



L'APOOAT (Associazione Produttori Olio di Oliva Acili

Terra), nell'ambito del programma di attività per le organizzazioni di operatori del settore olivicolo, ai sensi del Reg. CE 867/2008 e successive modifiche, organizza un corso per la formazione di assaggiatori di olio di oliva che si svolgerà a partire dal 30 Maggio presso l'aula consiliare del Comune di Sturno (AV) in Piazza Municipio 1.

Durante il corso, come previsto dal DM 1334 del 28/02/2012, saranno trattati argomenti inerenti le caratteristiche chimico-fisiche e la classificazione degli oli vergini di oliva, la conoscenza della tecnica per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva, l'influenza delle pratiche agronomiche, delle metodologie di raccolta e delle tecniche estrattive sulle caratteristiche qualitative dell'olio di oliva, il quadro normativo e la corretta etichettatura dell'olio di oliva e degli oli a Denominazione di Origine Protetta. Si svolgeranno inoltre prove pratiche di assaggio con descrizione delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini, ponendo particolare attenzione nel riconoscimento dei difetti più comuni che si riscontrano nelle produzioni oleicole presenti sul mercato, e test atti ad evidenziare l'abilità sensoriale attraverso prove pratiche di allineamento.

La responsabile del Corso è la dr.ssa Maria Luisa Ambrosino, Capo panel presso il LCM della CCIAA di Napoli, mentre l'organizzazione è coordinata dal Dott. Agr. Ivan Rizzitelli e dal Dr. Agr. Francesco Castelluccio, consulenti dell'APOOAT.

Il corso rappresenta uno strumento indispensabile per la formazione di assaggiatori e per la conoscenza dei concetti che sono alla base della qualità dell'olio. Nel caso degli oli vergini di oliva, infatti, non è possibile valutare la qualità del prodotto senza tener conto dalla qualità sensoriale dalla cui valutazione, attraverso il panel test, dipendono la classificazione merceologica del prodotto e quindi il suo valore commerciale.

L'attività formativa si rivolge prevalentemente ai tecnici, ai produttori ed ai frantoiani dell'associazione per i quali la padronanza della tecnica di assaggio degli oli di oliva assume un'importanza strategica nel controllo del processo produttivo, nella definizione degli standard del prodotto, nelle strategie di marketing aziendale.

Il Corso, riconosciuto dalla Regione Campania, prevede il rilascio di un attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva valido per l'eventuale successiva iscrizione all'Elenco Nazionale dei tecnici ed esperti degli oli d'oliva.