

## Corso di introduzione all'analisi sensoriale degli oli di oliva

Urzulei, Scuole medie, via Sebastiano Satta

### Programma

DATA	ARGOMENTO	DOCENTE
12 luglio	Presentazione del corso. L'olivicoltura: l'origine, la storia e la diffusione. Lo scenario dell'olivicoltura nei paesi produttori. La situazione in Sardegna: la diffusione, la produzione e le varietà. Il frutto: costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche. I fattori agronomici che influenzano la qualità delle olive e dell'olio.	Agr. Sergio Meloni
13 luglio	Tecnologia di estrazione (il Frantoio) e influenza sulle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche degli oli. La conservazione dell'olio. I principali difetti dovuti alla irrazionalità delle tecniche. Degustazione guidata.	Agr. Sergio Meloni
19 luglio	L'olio vergine di oliva: costituenti chimici e influenza sulle caratteristiche qualitative e organolettiche. I descrittori: il vocabolario specifico per l'olio d'oliva; il fruttato, i pregi e i difetti degli oli da olive. L'analisi sensoriale: organi di senso, elementi di psico-fisiologia del gusto e dell'olfatto. Il panel test: introduzione alla tecnica di assaggio; Prova pratica di riconoscimento del fruttato e dei principali difetti. Degustazione guidata.	Agr. Sergio Meloni
20 luglio	Analisi sensoriale: criteri generali da seguire in una degustazione; Illustrazione del foglio di profilo in uso all'assaggiatore. Prove pratiche di valutazione organolettica di alcuni oli e corretta compilazione dei fogli di profilo. Test di riconoscimento del fruttato e dei difetti. Caratteristiche peculiari degli oli extravergini: la classificazione merceologica e l'etichettatura dell'olio. Aspetti nutrizionali e medico-salutistici Test di verifica – degustazione.	Agr. Sergio Meloni
26 luglio	Degustazione e valutazione di oli di produzione locale in una minirassegna olearia paesana denominata "Oro di Urzulei"	Agr. Sergio Meloni Agr. Antioco Lai

#### Unità organizzativa tematica territoriale (UOTT) Produzioni vegetali

referente: dott. Orazio Umberto Locci, via Roma n. 19, Jerzu  
tel. +39 0782 70715 - cell. +39 348 2363 260  
e-mail: orazioumbertolocci@agenziaiaore.it

 [www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it)  @Laoresocial

#### Territorio di competenza

Aggregazione territoriale omogenea (ATO) 6

Sportelli unici territoriali (SUT):  
Sarcidano | Bassa Ogliastra | Sarrabus-Gerrei |  
Alta Ogliastra

 PEC: protocollo.agenzia.laore@legalmail.it



ATO 6



Le richieste di partecipazione devono essere consegnate su apposita modulistica disponibile in occasione degli incontri programmati. Corso rivolto agli olivicoltori di Urzulei - prioritariamente verranno prese in considerazione le istanze di IAP.

## **Contatti**

[Sportello Unico Territoriale per l'area dell'Alta Ogliastro](#)

Via Paolo Arzu (Z.I.) s.n. – Tortoli - tel. 0782 623084, fax 0782 628033

Sergio Meloni – cell. +39 380 6364159