



*Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio  
Spoleto*

## **II Breve corso di aggiornamento sulla qualità dell'olio extravergine di oliva**

**SPOLETO 10 e 11 Giugno 2016**

### *Obiettivi*

Il corso si propone di aggiornare i partecipanti in merito a:

- nuovi sviluppi in materia di controllo della qualità dell'olio extravergine di oliva e delle normative di riferimento;
- innovazioni nel campo dell'estrazione dell'olio extravergine di oliva volte al miglioramento della qualità;
- valorizzazione dei prodotti secondari dell'estrazione meccanica con particolare riferimento ai loro potenziali impieghi in campo umano e zootecnico.

Si effettuerà inoltre, un breve corso di analisi sensoriale mirato al riconoscimento dei difetti dell'olio extravergine di oliva e dei caratteri di pregio dei prodotti tipici.

### **PROGRAMMA**

#### ***10 giugno 2016 (venerdì)***

9.00-13.00 – Effetto delle innovazioni nelle tecnologie di estrazione, conservazione e di packaging sulla qualità dell'olio extravergine di oliva (M. Servili).

13.00-14.00 - Pausa pranzo

14.00-18.00 – Valorizzazione dei prodotti secondari dell'olio extravergine di oliva (A. Taticchi).

#### ***11 giugno 2016 (sabato)***

9.00 - 13.00 – Quadro attuale della normativa sui parametri chimici, fisici e sensoriali degli oli vergini di oliva (L. Conte).

13.00-14.00 - Pausa pranzo

14.00-18.00 – Breve corso di analisi sensoriale dell'olio vergine di oliva: studio dei difetti e delle caratteristiche sensoriali dei prodotti tipici (S. Esposto- B. Sordini).

### *Attestato*

Al termine del corso ai partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione al corso

### *Docenti*

Lanfranco Conte, Università di Udine  
Maurizio Servili, Università di Perugia  
Agnese Taticchi, Università di Perugia  
Sonia Esposto, Università di Perugia  
Beatrice Sordini, Università di Perugia