



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

**V CORSO DI AGGIORNAMENTO SULLA QUALITA' DELL'OLIO EXTRA-VERGINE DI OLIVA**  
***Nuovi approcci al processo di estrazione***

**24 - 25 Giugno 2019    SCIACCA (AG)**

Sala Blasco, Comune di Sciacca

L'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio organizza, per la prima volta in Sicilia, un corso breve di aggiornamento sulle più recenti innovazioni relative alle valutazioni chimico fisiche e sensoriali, al processo di estrazione degli oli vergini di oliva ed alla valorizzazione dei sottoprodotti che si generano durante il processo estrazione. Il corso è rivolto a tutti gli operatori della filiera olivicola ma è soprattutto destinato agli addetti alla trasformazione e alla commercializzazione di oli extravergini di eccellenza.

Il corso, che si svolge in due giorni, si articola in quattro sessioni ciascuna della durata di quattro ore; in particolare 12 ore saranno dedicate a lezioni frontali e 4 ore ad attività di analisi sensoriale, focalizzata a valutare gli aspetti di tipicità e di esclusività degli oli.

## ***Programma***

### ***Lunedì 24 Giugno***

9.00-13.00 ***Parametri chimico fisici ufficiali e non per la definizione di oli di eccellenza***  
Prof. Lanfranco Conte, Università di Udine

13.00-14.00 Pausa Pranzo

14.00-18.00 ***Organizzazione e gestione del processo di estrazione dell'olio extravergine di oliva, ai fini della esaltazione delle caratteristiche qualitative e dei tratti di tipicità***  
Prof. Maurizio Servili, Università degli Studi di Perugia

### ***Martedì 25 Giugno***

9.00-13.00 ***Valorizzazione dei prodotti secondari che si generano nel corso del processo di estrazione dell'olio***  
Prof.ssa Agnese Taticchi, Università degli Studi di Perugia.

13.00-14.00 Pausa Pranzo

14.00-18.00 ***Addestramento all' analisi sensoriale per individuare i tratti di tipicità di oli extravergine di oliva di eccellenza, prodotti nel territorio italiano.***  
Prof.ssa Sonia Esposto, Università degli Studi di Perugia.