



“Corso per Assaggiatori Professionali d’Olio”

(specialistico per la formazione di Extravirgin Olive Oil Sommelier)

Corso valido per l’iscrizione all’Elenco Tecnici ed Esperti Assaggiatori degli oli d’oliva vergini ed extravergini

Non semplici Assaggiatori, ma veri esperti nella selezione e utilizzo dell’olio d’oliva



**presso Auditorium UNICEF
Roma**

20-24 gennaio 2014

oliveoilagency.org

Un corso altamente qualificante destinato a tutti coloro che non si accontentano di essere solo Assaggiatori, ma veri esperti nella selezione, utilizzo, comunicazione e promozione dell’olio extravergine d’oliva.

CHI

Il corso è rivolto agli aspiranti Professional Olive Oil Sommelier, ristoratori, chef e diplomati delle scuole alberghiere, operatori e appassionati del settore dell’olio d’oliva

Che vogliono acquisire una completa formazione per la classificazione, l’utilizzo, la valorizzazione per la promozione degli oli extravergini d’oliva di Eccellenza.

QUANDO

Il corso si terrà dal 20 al 24 Gennaio 2014.

Le lezioni si svolgeranno dalle 9 alle 17 con pausa pranzo.

DOVE

Il corso si svolgerà presso l’ Auditorium UNICEF Via Palestro 68, Roma

ATTESTATI

Attestato di “Professional Olive Oil Sommelier”

Ai partecipanti che hanno superato le prove selettive è rilasciato Certificato di Idoneità Fisiologica all’Assaggio, Titolo valido per l’iscrizione a:

- Elenco Tecnci ed Esperti degli Oli d’oliva vergini ed extravergini, tenuto presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentarie e Forestali
- International Register of Olive Oil Experts



PIANO DIDATTICO

Il corso tratterà delle seguenti tematiche:

Agronomia e tecnologia estrattiva, conservazione e imbottigliamento:

- L'Olivicoltura: fisiologia della pianta e del frutto e le caratteristiche delle diverse cultivar; le pratiche agronomiche, la raccolta, lo stoccaggio e la loro influenza sulla qualità;
- Le Regole d'Oro per la Qualità dell'olio; Origine, cause ed effetti del "Fruttato";
- Le tecniche e le tecnologie estrattive e la loro influenza sulla qualità chimica, sensoriale;
- La conservazione dell'olio, le tecniche per il blend, la filtrazione, l'imbottigliamento e le variabili sulla stabilità per il shelf life degli oli d'oliva.

Analisi Sensoriale:

- Dagli organi di senso alla psico-fisiologia del gusto e dell'olfatto; Gli obiettivi dell'analisi sensoriale e le tecniche per la valutazione;
- La valutazione organolettica- le metodiche operative e le condizioni fisiche dell'assaggio per la classificazione merceologica e la certificazione specialistica.
- Definizione di FRUTTATO e le diverse scala di intensità;
- La valutazione dei prodotti, dei servizi e l'elaborazione dei risultati dei test fondamentali (statistica per non statistici); La shelf life sensoriale

Normativa:

- La QUALITA' tra stereotipo e realtà: qualità dichiarata, qualità percepita e qualità reale;
- La Normativa internazionale e gli indici di qualità- La classificazione merceologica tra indici chimici e caratteristiche sensoriali;
- L'etichettatura e le normative commerciali comunitarie e internazionali
- Il falso è servito- excursus sulle frodi e adulterazioni nel settore agroalimentare e oleario.

Marketing e Comunicazione:

- L'Extravergine di Eccellenza, tra giudizi, pregiudizi, convenienze, vantaggi economici e costi reali;
- Guida pratica per l'acquisto consapevole e l'utilizzo razionale; I monovarietali tra gusto, territorio e tendenza

Tecniche di trasformazione e servizio in cucina e in sala:

- La cucina con l'olio d'oliva: tecniche di armonizzazione per l'abbinamento e la valorizzazione delle pietanze; Soffriggere, friggere ed esaltare con l'extravergine;
- La cottura per immersione nell'olio a bassa temperatura e le diverse tecniche di frittura;
- Tra il dire e il fare: L'importanza della materia prima gli strumenti ed i metodi di trasformazione e destrutturazione della prodotto per l'esaltazione del gusto e

l'armonizzazione olio-cibo;

- Crudo, Cotto & Trasformato: Tecniche operative per le preparazioni istantanee in cucina e in tavola;
- Salse, dressing, marinate e condimenti;
- L'olio d'oliva nei prodotti da forno, nella pasticceria e nelle conserve alimentari;
- Etica & Qualità per la corretta comunicazione nella valorizzazione degli oli di eccellenza: il valore della certificazione specialistica e il marketing del consumatore;
- Gli oli aromatizzati tra luci, ombre, riflessi e... riflessioni oggettive;
- La dieta mediterranea: Uno stile di vita tra gusto e salute;
- La carta degli oli: line guida per la corretta complice e suggerimenti pratici per l'abbinamento; Tecniche di presentazione e servizio

Salute, Benessere & Nutrizione:

- I diversi grassi in cucina, le loro caratteristiche e gli aspetti nutrizionali;
- La cucina wellness e l'olio d'oliva tra grammi, gusto e calorie;
- L'extravergine nell'anti aging e la salute cardiovascolare, metabolica e di prevenzione

La costituzione di un panel:

- deontologia professionale del capo panel e degli assaggiatori; La selezione e il monitoraggio del panel sensoriale, I test fondamentali di selezione (quali e quando eseguirli) con esempi pratici.

Test di selezione:

- Test di sensibilità gusto-olfattiva e le prove selettive di verifica dei requisiti, con gli attributi ufficiali I.O.O.C, per la certificazione dell'idoneità fisiologica all'assaggio.
- I test di sensibilità gusto-olfattiva (soglie) e le prove di selezione; gusto e aroma; le schede tecniche per la valutazione sensoriale e la stesura dei profili;
- prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, con almeno quattro serie di prove per ognuno dei quattro attributi ivi indicati (riscaldamento, avvinato, rancido, amaro);
- 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 CE 2568;

Assaggi Guidati:

- Durante tutta la durata del corso verranno effettuate degustazioni e assaggi guidati con oltre 60 oli di varie provenienze internazionali.
- Durante ogni giornata del corso, gli assaggi verranno effettuati anche mediante



l'utilizzo delle diverse schede per la valutazione merceologica e per concorsi.

Cena didattica con abbinamento olio-cibo *

Verifiche di apprendimento , consegna degli attestati e chiusura corso ore 13,00

CORPO DOCENTI

Il corso è condotto da docenti, capi panel altamente qualificati, riconosciuti dal Consiglio Oleicolo internazionale e dal M.I.P.A.A.F. , da esperti nutrizionisti e accademici di fama internazionale, da Chef di cucina ed esperti internazionali della ristorazione coordinati da ALMA e Olive Oil Academy.

QUOTA DI ISCRIZIONE e MODALITA' DI PAGAMENTO

La quota di iscrizione al corso è di € 595,00 complessive

- 50% deposito al momento dell'iscrizione
- Il saldo rimanete alla data di conferma del corso

La quota comprende:

- Lezioni ed esercitazioni
- Degustazioni e test di selezione
- Materiale didattico in formato digitale

Ai nuovi Professional Olive Oil Sommelier verrà consegnato il grembiule e la spilla di "Professional Olive Oil Sommelier"

Termine ultimo di iscrizione: 15 Gennaio 2014

OBIETTIVI DEL CORSO

Il corso con lezioni teoriche e pratiche si prefigge la formazione dei Professional Olive Oil Sommelier una figura altamente qualificata nella selezione degli oli da olive, ma soprattutto capace di valorizzare sapientemente l'Extravergine d'Oлива, anche mediante le più innovative tecniche di preparazione e presentazione per un razionale utilizzo del prodotto nell'armonizzazione e abbinamento olio-cibo, con particolare attenzione agli aspetti salutistico-nutrizionali.

Il Professional Olive Oil Sommelier non è solo un semplice assaggiatore che focalizza le proprie competenze sulla classificazione merceologica dell'olio, ma un esperto a 360 gradi che grazie alle più innovative tecniche di memorizzazione gusto-olfattiva, integra l'analisi sensoriale con una profonda conoscenza di tutta la filiera produttiva e commerciale per un acquisto consapevole ...dalla terra alla tavola...

I partecipanti, superati i test e le prove olfattive di sensibilità, avranno acquisito titolo per l'iscrizione al Registro Internazionale degli Esperti dell'Olio e far parte di panel professionali di valutazione specializzati nella classificazione e certificazione specialistica degli oli di oliva.



“Corso per Assaggiatori Professionali d’Olio” (specialistico per la formazione di Extravirgin Olive Oil Sommelier)

Modulo di iscrizione

Nome		Cognome	
Residente in		Prov	
Telefono		E-mail	
Dati di fatturazione			
Ragione Sociale		Partita IVA	
Codice Fiscale		Sede Legale	

• Iscrizione: La richiesta d’iscrizione, compilata in ogni sua parte e sottoscritta, unitamente alla copia del bonifico attestante il pagamento del contributo previsto dovrà essere inviata: via e-mail a info@oliveoilagency.org oppure via fax a: +39 0743 77 86 08

L’iscrizione si intende confermata al momento in cui la Segreteria Organizzativa invierà un e-mail di avvenuta accettazione all’indirizzo di posta indicato nel modulo di iscrizione.

• Quota di partecipazione e modalità di pagamento: La quota di iscrizione al corso è di € 595,00 complessive

• 50% deposito al momento dell’iscrizione

• Il saldo rimanete alla data di conferma del corso

Il pagamento dovrà essere effettuato all’atto dell’iscrizione tramite bonifico bancario intestato a:

OLIVEOIL AGENCY

Banca: Banca Popolare di Spoleto S.p.A.

ABI 05704 - CAB 21801 - CIN G BIC BPSPIT3S

IBAN IT 39 G 05704 21801 00000 0015 174

c/c 00000 0015 174

Causale: Contributo IRVEA “Assaggiatori Professionali d’Olio- deposito”

• Tempi e modalità di recesso: E’ possibile richiedere la restituzione della quota di iscrizione versata se il recesso avviene entro 15 giorni solari precedenti l’inizio del corso. Dopo tale termine non è previsto alcun rimborso. E’ prevista comunque la facoltà di sostituire il partecipante oppure partecipare all’edizione successiva o ad altro corso IRVEA - International Extravirgin Olive Oil Agency.

• Variazioni di programma: IRVEA/ International Extravirgin Olive Oil Agency si riserva la facoltà di modificare il programma, sostituire l’aula, la sede e i docenti indicati con altri docenti di pari livello professionale; rinviare od annullare il corso programmato dandone comunicazione via fax o e-mail ai partecipanti entro tre giorni prima della data di inizio corso, provvedendo al rimborso dell’importo ricevuto senza ulteriori oneri e obbligazioni al riguardo.

• Foro competente: Il Foro esclusivo competente per l’interpretazione ed esecuzione del contratto è quello di Roma

• Privacy: Il/La sottoscritto/a in qualità di interessato/a con l’apposizione della firma alla presente, dichiara di conoscere i diritti di cui all’art. 7 D. Lgs. 196/2003 e attesta il proprio libero consenso affinché IRVEA/Olive Oil Agency proceda al trattamento dei dati e alla loro comunicazione nell’ambito dei soggetti indicati nell’informativa e per le finalità indicate.

data

firma

