

## ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI OLIVICOLI

### *“Corso di Tecnico Assaggiatore di olive da Mensa”*

**Lecce 19 -23 marzo 2018**

**Sedi del corso:** Aprol Lecce Soc. Coop. Agr. p. A. - Via M. Bernardini, 11/23 - Lecce

**Durata del corso:** 30 ore.

**Docenti del corso:** Prof. Paola Fioravanti e Prof. Salvatore Camposeo

#### *Lunedì 19 marzo*

09.00 **Registrazione dei partecipanti e presentazione del Corso**

09.45 **Saluti.**  
**Dott. Agr. Pantaleo Greco** – Presidente APROL – Lecce.

10.00-11.30 **Analisi sensoriale delle olive da tavola la scheda di profilo COI – prove pratiche di assaggio**

11.30-13.00 **La drupa dell'oliva e i suoi costituenti. Caratteristiche ottimali per le olive da tavola**  
**Prove pratiche di assaggio**

13.00 – 14.00 **PAUSA PRANZO**

14.00 – 16.00 **La normativa per le olive da tavola Mercato nazionale ed internazionale delle olive. - Prove pratiche di assaggio**

**Prof. Paola Fioravanti**

#### *Martedì 20 marzo*

9.00-11.00 **Caratteristiche biologiche e nutrizionali. Principali cultivar Italiane con particolare riferimento alla Cellina di Nardò e al Leccino.**

**Prove pratiche di assaggio**

11.00-13.00 **Alterazioni delle olive da mensa: cause, prevenzioni e cure. Assaggio olive difettate**

13.00 – 14.00 **PAUSA PRANZO**

14.00 – 16.00 **Rassegna sistemi di lavorazione olive verdi. Metodo sevillano e Castelvtranese. - Prove pratiche di Assaggio**

**Prof. Paola Fioravanti**

***Mercoledì 21 marzo***

- 9.00-11.00 Rassegna lavorazione olive nere. Metodo californiano  
Prove pratiche di assaggio
- 11.00-13.00 Rassegna lavorazione olive verdi al naturale. Prove pratiche di assaggio
- 13.00 – 14.00 *PAUSA PRANZO*
- 14.00 – 16.00 Rassegna lavorazione olive nere al naturale: itrana, leccino, cellina di Nardò. Prove pratiche di assaggio
- Prof. Paola Fioravanti**

***Govedì 22 marzo***

- 9.00-13.00 Rassegna sistemi di lavorazione tradizionale: olive grinze al sale, olive infornate, kalamata ecc.  
Prove pratiche di assaggio
- Prof. Paola Fioravanti**
- 13.00 – 14.00 *PAUSA PRANZO*
- 14.00 – 16.00 La coltivazione delle olive da mensa  
Prove pratiche di assaggio  
Certificazioni delle olive: DOP, IGP, BIO  
Prove Pratiche di assaggio
- Prof. Salvatore Camposeo**

***Venerdì 23 marzo***

- 9.00-11.00 Controlli principali sulle olive e sulla salamoia  
Semplici prove analitiche
- 11.00-13.00 Linee guida per l'HACCP per le olive da mensa.  
Prove pratiche di assaggio
- 13.00 – 14.00 *PAUSA PRANZO*
- 14.00 – 16.00 *ESAMI*: Compilazione scheda di campioni anonimi  
Compilazione questionario. Consegna Diplomi.
- Prof. Paola Fioravanti**