



## PROGRAMMA DEL CORSO

RESPONSABILE DEL CORSO: c.p. Giovanni Pipolo

DATA	ORA	ARGOMENTO
12 Marzo 2021	16,00 18,00	- 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
	18,00 20,00	- <i>Metodologia di assaggio</i> - <i>Definizione del fruttato</i> - <i>Assaggi guidati di oli diversamente fruttati prove di riconoscimento di soluzioni acquose</i>
18 Marzo 2021	16,00 18,00	- Il vocabolario specifico dell'olio di oliva
	18,00 20,00	- <i>Assaggi guidati di oli con caratteristiche organolettiche diverse</i>
19 Marzo 2021	16,00 18,00	- 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
	18,00 20,00	- <i>Assaggi guidati</i>
26 Marzo 2021	16,00 18,00	- La chimica dell'olio - Composizione chimica della frazione saponificabile e dell'insaponificabile - Le interazioni con gli altri principi alimentari gli effetti della cottura
	18,00 20,00	- <i>Assaggi guidati di oli difettati e non</i>
2 Aprile 2021	16,00 18,00	- Aspetti tecnologici nel processo di produzione degli oli vergini di oliva
	18,00 20,00	- <i>incontro con produttore impianti</i>
9 Aprile 2021	16,00 18,00	<b>OLIVICOLTURA IN CAMPANIA</b> - Criticità e opportunità - il ruolo della Regione Campania a supporto della filiera
	18,00 20,00	- <i>Assaggi guidati</i>
16 Aprile 2021	16,00 18,00	- Olivicoltura. Aspetti Agronomici e Produttivi
	18,00 20,00	- <i>Assaggi guidati</i>
23 Aprile 2021	16,00 18,00	- Olivicoltura - Le Produzioni Italiane - Gli oli a D.O.P.
	18,00 20,00	- <i>Prove di riallineamento per l'avvinato. Verifica della serie Assaggi guidati</i>

30 Aprile 2021	16,00	- Legislazione nazionale e comunitaria degli oli ed etichettatura, legislazione DOP e IGP
	18,00	- Le principali frodi e sofisticazioni alimentari
	18,00	- <i>Assaggi guidati</i>
	20,00	
7 Maggio 2021	16,00	- Aspetti giuridici della figura e dell'operato dell'assaggiatore professionista di oli alimentari
	18,00	
	18,00	- <i>Assaggi guidati</i>
	20,00	
14 Maggio 2021	16,00	- I disciplinari di produzione delle dop campane.
	18,00	- Assaggi guidati DOP campani.
	18,00	- Prova finale di riconoscimento di oli extra, vergini e lampanti
	20,00	
21 Maggio 2021	16,00	- L'abbinamento Cibo-Olio - Tecniche e principi
	18,00	
	18,00	- L'olio in cucina
	20,00	
28 Maggio 2021	16,00	- Il Marketing dell'Olio
	18,00	
	18,00	- Testimonianza Azienda
	20,00	
4 Giugno 2021	16,00	PROVA FINALE DI RICONOSCIMENTO DI OLI EXTRA, VERGINI E LAMPANTI
	18,00	

**ATTIVITA' INTEGRATIVA (se le condizioni Covid lo consentono):**

- Visita tecnica in Frantoio
- Visita in Azienda agricola
- Sedute d'assaggio in presenza "*Prove di riallineamento*" (necessarie per proseguire con il 2° livello e conseguire il titolo)

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

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