

**In collaborazione con DIFARMA - Università di Salerno**

**Corso per assaggiatori, tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini**

**CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA AGRICOLTURA ED ARTIGIANATO - SALERNO 11 MARZO-13 MAGGIO 2025**

Responsabile del corso C.P. Giovanni Pipolo

**PROGRAMMA DEL CORSO**

DATA	ORA	ARGOMENTO	DOCENTE
<b>1</b> Martedì 11/03/2025	16,00-18,00	Classificazione merceologica degli oli vergini d'oliva. Composizione chimica della frazione saponificabile e insaponificabile. Il reg.CEE 2568/91. I reg.UE 2022/2104 e 2105. Cenni di psicofisiologia del gusto e dell'olfatto. Metodologia di assaggio. organizzazione e funzionamento del Panel di Assaggio.	Prof. Giovanni Pipolo
	18,00-20,00	Prova di sensibilità gustativa. La scheda di assaggio. Assaggio guidato	Pipolo-Donadio
<b>2</b> Martedì 18/03/2025	16,00-18,00	Il Vocabolario specifico dell'olio di oliva vergine. Pregi e difetti degli oli vergini	Prof. Michele Trimarco
	18,00-20,00	Assaggi guidati di oli con caratteristiche organolettiche diverse	Trimarco D'Amato
<b>3</b> Martedì 25/03/2025	16,00-18,00	Origine delle note aromatiche negli oli vergini. Influenza delle tecniche agronomiche e delle tecnologie di estrazione sulla qualità nutrizionale, merceologica e sensoriale dell'olio di oliva vergine	Prof. Raffaele Sacchi
	18,00-20,00	Prova di riallineamento per l'attributo di Fruttato. Assaggi guidati	Pipolo-Donadio
<b>4</b> Martedì 1/04/2025	16,00-18,00	Aspetti tecnologici nel processo di estrazione degli oli di oliva vergini	Prof.ssa Donatella Albanese
	18,00-20,00	Incontro con azienda produttrice di macchine olearie. Assaggi Guidati	Trimarco D'Amato
<b>5</b> Martedì 8/04/2025	16,00-18,00	Olivicoltura . Aspetti agronomici e produttivi	Prof. Giuseppe Celano
	18,00-20,00	Prova di riallineamento per l'attributo di Rancido	Pipolo-Donadio
<b>6</b> Martedì 15/04/2025	16,00-18,00	Olivicoltura . Le produzioni italiane. Gli oli a marchio DOP e IGP	Prof. Sebastiano Cassetta
	18,00-20,00	Testimonianza Azienda produttrice. Assaggi guidati	Trimarco D'Amato
<b>7</b> Martedì 22/04/2025	16,00-18,00	Legislazione nazionale e comunitaria degli oli vergini e a marchio. Etichettatura . Le principali frodi e sofisticazione negli oli vergini.	Prof. Antonio Rainondo
	18,00-20,00	Prova di riallineamento per l'attributo di Avvinato	Pipolo-Donadio
<b>8</b> Martedì 29/04/2025	16,00-18,00	Il marketing dell'olio	Da definire
	18,00-20,00	I disciplinari di produzione del'IGP e delle DOP Campane. Testimonianza Azienda produttrice. Assaggi guidati	Dott.ssa Marika Valisena

<b>9</b> Martedì 6/05/2025	16,00-18,00	Aspetti giuridici della figura e dell'operato dell'assaggiatore professionista di oli vergini	Prof. Barbara Alessandro
	18,00-20,00	Prova di riallineamento per l'attributo di Riscaldamento	Pipolo-Donadio
<b>10</b> Martedì 13/05/2025	16,00-18,00	l'Abbinamento cibo-olio. Tecniche e principi	Prof. A. Michele Trimarco
	18,00-20,00	Considerazioni finali sul corso.	

**ATTIVITA' INTEGRATIVA:**

- Visita tecnica in Frantoio
- Visita in Azienda agricola

Le date ed il programma possono essere soggetti a variazioni

---

**Per info e iscrizioni:** [www.unisapori.it](http://www.unisapori.it)

**Luca Martuscelli:** 320 7406238 – [info@univsapori.it](mailto:info@univsapori.it)