

Scuola di Olivicoltura e Valorizzazione dell'Olio Extra Vergine di Oliva in Piemonte

II ed.

9 MAGGIO-28 GIUGNO, 2025

CAMPUS UNIVERSITARIO GRUGLIASCO

LARGO P. BRACCINI 2, 10095 (TO)

La partecipazione a tutti e tre i Corsi della Scuola riconosce n.
53 crediti per la figura del/della tecnologo/a alimentare
riconosciuti dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi
Alimentari (OTAN)

PROMOSSO DA

IN COLLABORAZIONE CON



Agenzia di Formazione accreditata dal





9 MAGGIO-28 GIUGNO, 2025
Programma

LA SCUOLA DI OLIVICOLTURA E VALORIZZAZIONE
DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IN
PIEMONTE È ARTICOLATA IN TRE CORSI

CORSO DI OLIVICOLTURA

COSTITUITO DA 2 MODULI (12 ORE) EROGATI
RISPETTIVAMENTE PRESSO IL DIPARTIMENTO DI SCIENZE
AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI (DISAFA) A
GRUGLIASCO (TO) E L'AZIENDA SANTA CATERINA A
PINEROLO (TO). TRA LE PRINCIPALI TEMATICHE
AFFRONTATE RELATIVAMENTE ALLA COLTIVAZIONE
DELL'OLIVO IN PIEMONTE VI SARANNO LE SCELTE
VARIETALI, LA CONCIMAZIONE E I PROBLEMI FITOSANITARI
E LE FORME DI ALLEVAMENTO IDONEE AL PIEMONTE, CON
UNA PROVA PRATICA DI POTATURA IN CAMPO.

CORSO DI IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO DI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRA VERGINI

IL CORSO PREVEDE IL RILASCIO DI SPECIFICO ATTESTATO DI
FREQUENZA E DI IDONEITÀ, REQUISITO VALIDO PER
L'ISCRIZIONE ALL'ELENCO NAZIONALE DEI TECNICI ED
ESPERTI DEGLI OLI VERGINI ED EXTRA VERGINI. IL CORSO SI
SVOLGE IN SEI MODULI CHE PREVEDONO LEZIONI FRONTALI
ED ESERCITAZIONI SENSORIALI, ASSAGGI GUIDATI E PROVE
PRATICHE PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI ATTRIBUTI
POSITIVI E PER LA VALUTAZIONE DEI DIFETTI DEGLI OLI. GLI
INCONTRI AVRANNO UNA DURATA COMPLESSIVA DI 37 ORE
E SI TERRANNO PRESSO LA SEDE DEL DISAFA A
GRUGLIASCO (TO).

CORSO DI ETICHETTATURA

IL CORSO SI TERRÀ PRESSO LA SEDE DEL LABORATORIO
CHIMICO DELLA CAMERA DI COMMERCIO TORINO IN VIA
VENTIMIGLIA 165, CON UNA MATTINATA INTERAMENTE
DEDICATA ALL'ETICHETTATURA GENERALE E DI SETTORE,
APPROFONDENDO I PRINCIPALI ERRORI E CRITICITÀ, PER
POI PASSARE ALL'ETICHETTATURA AMBIENTALE E ALLA
SICUREZZA ALIMENTARE E CONCLUDERE CON LA GESTIONE
MCA E RINTRACCIABILITÀ.

CORSO DI IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO DI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRA VERGINI

Il corso sarà realizzato in accordo a quanto disposto dal D.M. del 7 ottobre 2021
(GU n.11 del 15.01.2022);
e autorizzato dalla Regione Piemonte – Direzione Agricoltura con ATTO DD
305/A1708D/2025
con rilascio di Attestato di frequenza e idoneità fisiologica all'assaggio di oli di
oliva vergini ed extra vergini

SEDE DEL CORSO

Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università degli Studi di Torino

PROGRAMMA DEL CORSO

9 Maggio–28 Giugno 2025, tot. 37 ore

VENERDÌ 09.05.2025

14:00–19:00

- **14:00–14:30** Registrazione dei/delle partecipanti
- **14:30–15:00** Saluti e presentazione del Corso
- **15:00–16:30** Qualità, genuinità e tipicità degli oli extra vergini di oliva piemontesi (Prof. V. Cardenia)
- **16:30–18:00** La valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva. Origini e istituzione dei metodi di valutazione di tali caratteristiche. Metodologia e tecnica di assaggio dell'olio di oliva – Criteri generali per l'assaggio. Illustrazione del foglio di profilo per l'analisi sensoriale degli oli di oliva vergine. Illustrazione pratica della procedura di svolgimento delle prove selettive per la valutazione dell'idoneità fisiologica (Capo Panel DISAFA-UNITO, Dott. G. Di Lecce)
- **18:00–19:00** Vocabolario specifico dell'olio di oliva: attributi positivi e negativi – norma COI/T.20/Doc. n. 15. Presentazione pratica (Dott. M. Bonoli)

SABATO 10.05.2025

09:30–17:30

- **9:30–11:00** Prima prova pratica di assaggio utile a familiarizzare l'assaggiatore e assaggiatrice con le numerose varianti olfattogustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, con corretta compilazione del Foglio di profilo ufficiale e Scheda di addestramento. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale DISAFA (Dott. M. Bonoli)



- **11:00-13:00** Prima prova di selezione sensoriale per la formazione del panel: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di Rancido, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22°C. Verifica della serie (Capo Panel DISAFA-UNITO, Dott. G. Di Lecce e staff)
- **13:00-14:00** Pausa pranzo
- **14:00-16:00** Elementi di fisiologia della percezione dell'olfatto e del gusto (Dott.ssa M. Piochi)
- **16:00-17:30** La figura e il ruolo dell'assaggiatrice e assaggiatore di oli vergini ed extravergini di oliva. L'elenco nazionale dei/delle tecnici/tecniche ed esperti/e di oli di oliva vergini ed extravergini. Il Panel di assaggiatori e assaggiatrici. Criteri e modalità di riconoscimento dei Panel o i Comitati ufficiali e professionali di assaggio degli oli vergini ed extravergini di oliva. Metodi operativi per la loro costituzione. Metodo di selezione dei/delle candidati/e e loro addestramento. Il laboratorio di analisi sensoriale, la sala di assaggio e gli strumenti (Capo Panel DISAFA-UNITO, Dott. G. Di Lecce)

VENERDÌ 23.05.2025

14:30-19:30

- **14:30-15:30** Analisi chimico-fisiche e classificazione merceologica degli oli di oliva (Dott.ssa V. Giardiello)
- **15:30-17:30** Seconda prova pratica di assaggio utile a familiarizzare l'assaggiatrice e assaggiatore con le numerose varianti olfattogustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale DISAFA (Capo Panel DISAFA-UNITO Dott. G. Di Lecce)
- **17:30-19:30** Seconda prova di selezione sensoriale per la formazione del panel: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di avvinato/inacetito, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22 °C. Verifica della serie (Capo Panel DISAFA-UNITO Dott. G. Di Lecce e staff)

SABATO 24.05.2025

09:30-18:00

- **9:30-10:30** L'olivicoltura in Piemonte, fattori agronomici, tecniche colturale, gestione degli oliveti e differenze varietali (Dott. Agronomo A. De Maria)
- **10:30-13:00** Terza prova di selezione sensoriale per la formazione del panel: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di riscaldamento/morchia, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22 °C (Capo Panel DISAFA-UNITO Dott. G. Di Lecce e staff)
- **13:00-14:00** Pausa pranzo
- **14:00-15:00** L'etichettatura degli oli vergini di oliva (Dott.ssa C. Giovannini Luca)
- **15:00-16:00** La tecnologia di produzione degli oli vergini di oliva e la realtà piemontese. Gli impianti, le tecniche di estrazione e gli effetti delle variabili tecnologiche sulla qualità dell'olio (L. Giovanetto)
- **16:00-18:00** Terza prova pratica di assaggio, utile a familiarizzare l'assaggiatrice e l'assaggiatore con le numerose varianti olfattogustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale DISAFA (Dott. G. Di Lecce)

VENERDÌ 27.06.2025

14:30-19:30

- **14:30-15:30** La circolarità delle filiere agroalimentari per la sostenibilità del cibo (Prof.ssa P. De Bernardi)
- **15:30-17:00** Quarta prova di selezione sensoriale per la formazione del panel: serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di amaro, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22 °C (Capo Panel DISAFA-UNITO Dott. G. Di Lecce e staff)
- **17:00-19:30** Quarta prova pratica di assaggio utile a familiarizzare l'assaggiatrice e assaggiatore con le numerose varianti olfattogustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale DISAFA (Capo Panel DISAFA-UNITO Dott. G. Di Lecce)

SABATO 28.06.2025

09:00-17:30

- **9:00-10:00** Consorzio per la tutela dell'olio extravergine di oliva Piemonte, storia e attività sul territorio (Dott. M. Giachino)
- **10:00-11:30** Prove di verifica e di apprendimento
Prima prova: test triangolare su 3 campioni di oli vergini di oliva; individuazione di eventuali campioni difettati.
Seconda prova: riconoscimento dei difetti didattici.
Prova finale d'assaggio: compilazione di una scheda di profilo su un campione di olio (Capo Panel DISAFA-UNITO Dott. G. Di Lecce e staff)
- **11:30-12:30** Gestione dei reflui oleari e sostenibilità ambientale dei processi di trasformazione (Prof. E. Dinuccio)
- **12:30-13:00** L'Ordine dei Tecnologi Alimentari: Professione, Responsabilità e Qualità nel Settore Alimentare (Dott.ssa V. Di Siero)
- **13:00-14:00** pausa pranzo
- **14:00-15:00** Il modello dietetico mediterraneo e il ruolo dell'olio extravergine di oliva (Dott. A. Devecchi)
- **15:00-16:30** Dalle olive all'olio, un viaggio alla scoperta del più nobile dei condimenti (Dott. L. Caricato).
- **16:30-17:30** Comunicazione dei risultati delle prove selettive; conclusione del corso e consegna degli attestati di partecipazione e di idoneità fisiologica all'assaggio (Dott. G. Di Lecce, Prof. V. Cardenia, Dott. M. Giachino)

COMITATO SCIENTIFICO

RESPONSABILE DEL CORSO **Dott. Giuseppe Di Lecce (Capo-Panel DISAFA-UNITO)**

DOCENTI

Dott. Matteo Bonoli, PhD, Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari, Capo Panel Abilitato

Dott. Luigi Caricato, Giornalista e Redattore della rivista Olio Officina

Prof. Vladimiro Cardenia, PhD, DISAFA-Università degli Studi di Torino

Prof.ssa Paola De Bernardi, DM-Università degli Studi di Torino

Dott. Antonino De Maria, Dottore agronomo

Dott. Andrea Devecchi, Medico Chirurgo specializzato in Scienza dell'alimentazione, dottorando interateneo Università degli Studi di Scienze Gastronomiche-Università degli Studi di Torino

Dott. Giuseppe Di Lecce, PhD, Dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari, Capo Panel DISAFA-UNITO

Dott.ssa Valeria Di Siero, Presidente Ordine Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle D'Aosta

Prof. Elio Dinuccio, DISAFA-Università degli Studi di Torino

Dott. Marco Giachino, Presidente Consorzio per la tutela dell'olio extra vergine di oliva Piemonte

Dott.ssa Vanessa Giardiello, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Sig. Luca Giovanetto, Esperto in Tecnologia di Estrazione dell'olio di oliva

Dott.ssa Cristina Giovannini Luca, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Dott.ssa Maria Piochi, PhD, Vicedirettrice Laboratorio Analisi Sensoriale dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo





INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE PER I/LE CANDIDATI/E

CORSO PER ASSAGGIATORI E ASSAGGIATRICI DI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRA VERGINI

Il Corso sarà realizzato ai sensi delle vigenti normative nazionali (DM 7 ottobre 2021) e nel rispetto delle normative internazionali (Reg. n. 2104-2105/UE/2022). Nel programma del corso sono previste: Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato/a specificate nell'allegato XII del regolamento, con almeno quattro serie di prove per ognuno dei quattro attributi ivi indicati (riscaldamento/morchia, avinato, rancido, amaro); Almeno quattro prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore e l'assaggiatrice 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; Lezioni frontali relative a 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; Almeno 35 ore di attività formativa.

ATTESTATO DI FREQUENZA E DI IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO

Ai sensi del DM 7 ottobre 2021, a tutti i/le partecipanti sarà rilasciato, a firma del Capo Panel – DISAFA-UNITO Responsabile del Corso, Attestato di Frequenza e agli/alle idonei/e Attestato di Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli Vergini ed Extravergini di Oliva. L'Attestato di Idoneità Fisiologica è valido nel territorio nazionale. Lo stesso permetterà, dopo la partecipazione a 20 sedute di assaggio svolte secondo il Reg. n. 2104-2105/UE/2022, entro i 24 mesi precedenti la presentazione della domanda, l'iscrizione all'Elenco nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli di Oliva Vergini ed Extravergini. Il Corso sarà svolto secondo le disposizioni nazionali e comunque ai sensi della normativa UE e le disposizioni del C.O.I. La validità dell'Attestato di Idoneità Fisiologica, rilasciato ai/alle partecipanti di altri paesi UE o cittadini/e italiani/e che vorranno operare all'estero, è comunque subordinata all'accettazione da parte delle autorità degli stati medesimi.

GESTIONE DEL CORSO E DOCENTI

Il Corso, organizzato dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari – Università degli Studi di Torino e Consorzio di tutela dell'Olio extravergine d'oliva Piemonte, si svolgerà nel rispetto della normativa nazionale e internazionale in vigore e sarà tenuto da docenti di fama nazionale e internazionale. Le lezioni saranno tenute in lingua italiana. Ai/alle partecipanti sarà consegnato il materiale didattico consistente nelle dispense informatiche dei docenti, in italiano.

INFORMAZIONI E RACCOMANDAZIONI PER I CANDIDATI

Considerando l'impegno che comportano le lezioni e le prove giornaliere indicate nel programma, si consiglia ai/alle partecipanti di attenersi ai seguenti principi basilari:

- astenersi dal consumare caffè, superalcolici, quantità eccessive di vino o birra, cibi piccanti o eccessivamente saporiti ed evitare di fumare almeno un'ora prima delle prove;
- limitare o evitare l'utilizzo di cosmetici, dopobarba o profumi di una certa intensità, al fine di evitare disturbi o interferenze olfattive a sé e agli altri/e partecipanti;
- mantenere sempre un comportamento puntuale, attento e corretto;
- evitare, nel corso delle lezioni teoriche o delle prove, l'utilizzo e/o fare squillare il cellulare, al fine di non disturbare le lezioni o la concentrazione dei/delle colleghi/e e docenti;
- comunicare sempre al Responsabile o al Coordinatore del Corso eventuali difficoltà olfatto-gustative, dovute alla presenza di raffreddori o altre indisposizioni.

CORSO DI OLIVICOLTURA

SEDE DEL CORSO

Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) dell'Università degli Studi di Torino
&
Azienda Agricola Santa Caterina, strada Santa Caterina 10, 10064, Pinerolo (TO)

PROGRAMMA DEL CORSO

16-17 Maggio 2025, tot. 12 ore

VENERDÌ 16.05.2025

09:00-18:00

- **9:00-10:30** Biologia e analisi genetiche per la tracciabilità di filiera (Prof.ssa D. Marinoni/Prof.ssa D. Isocrono)
- **10:30-11:30** Suolo e olivicoltura in Piemonte (Prof.ssa M. Martin)
- **11:30-12:30** Droni aerei in agricoltura: monitoraggio e impieghi (Dott. A. Biglia)
- **12:30-13:30** Pausa pranzo
- **13:30-14:30** Insetti vettori di *Xylella fastidiosa* e altre avversità entomologiche in oliveto (Dott. N. Bodino)
- **14:30-15:30** Principali avversità fitopatologiche dell'olivo (Prof. V. Guarnaccia)
- **15:30-18:00** La coltivazione dell'olivo in Piemonte: le scelte varietali, la concimazione e i problemi fitosanitari (Dott. A. De Maria, dottore agronomo)

SABATO 17.05.2025

09:00-13:00

- **09:00-13:00** Le forme di allevamento idonee al Piemonte; prova pratica di potatura in campo. L'attività si svolgerà presso la Società Agricola Santa Caterina, strada Santa Caterina 10, 10064, Pinerolo (TO) (Dott. A. De Maria, dottore agronomo)

DOCENTI

Dott. Alessandro Biglia, PhD, DISAFA-Università degli Studi di Torino

Dott. Nicola Bodino, PhD, DISAFA-Università degli Studi di Torino

Dott. Antonino De Maria, Dottore agronomo

Prof. Vladimiro Guarnaccia, PhD, DISAFA-Università degli Studi di Torino

Prof.ssa Deborah Isocrono, PhD, DISAFA-Università degli Studi di Torino

Prof.ssa Daniela Torello Marinoni, PhD, DISAFA-Università degli Studi di Torino

Prof.ssa Maria Martin, PhD, DISAFA-Università degli Studi di Torino



CORSO DI ETICHETTATURA

SEDE DEL CORSO

Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
Via Ventimiglia, 165, 10127, Torino (TO)

PROGRAMMA DEL CORSO

20 Giugno 2025, tot. 4 ore

VENERDÌ 20.06.2025

08:30-13:00

- **8:30-09:00** Registrazione dei/delle partecipanti
 - **9:00-10:00** Sicurezza alimentare e requisiti igienico-sanitari (Dott.ssa V. Giardiello)
 - **10:00-11:00** Gestione MCA e rintracciabilità (Dott.ssa V. Giardiello)
 - **11:00-12:00** Etichettatura generale e di settore: principali errori e criticità (Dott.ssa C. Giovannini Luca)
 - **12:00-13:00** Etichettatura ambientale (Dott.ssa C. Giovannini Luca)
-
- **14:00-16:00** Incontri singoli per supporto nella redazione/verifica e controllo di un'etichetta di prodotto (previa prenotazione in fase di registrazione)

DOCENTI

Dott.ssa Vanessa Giardiello, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Dott.ssa Cristina Giovannini Luca, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino



Scuola di Olivicoltura e Valorizzazione dell'Olio Extra Vergine di Oliva in Piemonte

II ed.



» INFO

Periodo

9 maggio-28 giugno

Scadenza iscrizioni

6 Maggio

Direttore scientifico

Prof. Vladimiro Cardenia

Coordinatrici scientifiche

Dott.ssa Ambra Bonciolini

Dott.ssa Carolina Cantele

Durata

53 ore

N. crediti riconosciuti OTAN

53

QUOTE DI ISCRIZIONE*

Corso di olivicoltura

200€ (IVA inclusa) per studenti e studentesse

450€ (IVA inclusa) per appassionati/e e professionisti/e del settore

Corso di idoneità fisiologica

350€ (IVA inclusa) per studenti e studentesse

600€ (IVA inclusa) per appassionati/e e professionisti/e del settore*

Corso di etichettatura

150€ (IVA inclusa) per tutti

*Nel caso si voglia acquistare l'intero pacchetto di corsi verrà applicato uno **sconto** (totale Scuola **630€** studenti e studentesse, **1100€** per appassionati/e e professionisti/e)

PROMOSSA DA

IN COLLABORAZIONE CON

