



Comune di Minturno



Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina

Corso di formazione Olivicoltore e Assaggiatori Olio di Oliva MINTURNO, Sala Consiliare – Castello baronale

Organizzazione: CAPOL – Strada Carrara, 12/a – 04100 Latina

Info: CAPOL 329.1099593 - e-mail: capol.latina@gmail.com

Patrocinio: Comune di Minturno e ASPOL (Associazione Provinciale Produttori Olivicoli Latina)

Capo panel: *Luigi Centauri*

Riconoscimento: Richiesto alla Direzione Regionale Agricoltura della Regione Lazio ai sensi del la circolare MIPAF n. 5 del 18/06/1999 e D.M. 1334 del 28/02/2012. Il corso è tenuto ai sensi dell'All. XII Reg. Ce N. 2568/91 e Reg. Ce. N. 796/02.

Attestati: Diploma di partecipazione ed Idoneità fisiologica (a seguito superamento prove) per iscrizione Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

L'associazione *CAPOL (Centro Assaggiatori produzioni Olivicole Latina)* in collaborazione con *l'ASPOL (Associazione Provinciale Produttori Olivicoli Latina)*, secondo quanto previsto dal Regolamento CEE 2568/91 e successive modifiche.

Sono previste sia prove pratiche di assaggio, sia lezioni sul quadro normativo nazionale e comunitario, oltre ad approfondimenti sui metodi di coltivazione, sulle tecniche di trasformazione e conservazione, e sulle metodologie di valutazione delle caratteristiche sensoriali per imparare a “scoprire” e “riconoscere” i pregi e i difetti degli oli esaminati.

Il corso, della durata cadauno complessiva di 45 ore, si terrà in 10 giornate dal 28 maggio al 15 giugno 2018 ed è finalizzato al conseguimento dell'Attestato di Idoneità Fisiologica (a seguito superamento prove), per l'iscrizione all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

La frequenza è obbligatoria per l'intera durata del corso.

NUMERO DI PARTECIPANTI E MODALITA' DI SELEZIONE

Numero partecipanti previsti: N. 30-35 (massimo consentito n. 35).

Tra gli iscritti verrà selezionata una quota pari all'80% che risulti residente nel Comune di Minturno. La selezione avverrà in base all'ordine di arrivo delle domande.

PROGRAMMA

➤ 1° Lezione 28/05/2018 Ore 16,00 – 20,00

- Registrazione dei partecipanti.
- Presentazione del corso.

Agr. Damiano Pasciuto

- Innovazione nella tecnica culturale in olivicoltura (coltivazione, raccolta e potatura). Difesa fitosanitaria dell'oliveto, con particolare riferimento alle principali strategie di difesa contro la mosca dell'olivo.
- La coltivazione dell'olivo, nel rispetto di una agricoltura sostenibile alla luce delle nuove disposizioni sul PAN (Piano di Azione Nazionale), sull'uso dei prodotti fitosanitari.
- Elementi valutativi nell'adozione delle nuove tecniche nella coltivazione dell'olivo

➤ 2° Lezione 30/05/2018 Ore 16,00 – 20,00

Capo panel Luigi Centauri

- L'analisi sensoriale: Definizione e scopi. Psicofisiologia del gusto e dell'olfatto;
- Il metodo per la valutazione organolettica degli oli vergini di oliva. Costituzione di un Panel. Ruolo del Capo panel. Valutazione del metodo e procedura statistica. Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini con l'uso del foglio di profilo.

➤ 3° Lezione 01/06/2018 Ore 16,00 – 20,00

Agr. Dott. Diego Ciuffo – Agr. Dott. Marco Del Bene

- La coltivazione dell'olivo in funzione della quantità e della qualità del prodotto.
- La coltivazione dell'olivo e l'influenza della cultivar sulle caratteristiche organolettiche dell'olio.
- Approfondimenti, innovazioni e nuovi scenari nell'ambito delle tecniche colturali, difesa fitosanitaria e qualità dell'olio EVO.
- Olio extra vergine di oliva Biologico: normativa e certificazione.

➤ 4° Lezione 04/06/2018 Ore 16,00 – 20,00

Per. Agr. Andrea Cerrito

- Teoria: Basi fisiologiche della potatura. Scopii e principi della potatura.
- Potatura di allevamento, di produzione e di riforma (lezione teorico).
- Olio: Esperienze ed esigenze nella pratica di coltivazione e trasformazione delle aziende partecipanti al corso

➤ 5° Lezione 06/06/2018 Ore 16,00 – 20,00

Per. Agr. Andrea Cerrito

- Aggiornamenti di tecnica colturale in olivicoltura.
- Potatura di allevamento, di produzione e di riforma (lezione pratica). Esercitazioni pratiche di potatura.

➤ **6° Lezione 07/06/2018 Ore 16,00 – 20,00**

Team Capol composto da cinque assaggiatori professionisti Capol

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori
Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell'avvinato per ciascun soggetto.

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori
Quattro prove di ordinazione per l'attributo del rancido per ciascun soggetto.

➤ **7° Lezione 08/06/2018 Ore 16,00 – 20,00**

Team Capol composto da cinque assaggiatori professionisti Capol

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori
Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell'amaro per ciascun soggetto.

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori
Quattro prove di ordinazione per l'attributo del riscaldamento per ciascun soggetto.

➤ **8° Lezione 11/06/2018 Ore 16,00 – 20,00**

Capo panel Luigi Centauri

Verifica delle soglie di sensibilità sugli attributi della DOP "Colline Pontine" e su altre Denominazioni per ciascun soggetto.

➤ **9° Lezione 13/06/2018 Ore 16,00 – 20,00**

Dott. Agr. Alberto Bono – Cosmo Di Russo (Impresa Agricola)

- Confezioni ed etichettatura nelle normative vigenti
- Confezionamento Olio, Etichetta, Sian, Scia."

➤ **10° Lezione 15/06/2018 Ore 15,30–20,30**

Prof. Maurizio Servili - Università degli Studi di Perugia – Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti

- Caratteristiche chimico fisiche degli oli d'oliva e loro analisi.
- Fattori che influenzano la loro composizione quali-quantitativa. Sistemi di raccolta, conservazione, trasformazione e separazione.
- Bioformazione delle note aromatiche degli oli di oliva vergini:
Formazione dei componenti responsabili delle note olfattive e gustative di oli di pregio e difettosi.

Conclusione del Corso e consegna degli attestati

Gerardo Stefanelli - Sindaco Comune di Minturno

Elisa Ventura - Assessore allo Sviluppo Economico

Luigi Centauri - Presidente Capol

- Colloquio finale per visione delle prove selettive di ogni singolo candidato.
- Consegna dell'attestato di partecipazione a tutti i corsisti.
- Consegna dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio ai soggetti che hanno superato positivamente le prove.

Al termine sarà offerta una degustazione dei prodotti tipici locali a cura degli assaggiatori Capol con banchi d'assaggio degli oli extravergine di oliva classificati al 1° Concorso "L'Olio delle Colline a Minturno" che si è svolto presso il Castello baronale lo scorso 29 dicembre 2017.

SAI RICONOSCERE UN EXTRA VERGINE DI QUALITÀ?



Educare il palato per riconoscere un olio di qualità è alla portata di tutti.

Sicuramente non leggendo l'etichetta, sono tutte uguali. Bisogna affidarsi ai propri sensi, all'olfatto e al gusto. La vista non gioca un ruolo importante: il colore non dice nulla sulla qualità dell'olio, giallo o verde che sia, può essere buono o meno buono.

OLFATTO: L'olio deve essere profumato, la sensazione al naso deve essere gradevole. Nel campo della trasformazione sono stati fatti grandi passi in avanti. È quindi importante per le persone adulte aggiornare la propria memoria olfattiva. Molto probabilmente infatti i profumi in memoria, quelli dell'infanzia, non possono più essere associati ad un olio di qualità.

GUSTO: Un buon olio extra vergine ha un alto contenuto di polifenoli, antiossidanti naturali contenuti nelle olive. La maggior parte di tali composti, soprattutto quelli biologicamente più attivi, donano all'olio sentori di amaro e piccante. Queste due ultime caratteristiche sono quindi da considerare pregi e non difetti.

Il Capol organizza corsi riconosciuti per il rilascio dell'Attestato di Idoneità Fisiologica (a seguito del superamento di prove) che permetterà di accedere al 2° livello, superato il quale c'è l'iscrizione all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

CAPOL - Riconoscimento MIPAAF ai sensi del Reg. (CEE) n. 2568/91 per l'assaggio professionale

COME PRODURRE UN OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DI QUALITÀ



PRASSI DELLA QUALITÀ

Per estrarre un olio eccellente è necessario seguire solo alcune semplici raccomandazioni.

In oliveto

La qualità dell'olio dipende innanzitutto dal grado di maturazione delle olive. Il periodo ottimale per la raccolta è all'inizio dell'invasatura ossia quando i frutti iniziano a colorarsi e il nocciolo è ben formato. Le drupe raccolte dall'albero (bacchiatura o brucatura), non a terra, devono essere integre e non attaccate da mosca o altri parassiti animali. In attesa della molitura si possono stoccare in cassette o bins forati per facilitare l'aerazione, mentre sono da evitare sacchi di plastica o iuta. Un tempo si attendeva la completa maturazione nella convinzione che l'olio nelle drupe aumentasse. In realtà ciò non accade, con il passar del tempo cambiano invece i profumi e soprattutto diminuisce il tenore di sostanze antiossidanti.

In frantoio

Le olive devono essere molite il più presto possibile, meglio se in giornata o al massimo entro 48 ore dalla raccolta. Grande importanza riveste la scelta del frantoio perché la tecnologia utilizzata condiziona il risultato finale. I sistemi tradizionali a presse sono da sconsigliare poiché la pasta è a continuo contatto con l'aria ed è difficile evitare la contaminazione tra le diverse partite. Quando si entra in un frantoio si deve prestare attenzione alla pulizia dei locali, delle apparecchiature e all'acqua utilizzata per il lavaggio preliminare delle olive. Infine l'olio deve essere trasportato in contenitori idonei e perfettamente puliti meglio se di acciaio inox.

In deposito

L'olio ben conservato mantiene le sue caratteristiche anche per più di un anno. I contenitori più indicati sono quelli in acciaio inox. Se il prodotto non viene preventivamente filtrato è necessario porre molta attenzione alla formazione del deposito sul fondo dei recipienti. Questo può conferire all'olio una nota sgradevole (morchia) che ne pregiudica la qualità. La temperatura dei locali deve essere costante, tra i 12 e i 15 °C. Temperature più alte favoriscono fenomeni di ossidazione, temperature troppo basse invece portano al congelamento del prodotto con perdita di polifenoli. Lo stoccaggio deve avvenire al riparo della luce e, se possibile, in atmosfera controllata, l'ossigeno a contatto con l'olio favorisce le reazioni di ossidazione.