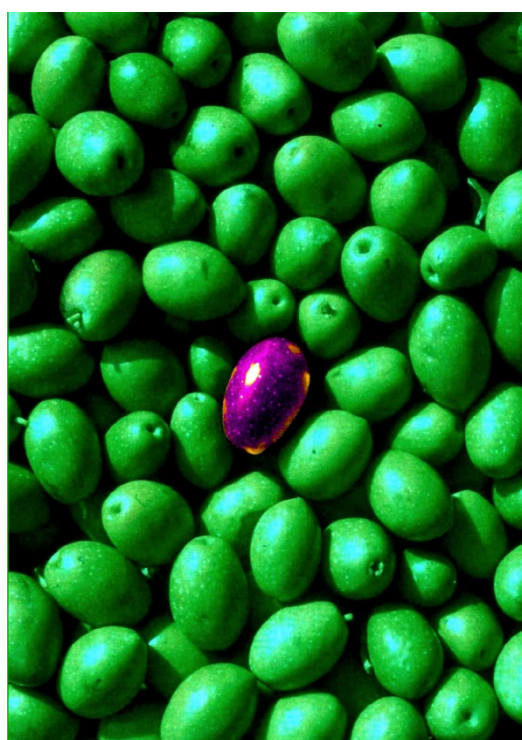


MASTER OLIO MONOCULTIVAR



CONTENUTI

Per chi ?

Cultori interessati ad approfondire la conoscenza dell'Olio delle olive. Professionisti della vendita, agenti, distributori, banconisti. Chef, ristoratori, maitre, camerieri, addetti alla ristorazione. Responsabili mense scolastiche, aziendali e collettività

Scopi

Imparare ad assaggiare l'olio. Riconoscerne le origini e le varietà di olio. Riconoscerne i difetti anche se si presentano insieme. Difendersi da truffe e dai falsi messaggi pubblicitari. Controllare e guidare la produzione di proprio olio in frantoi terzi

Struttura

Assaggio e riconoscimento oli senza difetti, extra vergini per legge
Assaggio e riconoscimento oli difettati, non extra vergini per legge
Assaggio e riconoscimento di monocultivar internazionali provenienti da Spagna, Grecia, Portogallo, Croazia, Slovenia, Tunisia, Turchia...

Diploma:

Master Olio Monocultivar

Supporti

Power Point, Open & Blind testings, Frantoi Celletti median analysis,

Posti

Max 30 partecipanti. Comunicheremo agli esuberanti le date delle sessioni successive.

Sede

Parco Tecnologico Padano Dr. Gino Celletti cell. 3280761308 [video](#) e [mappa](#)

Suggerimenti e divieti

Evitare prima del Master fumo, cibi aromatici, caffè.
Durante il Master no fumo, alcool, creme e profumi, cellulari

Date

20-21 aprile 2015. Ore 9:00 - 17:00

Hotel & Ristoranti

€ 50,00	Mulino di Prada 26834 Corte Palasio (LO) - Cell. 335 1266045 mulinodiprada@gmail.com
€ 60,00	Cascina Pezzolo 26854 Pieve Fissiraga Lodi +39 392 4791752 info@agriturismopezzolo.it
€ 70,00	UNA Hotel S. Grato 26900 Lodi tel.+39 0371 6201 una.lodi@unahotels.it

Colazione presso il Parco € 6-8,00. Cena: ottimi agriturismi da € 20,00 in su

Docenti

Dr Gino Celletti
Assaggiatori Ufficiali Panel Frantoi Celletti & Cultivar

Propedeutico al Master Marketing e Comunicazione Olio Monocultivar

PROGRAMMA 1°GIORNO

TEST D'ACCESSO

autovalutazione della propria conoscenza

STATO GENERALE DELL'OLIO

Le origini dell'Olea Europea

ASSAGGIO

Assaggio libero di un olio: Sensazioni e Percezioni

Gusto: anatomia e fisiologia della lingua

Olfatto: anatomia e fisiologia del naso

Come si assaggia l'olio ?

Assaggio guidato di una Monocultivar con scheda Coi T/20

CLASSIFICAZIONE DELL'OLIO DA OLIVE CE 1315/2001

Classificazione dell'Olio dell'Impero Romano 470 A.C.

Regolamenti CE 2568/91- CE 640/08 - CE 182/09

Pregi dell'Olio

Difetti dell'Olio: da raccolta, trasporto, frangitura, stoccaggio, mosca...

Valutazione Olio da Olive COI T/20 - Scheda Coi T/20 - Median Analysis

Assaggio pratico riconoscere se un olio è extra vergine

LE CULTIVAR DELL'OLEA EUROPAEA

Induzione e differenziazione delle gemme

Infiorescenza o mignolatura: I fiori e la vita sessuale dell'Olea Europea

Impollinazione

Biodiversità delle monocultivar: a chi giova tacerlo ?

Monocultivar Nazionali : distribuzione in Italia

OLIO MONOCULTIVAR

Differenze:

Rizogenesi

Vegetatività

Polifenoli

Acidi Grassi

Panel test

INVAIATURA

I depositi dell'olio nel mesocarpo della drupa

Assaggio pratico riconoscere i difetti di genuinità

PROGRAMMA 2° GIORNO

COME SI FA L'OLIO

Raccolta delle Olive:
Differenze tra raccolta in Italia e in Spagna
Trasporto
Stoccaggio delle olive
La qualità si gioca sui secondi
Frangitura (strumenti)
 tradizionale: molazze
 in continuo: frangitori a dischi, rulli, martelli
Premitura a freddo ?
Prima spremitura ?
Gramolazione: (strumenti)
Atmosfera modificata durante la gramolazione
Sanse
Stoccaggio olio

Assaggio pratico riconoscere i difetti di genuinità

CHIMICA DELL'OLIO

Composizione delle Olive e dell'Olio da Olive
I trigliceridi: la frazione saponificabile dell'olio
I composti minori, frazione insaponificabile dell'olio
Le reazioni chimiche che avvengono nell'Olio
Autossidazione e irrancidimento
Ossido-Riduzioni
Idrolisi valutazione dell'acidità dell'olio con la bocca è impossibile
Reazioni sul Carbossile
Idrogenazione margarine
Alogenazione

FRANGITURA E GRAMOLAZIONE

Frangitura (biochimica)
Gramolazione (biochimica)
Gli enzimi buoni:
 Glicosidasi
 Lipossigenasi
 Cellulasi
 Pectinasi
 Emicellulasi
Gli enzimi cattivi:
 Polifenolossidasi
 Perossidasi
 Lipasi
Atmosfera modificata in gramolazione: serve ?

OLI DENOCCIOLATI

Processo utile o invenzione mktg?

QUALITA ' E GENUNITA'

Parametri qualità: Acidità, Perossidi, K232, K270, Delta K

Parametri genuinità: Eritrodiolo, Uvaolo, Rimacinati, Acidi grassi in posizione 2, Alcoli Alifatici,

Deodorazione, Trilinoleina, Esteri metilici

Solventi alogenati Indice di iodio

Acque di vegetazione

Sofisticazioni e Adulterazioni: significati diversi

Assaggio pratico riconoscere i difetti di genuinità

MONOCULTIVAR INTERNAZIONALI

Assaggio guidato Oli Monocultivar Internazionali disponibili:

Spagna, Croazia, Slovenia, Grecia, Tunisia, Turchia, Portogallo,...

ABBINAMENTO

Il metodo di abbinamento delle Monocultivar Frantoi Celletti:

Garantire la tipicità e unicità italiana

Descrittori delle Monocultivar Frantoi Celletti

Descrittori dei piatti tipici italiani

Scopi del metodo

rispettare i profumi originali

enfaticizzare gli aromi principali dei cibi

conservare la tipicità del gusto del Territorio

tramandare il gusto del Territorio ai Giovani

accetta

somma degli Aromi principali

potenziamento degli aromi secondari

rifiuta

abbinamento per contrasto

mode e "nouvelles cousines"

Schemi di abbinamento degli Oli Monocultivar

GRASSI VISIBILI ED INVISIBILI

moda: "la linea"

salute: colesterolo, vit. E, RAD Recomm. Daily Amount, trans fatty acids

costi personali e sociali

PANEL TEST

ruolo degli Assaggiatori - Uso della mediana negli "oil testing"

[IL LIBRO MONOCULTIVAROLIVEOIL l'olio perfetto 2011](#)

TEST FINALE

Prova Teorica: Domande di Cultura sull'Olio e sulle Monocultivar assaggiate

Prova d'Assaggio: Riconoscimento Origine e Difetti di oli in commercio

CONSEGNA DEI MASTER