



**CORSO TECNICO
PER
ASPIRANTI ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA VERGINE**

10 aprile 2026 – 22 maggio 2026

Firenze Via delle Cascine 11

Istituto Tecnico Agrario

Obiettivo Il Corso sarà tenuto rispettando quanto disposto dal DM 07/10/2021. Verranno svolte lezioni teoriche on-line sui seguenti argomenti: 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.

Sono previste:

- Almeno 4 prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfattivo-gustativo-tattili, che offrono gli oli di oliva vergini, nonché la metodologia sensoriale prevista dell'allegato XII del Regolamento CEE 2568/1991
- Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato specificate nell'allegato sopra citato, con almeno quattro serie di prove per ognuno dei quattro attributi indicati: riscaldamento/morchia, avvinato, rancido, fruttato.

Docenti

Dott. Franco Pasquini - Responsabile didattico del Corso e Capo Panel ANAPOO

Dott.ssa Marzia Migliorini – Quality Manager Carapelli e Capo Panel ANAPOO

Dott. Lorenzo Cecchi – Ricercatore DAGRI (UNIFI)

Dott. Chiara Cherubini - Tecnico di Laboratorio Analytical Food

Prof. Alessandro Parenti - Professore associato di meccanica presso UNIFI e Capo Panel ANAPOO

Dott. Marco Pampaloni - Agronomo e Capo Panel ANAPOO

Aleandro Ottanelli – Tecnico Dip. Scienze e tecnologie agrarie, Alimentari, Ambientali (DAGRI) UNIFI

Luogo dell'evento

Istituto Tecnico Agrario di Firenze Via delle Cascine, 11 – Firenze

Data e durata

Il corso ha una durata complessiva di 36,5 ore, suddivise in 13 pomeriggi, dal 10 aprile 2026 al 22 maggio 2026

Programma

Venerdì 10 aprile 2026

16.30 – 19.00 Introduzione e programma del corso. I principi dell'analisi sensoriale. Il metodo ufficiale di analisi sensoriale dell'olio vergine di oliva: metodo COI. Il vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva: pregi e difetti degli oli. Assaggio di 3 oli

Franco Pasquini

Martedì 14 aprile 2026

16.30 – 19.00 I principali sistemi utilizzati nella estrazione dell'olio. Influenza della tecnologia di trasformazione delle olive sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche degli oli di oliva vergini. Assaggio di 3 oli

Alessandro Parenti

Venerdì 17 aprile 2026

16.30 – 19.00 La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle Cultivar sulle caratteristiche organolettiche. Assaggio di 3 oli

Marco Pampaloni

Martedì 21 aprile 2026

16.30 – 19.00 La classificazione merceologica degli oli: caratteristiche chimiche e organolettiche. Assaggio di 3 oli

Serena Trapani

Giovedì 23 aprile 2026

16.30 – 19.00 Le principali varietà toscane, italiane e internazionali e la loro influenza sulle caratteristiche organolettiche. Assaggio di 3 oli

Aleandro Ottanelli

Lunedì 27 aprile 2026

16.30 – 19.00 L'etichettatura degli oli di oliva. La certificazione: oli DOP, IGP e BIO. Assaggio di 3 oli

Chiara Cherubini

Giovedì 30 aprile 2026

16.30 – 19.00 Dall'olio come alimento all'olio come nutraceutico. Assaggio di 3 oli

Lorenzo Cecchi

Lunedì 4 maggio 2026

15.00 – 19.00 Prove pratiche di assaggio di 5 oli e compilazione guidata della scheda di assaggio nella sala ufficiale di ANAPOO presso l'Istituto Tecnico Agrario di Firenze, in via delle Cascine 11, 50144 Firenze

Franco Pasquini

Giovedì 7 maggio 2026

15.00 – 18.30 Determinazione delle soglie medie del gruppo Rancido Prova selettiva di verifica dei requisiti di ciascun candidato, attributo di Rancido (4 prove)

Franco Pasquini

Lunedì 11 maggio 2026

15.00 – 18.30 Determinazione delle soglie medie del gruppo Avvinato Prova selettiva di verifica dei requisiti di ciascun candidato, attributo di Avvinato (4 prove)

Franco Pasquini

Lunedì 18 maggio 2026

15.00 – 18.30 Determinazione delle soglie medie del gruppo Riscaldo Prova selettiva di verifica dei requisiti di ciascun candidato, attributo di Riscaldo (4 prove)

Franco Pasquini

Venerdì 22 maggio 2026

15.00 – 18.30 Determinazione delle soglie medie del gruppo Prova selettiva di verifica dei requisiti di ciascun candidato, attributo di Fruttato (4 prove)

18.30 – 19.30 Consegna attestati

Franco Pasquini