30)

08.30 - 09.30 - *Normativa sul confezionamento ed etichettatura degli oli.*
Esempi pratici di lettura, interpretazione e realizzazione di una etichetta a norma.
Gli oli DOP e IGP italiani, importanza e valorizzazione. ***Renzo Ceccacci***

09.30 - 11.00 - *Prove pratiche riconoscimento difetti e Test triangolare – Valutazione di 2 oli con Schede di profilo- Verifica test e prove.*

11.00 - 12.00 - *L'olio extravergine di oliva in cucina. Consigli pratici di utilizzo.* ***Renzo Ceccacci***

12.00 - 13.00 - *Colloquio finale e comunicazione dei risultati delle prove;*

13.00 - 14.00 - ***Conclusione del corso e consegna degli attestati di idoneità fisiologica e/o di frequenza.***

O.L.E.A. – Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori - A.P.S.
(Iscrizione al R.U.N.T.S. rep. n. 29623)
Sede legale: c/o Istituto d'Istruzione Superiore "A. Cecchi "- via Caprile, 1 - 61121 Pesaro
Sede operativa: c/o CODMA - via Campanella, 1 - 61032 Fano - PU
Sede laboratorio sensoriale e Comitato di Assaggio-Panel: Via Don A. Battistoni, 1 - 60035 Jesi - AN
Segreteria: 347 0176041 - Amministrazione: 338 7798125 - Direzione: 338 8328092
Info: www.olea.info – segreteria@olea.info