

CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA VERGINE

PROGRAMMA

Sala Di3A - Via Santa Sofia n. 100 - Catania

15/16 - 20/21/22 Febbraio 2024

Giovedì 15 Febbraio 2024

09.00 Registrazione partecipanti

09.15 Presentazione del corso e sue finalità

Giosuè Catania - Presidente Società Coop. APO socio AIPOLIVO

**Saluti: Dott.ssa Agr. Aurora Ursino - Presidente Ordine dei Dottori Agronomi
e Dottori Forestali della provincia di Catania**

Prof. Mario D'amico - Direttore Dipartimento Di3A

Dott.Agr. Giuseppe Cicero - Capo Panel Direttore del Corso

09,30 L'analisi sensoriale degli Alimenti e l'assaggio: psico-fisiologia del gusto e dell'olfatto.

Dott.Agr. **Giuseppe Cicero**

11.00 Il difetto di riscaldamento: origine e caratterizzazione chimica del difetto. Istruzioni sullo svolgimento delle prove di riallineamento.

11,30 Prima prova di riallineamento dello stimolo di **riscaldamento. (Catalano, Randello)**

12.30 1° Prova pratica di assaggio di oli di diversa origine e tipicità e sull'utilizzo del foglio di profilo.

Dott.Agr. **Giuseppe Cicero**

13.30 PAUSA PRANZO

15,00 Seconda prova di riallineamento dello stimolo di **riscaldamento. (Catalano, Randello)**

15,30 La norma COI/T.20/Doc. n. 4 e n.15 e il Reg. CEE 2568/91 - Vocabolario generale e specifico. Il Reg. CE 1348/2013 e il D.M. 18/06/2014

Dott.Agr. **Ercole Aloe**

I sistemi di estrazione e loro influenza sulle caratteristiche chimico-organolettiche dell'olio di Oliva Dott.Agr. **Ercole Aloe**

17,30 Terza prova di riallineamento dello stimolo di **riscaldamento. (Catalano, Randello)**

10.30 Quarta prova di riallineamento dello stimolo di **riscaldamento (Catalano, Randello)**

18,00 Chiusura dei lavori

Venerdì 16 Febbraio 2024

09,00 Classificazione e determinazioni analitiche Metodiche per il contrasto delle frodi.

Confezionamento ed etichettatura dell'olio. Il ruolo dell'ICQRF nel contrasto alle frode.

Dott.**Ernesto Puglisi Allegra**

2° Prova pratica di assaggio di oli di diversa origine e tipicità e sull'utilizzo del foglio di profilo.

Prima prova di riallineamento dello stimolo di **avvinato (Pulvirenti, Randello)**

13,30 Seconda prova di riallineamento dello stimolo di **avvinato (Pulvirenti, Randello)**

PAUSA PRANZO

15.00 Dott.ssa **Alba Guzman**- Comunicazione e Marketing del cibo

17.30 Il difetto di avvinato: origine e caratterizzazione chimica del difetto.

Quarta prova di riallineamento dello stimolo di **avvinato. (Pulvirenti, Randello)**

18,00 Chiusura dei lavori

Martedì 20 Febbraio 2024

09.00 Tecniche Colturali: Influenza sulle caratteristiche chimiche e organolettiche dell'Olio di oliva. La conservazione dell'olio. La legislazione sull'olio di oliva

Dott.Agr. **Ercole Aloe**

Prima prova di riallineamento dello stimolo di **Rancido. (Pulvirenti, Randello)**

Seconda prova di riallineamento dello stimolo di **Rancido. (Pulvirenti, Randello)**

13,30 PAUSA PRANZO

- 15.00 Gli interventi sull'olivicoltura: la normativa e le opportunità per rendere moderno e innovativo il comparto Dott.Agr. **Enrico Catania**
Terza prova di riallineamento dello stimolo di Rancido .(Pulvirenti, Randello)
3° Prova pratica di assaggio di oli di diversa origine e tipicità e sull'utilizzo del foglio di profilo.
- 15.30 Quarta prova di riallineamento dello stimolo di **rancido.(Pulvirenti, Randello)**
- 15.45 Il difetto di rancido: origine e caratterizzazione chimica del difetto.
- 16.30 La Dop Monti Iblei. Stato dell'arte e prospettive – Dott.Agr. **Giuseppe Cicero**
- 18.00 *Chiusura dei lavori*

Mercoledì 21 Febbraio 2024

- 09.00 Prima prova di riallineamento dello stimolo di **amaro. (Scollo, Randello)**
- 09.30 Le attività di miglioramento della qualità dell'olio vergine di oliva e delle olive da Tavola
Dott.Agr. **Riccardo Randello- Coordinatore Tecnico Soc. Coop. APO**
- 11.00 Chef. **Giovanni Galesi**. L'uso dell'olio per una sana alimentazione. Abbinamento con i cibi
L'impiego dell'olio vergine di oliva nella dieta mediterranea
- 13.00 Seconda prova di riallineamento dello stimolo di **amaro. (Scollo, Randello)**
- 13.30 *PAUSA PRANZO*
- 14.30 Terza prova di riallineamento dello stimolo di **amaro. (Scollo, Randello)**
- 15.00 La ricerca del DNA nell'olio e la biodiversità in Sicilia. L'analisi sensoriale degli Alimenti e l'assaggio: psico-fisiologia del gusto e dell'olfatto.
Dott.Agr.Francesco Scollo
- 16.30 4° Prova pratica di assaggio di oli di diversa origine e tipicità e sull'utilizzo del foglio di profilo
- 17.30 Quarta prova di riallineamento dello stimolo di **amaro. (Scollo, Randello)**
- 18.00 *Chiusura dei lavori*

Giovedì 22 Febbraio 2024

- 09.00 I marchi di certificazione nel territorio. La Riforma dell'OCM e i nuovi compiti delle O.P.
L'aggregazione del prodotto in un mercato in continua evoluzione. Normativa comunitaria sulle DOP e IGP. Quali prospettive per la filiera Olivicola/olearia
Giosuè Catania (Presidente Soc. Coop. APO)
- 11.30 Il Panel strumento di valorizzazione e diversificazione della Qualità
Dott.Agr. **Giuseppe Cicero**
- 13.30 Pausa pranzo
- 15.00 Test sensoriale finale triangolare
- 16.00 Valutazione finale
Giuseppe Cicero, Riccardo Randello
- 17.30 Conclusione del corso e consegna degli attestati a cura della Società Cooperativa APO
- 18,00 *Chiusura dei lavori*

Catania 26/01/2024

Società Cooperativa APO



Il presidente
Giosuè Catania

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Giosuè Catania", with a long horizontal flourish extending to the right.