



ORGANIZZAZIONE  
ASSAGGIATORI  
LIGURI

**Programma operativo**  
**CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI**  
**OLIO D'OLIVA**

<b>Data</b>	<b>Sede svolgimento</b>	<b>Argomento e numero lezione</b>	<b>Orario</b>	<b>Docente</b>
Giovedì 2 Marzo 2023	Sede Cia Albenga	1) introduzione del corso <b>1 ora</b> 2) le coltivazioni e le tecniche agronomiche <b>2 ore</b>	17.00 – 18.00 18.00 – 20.00	Paolo Anselmi Noemi Ramoino
Martedì 7 Marzo 2023	Sede Labcam Albenga	3) classificazione degli oli - la valutazione delle caratteristiche sensoriali – Introduzione alla fisiologia sensoriale – metodi di valutazione degli oli vergini d'oliva (reg. ce. 2568/91 all. XII, COI DOC. T 20 – COI Doc. T. 22) Compilazione scheda assaggio COI Numero 4 PROVE PRATICHE ASSAGGIO in apposita sala di assaggio completa delle relative attrezzature conformi a quanto previsto ai punti 5 e 6 dell'allegato XII al reg. (CEE) n. 2568/91. <b>4 ore</b>	14.00– 18.00	Maurizio Musso Stefano Roggerone
Giovedì 9 Marzo 2023	Sede Cia Albenga	4) L'olivicoltura e la valorizzazione del patrimonio rurale. <b>2 ore</b> 5) le caratteristiche chimiche e fisiche dell'olio di oliva e relative analisi di laboratorio esercitazioni pratiche <b>2 ore</b>	16.00 – 18.00 18,00 – 20,00	Giuseppe Gandolfo Luca Medini Luciano Beranger
Martedì 14 Marzo 2023	Sede Cia Albenga	6) normativa comunitaria sulla disciplina degli oli a DOP, con riferimento specifico al "Riviera Ligure" – ESERCITAZIONI PRATICHE ASSAGGIO Compilazione scheda olio dop. <b>4 ore</b>	14,00 – 18,00	Igino Gelone Patrizio Gamba
Giovedì 16 Marzo 2023	Sede Cia Albenga	7) le caratteristiche sensoriali, l'effetto dei sistemi di raccolta, conservazione e trasformazione. La descrizione delle caratteristiche negative degli oli vergini di oliva. – ESERCITAZIONI PRATICHE ASSAGGIO Compilazione scheda assaggio COI <b>4 ore</b>	14.00 – 18,00	Sandro Gagliolo Giuseppe Gandolfo
Giovedì 23 Marzo 2023	Sede Cia Albenga	8) i metodi di analisi e la valutazione delle percezioni. Le origini. Descrizione delle caratteristiche positive degli oli vergini di oliva. ESERCITAZIONI PRATICHE ASSAGGIO. Compilazione della scheda assaggio COI <b>4 ore</b>	14.00 –18.00	Luciano Beranger Davide Gelone

Martedì 28 Marzo 2023	Sede Cia Albenga	9) Aggiornamenti sulla normativa di classificazione sensoriale degli oli vergini di oliva <b>1 ora</b> 10) La normativa nazionale e comunitaria sull'olio di oliva <b>3 ore</b>	09.00 – 10.00  10.00 – 13.00	Sandro Gagliolo  Dott. Macchiavello
Giovedì 30 Marzo 2023	Sede Cia Albenga	11) la tecnologia per la trasformazione e conservazione delle olive da olio e dell'olio di oliva, effetti sull'olio, esempi ed esercitazioni pratiche Compilazione scheda <b>4 ore</b>	16.00 – 20,00	Sandro Gagliolo  Patrizio Gamba
Giovedì 6 Aprile 2023	Sede Cia Albenga	12) cucina e olio – abbinamenti con piatti della cucina italiana. <b>2 ore</b> 13) gli oli monocultivar. Descrizione delle loro caratteristiche. Esercitazioni pratiche <b>2 ore</b>	16.00 – 20.00	Igino Gelone  Rosita Abbo
Giovedì 13 Aprile 2023	Sede Cia Albenga	14) prova selettiva Quattro serie di prove per ognuno degli attributi indicati dal documento COI/T.20/DOC N.14 <b>4 ore</b>	09.00 – 13.00	Maurizio Musso  Stefano Roggerone
Martedì 18 Aprile 2023	Sede Cia Albenga	15) prova selettiva Quattro serie di prove per ognuno degli attributi indicati dal documento COI/T.20/DOC N.14 <b>4 ore</b> <b>Chiusura Corso</b>	09.00 – 13.00	Maurizio Musso  Stefano Roggerone