



CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLI VERGINI ED EXTRAVERGINI

AUTORIZZATO E RICONOSCIUTO DALLA REGIONE CAMPANIA

SALERNO Camera di Commercio Agricoltura e Artigianato - Direttore del corso : prof. Giovanni Pipolo

DATA	ORA	ARGOMENTO
15/03/2022	15.00	<ul style="list-style-type: none"> - 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
	19.00	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Metodologia di assaggio</i> - <i>Definizione del fruttato</i> - <i>Assaggi guidati di oli diversamente fruttati prove di riconoscimento di soluzioni acquose</i>
22/03/2022	15.00	- Il vocabolario specifico dell'olio di oliva
	19.00	- <i>Assaggi guidati di oli con caratteristiche organolettiche diverse</i>
29/03/2022	15.00	<ul style="list-style-type: none"> - 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
	19.00	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Assaggi guidati</i> - <i>Prove di riallineamento per l'attributo di rancido</i>
5/04/2022	15.00	<ul style="list-style-type: none"> - La chimica dell'olio - Composizione chimica della frazione saponificabile e dell'insaponificabile - Le interazioni con gli altri principi alimentari gli effetti della cottura
	19.00	- <i>Assaggi guidati di oli difettati e non</i>
12/04/2020	15.00	- Aspetti tecnologici nel processo di produzione degli oli vergini di oliva
	19.00	- <i>incontro con produttore impianti</i>
19/04/2022	15.00	OLIVICOLTURA IN CAMPANIA <ul style="list-style-type: none"> - Criticità e opportunità - il ruolo della Regione Campania a supporto della filiera
	19.00	- <i>Assaggi guidati</i>
26/04/2022	15.00	- Olivicoltura. Aspetti Agronomici e Produttivi
	19.00	- <i>Assaggi guidati</i>
3/05/2022	15.00	<ul style="list-style-type: none"> - Olivicoltura - Le Produzioni Italiane - Gli oli a D.O.P.
	19.00	- <i>Prove di riallineamento per l'avvinato. Verifica della serie Assaggi guidati</i>

10/05/2022	15.00	- Legislazione nazionale e comunitaria degli oli ed etichettatura, legislazione DOP e IGP - Le principali frodi e sofisticazioni alimentari
	19.00	- <i>Prove di riallineamento per l'amaro</i> - <i>Assaggi guidati</i>
17/05/2022	15.00	- Aspetti giuridici della figura e dell'operato dell'assaggiatore professionista di oli alimentari
	19.00	- Prove di riallineamento per il riscaldamento
24/05/2022	15.00	- I disciplinari di produzione delle dop campane. - Assaggi guidati DOP campani.
	19.00	- Prova finale di riconoscimento di oli extra, vergini e lampanti
31/05/2022	15.00	- L'abbinamento Cibo-Olio - Tecniche e principi
	19.00	- L'olio in cucina
7/06/2022	15.00	- Il Marketing dell'Olio
	19.00	- Testimonianza Azienda
14/06/2022	15.00	PROVA FINALE DI RICONOSCIMENTO DI OLI EXTRA, VERGINI E LAMPANTI
	19.00	

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

- Visita tecnica in Frantoio
- Visita in Azienda agricola

**Il corso è riservato a chi è in regola con la normativa covid vigente al momento dell'attivazione del corso
Le date ed il programma possono essere soggetti a variazioni**

Per info e iscrizioni: www.extracampania.it

Luca Martuscelli: 320 7406238 – info@extracampania.it