

Corso tecnico per aspiranti assaggiatori olio extra vergine d'oliva

CORSO IDONEITA' FISIOLOGICA

Con autorizzazione Regione Toscana-Servizio Agricoltura

Svolto ai sensi del Decreto Ministeriale Mipaaf n. 515766 del 8 Ottobre 2021

Con rilascio attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini



Corso tecnico per aspiranti assaggiatori olio d'oliva extra vergine

dal 28 marzo al 1 aprile 2022 (lingua ITALIANO)

- Sede del corso:**
- Tenuta Il Cicalino , Loc. Cicalino , 3 58024 Massa Marittima
 - Sala panel Camera di Commercio della Maremma e del Tirreno - Donoratico
- Durata corso :** 36 ore suddivise in 5 giornate con i seguenti requisiti

1. prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, specificate nell'allegato XII del regolamento CEE 2568/1991, con almeno quattro serie di prove per ognuno di quattro attributi di morchia, avvinato, rancido o altri difetti (per esempio muffa e olive gelate) e amaro o fruttato;
2. almeno quattro prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del Regolamento CEE 2568/91;
3. lo svolgimento delle seguenti materie: principi agronomici della coltura dell'olivo, tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e relativa normativa;
4. almeno 35 ore di attività formativa;

- Il corso sarà tenuto rispettando quanto disposto dal Decreto MIPAAF N. 515766 del 8 10 2021.
- Con rilascio attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini





Corso tecnico per aspiranti assaggiatori olio d'oliva extra vergine

Docenti del corso

Capo Panel coordinatore del corso:

Dott.ssa Alissa Mattei:

- Capo Panel Aifo Firenze riconosciuto da MIPAAF con decreto n.0005396 del 17-10-2018
- coordinatore del corso

Docenti:

- Dott.ssa Alissa Mattei: Assaggiatrice e capo panel - Presidente Associazione Knoil
- Dottor Giorgio Donegani: Tecnologo alimentare esperto in nutrizione
- Prof.ssa Tullia Gallina Toschi : Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Università di Bologna
- Perito Agrario Aleandro Ottanelli : Assistente tecnico presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) - Università di Firenze
- Dottor Aldo Mazzini : Assaggiatore e capo panel
- Dott.ssa Chiara Olivi : Assaggiatrice e vice capo panel Camera di Commercio della Maremma e del Tirreno- Grosseto panel 2
- Dottor Andrea Magara : Assaggiatore e capo panel Camera di Commercio della Maremma e del Tirreno-Donoratico panel 1



Corso tecnico per aspiranti assaggiatori olio d'oliva extra vergine

Orario delle lezioni & costi

Presso Tenuta Il Cicalino

- Lunedì 28 Marzo h 14-18
- Martedì 29 Marzo h 9-13 e 14-18
- Mercoledì 30 Marzo h 9-13 e 14-18
- Giovedì 31 Marzo h 9-13 e 14-18

Presso sala Assaggio Camera di Commercio Livorno e Grosseto Donoratico

- Venerdì 1 Aprile h 9-13 e 13.30-18

Totale 36 ore di formazione

Costo corso di formazione : 500 €+IVA

Costo Vitto e Alloggio: € 439,00/persona in camera doppia: 4 pernottamenti con colazione, 4 cene, 3 pranzi (bevande escluse)
€ 479,00/persona in DUS : 4 pernottamenti con colazioni, 4 cene, 3 pranzi (bevande escluse)
€ 100,00 a persona per 3 pranzi (bevande escluse)

Per informazioni sul corso contattare Alissa Mattei al nr. di cellulare : +39.329.95.43.39



Corso tecnico per aspiranti assaggiatori olio d'oliva extra vergine

Programma delle singole giornate

Lunedì 28 Marzo

- dalle 14.00 alle 14.30 Alissa Mattei > Accoglienza dei partecipanti
- dalle 14.30 alle 15.00 Alissa Mattei > Introduzione al corso
- dalle 15.00 alle 17:00 Aldo Mazzini > Introduzione all'analisi sensoriale : psicofisiologia dell'olfatto e del gusto
- dalle 17:00 alle 18:00 Alissa Mattei > Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale: metodo COI. Determinazione soglia media gruppo per attributi caratteristici.

Martedì 29 Marzo

- dalle 09.00 alle 10.30 Aldo Mazzini > Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva: pregi e difetti degli oli.
- dalle 10.30 alle 11.30 Alissa Mattei > La tecnica dell'assaggio degli oli di oliva vergini.
- dalle 11.30 alle 13:00 A. Mattei & A. Mazzini & A. Magara & C. Olivi > Prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva.

PAUSA PRANZO

- dalle 14.00 alle 17.00 Tullia Gallina Toschi > Le determinazioni analitiche a tutela della qualità e genuinità dell'olio EVO.
- dalle 17.00 alle 18.00 Tullia Gallina Toschi > Materiali di riferimento





Corso tecnico per aspiranti assaggiatori olio d'oliva extra vergine

Programma delle singole giornate

Mercoledì 30 Marzo

- dalle 09.00 alle 11.00 Alissa Mattei & Aldo Mazzini > Influenza della tecnologia di trasformazione delle olive sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche degli oli di oliva vergini
 - dalle 11.00 alle 13.00 Giorgio Donegani > Olio extra vergine di oliva e salute
- PAUSA PRANZO
- dalle 14.00 alle 16.00 Alissa Mattei > Etichettatura oli d'oliva EVO, disciplina dei contenuti obbligatori e delle indicazioni
 - dalle 16.00 alle 18.00 A. Mattei & A. Mazzini & A. Magara & C. Olivi > Prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva.

Giovedì 31 Marzo

- dalle 09.00 alle 10.00 Aldo Mazzini > La denominazione di origine protetta (DOP, IGP): normativa nazionale e comunitaria.
- dalle 10.00 alle 11.00 Alissa Mattei > La normativa sulla classificazione degli oli vergini di oliva e nuovi metodi di analisi.
- dalle 11.00 alle 12.00 Alissa Mattei > La corretta conservazione dell'olio extra vergine di oliva
- dalle 12.00 alle 13.00 Alissa Mattei > Esempi di sviluppo prodotti Marketing

PAUSA PRANZO



Corso tecnico per aspiranti assaggiatori olio d'oliva extra vergine

Programma delle singole giornate

Giovedì 31 Marzo

- dalle 14.00 alle 16.00
- dalle 16.00 alle 17.00
- dalle 17.00 alle 18.00

Aleandro Ottanelli > La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle cultivar sulle caratteristiche organolettiche: Lezione di olivicoltura con particolare riferimento alle cultivar più diffuse ed alla loro influenza sul profilo sensoriale degli oli di oliva.

A. Mattei & A. Mazzini & A. Magara & C. Olivi > Prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva.

Aldo Mazzini > Modalità di Iscrizione all'elenco regionale degli assaggiatori;

Venerdì 01 Aprile

Sala panel Camera di Commercio della Maremma e del Tirreno

ubicata a Donoratico – capo panel Andrea Magara

- dalle 09.00 alle 11.00
- dalle 11.00 alle 13.00
- dalle 13.30 alle 15:30
- dalle 15.30 alle 17.30
- dalle 17.30 alle 18.00

A. Mattei & A. Mazzini > prova selettiva verifica requisiti fisiologici del candidato: attributo di olive gelate (4 prove).

A. Mattei & A. Mazzini > prova selettiva verifica requisiti fisiologici del candidato: attributo di avvinato (4 prove).

A. Mattei & A. Mazzini > prova selettiva verifica requisiti fisiologici del candidato: attributo di fruttato (4 prove).

A. Mattei & A. Mazzini > p. s. verifica requisiti fisiologici del candidato: attributo di Riscaldo/morchia (4 prove).

A. Mattei & A. Mazzini > Controllo test, discussione risultati test pratico e rilascio certificati



Alissa Mattei

Alissa Mattei è chimica organica, ha iniziato la vita professionale nel 1974. Nel 1992 è diventata assaggiatrice professionista e capo panel. Ha pubblicato numerosi articoli scientifici e brevetti.

Dal 2006 lavora come consulente per numerose aziende e associazioni di produttori, organizzando degustazioni e corsi scientifici in Italia e in diversi altri paesi (Russia, Ungheria, Cile, Argentina, Cina).

Oggi Presidente dell'Associazione Knoil per la diffusione della cultura dell'olio d'oliva e capo panel Aifo. Giudice in numerosi concorsi internazionali. Scrive ricette toscane e di altre regioni italiane.