

II EDIZIONE

# SCUOLA di OLIVICOLTURA e VALORIZZAZIONE dell'OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA in PIEMONTE

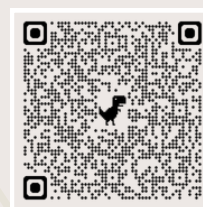


**Quando** 10 aprile – 26 giugno 2026

**Dove** Campus Universitario Grugliasco  
Largo P. Braccini 2

**Info** [olioevo.disafa@unito.it](mailto:olioevo.disafa@unito.it)

**Iscrizioni** <https://forms.office.com/e/LaE9bDsNHs>



*\*La partecipazione alla Scuola riconosce fino a n. 51 crediti per tecnologi e tecnologhe alimentari*

Promossa da

In collaborazione con



UNIVERSITÀ  
DI TORINO



Dipartimento di  
Scienze Agrarie,  
Forestali e Alimentari



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

Agenzia di Formazione accreditata dal



CONSIGLIO  
DELL'ORDINE NAZIONALE  
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

# PROGRAMMA

10 aprile - 26 giugno

La Scuola di Olivicoltura e Valorizzazione dell'Olio Extra Vergine di Oliva in Piemonte promossa dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) è articolata in tre Corsi

## » **Corso di Olivicoltura**

Il Corso di Olivicoltura prevede 2 moduli (12 ore) rispettivamente presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DISAFA) a Grugliasco (TO) e l'azienda Santa Caterina a Pinerolo (TO). Tra le principali tematiche affrontate relativamente alla coltivazione dell'olivo in Piemonte vi saranno le scelte varietali, la concimazione e i problemi fitosanitari e le forme di allevamento idonee al Piemonte con una prova pratica di potatura in campo.

## » **Corso di Idoneità Fisiologica all'assaggio di oli di oliva vergini ed extra vergini**

Il Corso di Idoneità Fisiologica all'Assaggio di oli di oliva vergini ed extra vergini prevede il rilascio di specifico attestato di frequenza e di idoneità, requisito valido per l'iscrizione all'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli vergini ed extra vergini. Il corso prevede lezioni frontali ed esercitazioni sensoriali, assaggi guidati e prove pratiche per il riconoscimento degli attributi positivi e per la valutazione dei difetti degli oli. Gli incontri avranno una durata complessiva di 35 ore e si terranno presso la sede del DISAFA a Grugliasco (TO).

## » **Corso di Etichettatura**

Il Corso di Etichettatura si terrà presso la sede del Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino in Via Ventimiglia 165, con una mattinata interamente dedicata all'etichettatura generale e di settore, approfondendo i principali errori e criticità per poi passare all'etichettatura ambientale e alla sicurezza alimentare e concludere con la Gestione MCA e rintracciabilità.

# CORSO DI OLIVICOLTURA

» **Quando** 10-11 Aprile 2026

» **Dove** Biblioteca diffusa, Campus universitario di Grugliasco, DISAFA  
Largo P. Braccini 2, 10095, Grugliasco  
Società agricola Santa Caterina,  
Strada Santa Caterina 10, 10064, Pinerolo (TO)

## Venerdì 10 Aprile

- 9:00 – 9:30 **Registrazione dei/delle partecipanti**
- 9:30 – 10:30 **Suolo e olivicoltura in Piemonte**  
*Prof.ssa Maria Martin – DISAFA, UNITO*
- 10:30 – 12:00 **Biologia e analisi genetiche per la tracciabilità di filiera**  
*Prof.ssa Daniela Torello Marinoni, Prof.ssa Deborah Isocrono – DISAFA, UNITO*
- 12:00 – 13:00 **Il microbioma dell'ulivo, uno strumento per la resilienza, la qualità e la sostenibilità del sistema uliveto**  
*Prof. Daniele G.F. Daffonchio – DISAFA, UNITO*
- 13:00 – 14:00 **Pausa pranzo**
- 14:00 – 15:00 **Insetti vettori di *Xylella fastidiosa* e altre avversità entomologiche in oliveto**  
*Dott. Nicola Bodino – DISAFA, UNITO*
- 15:00 – 16:00 **Principali avversità fitopatologiche dell'olivo**  
*Prof. Vladimiro Guarnaccia – DISAFA, UNITO*
- 16:00 – 17:00 **Droni aerei nell'olivicoltura: monitoraggio e impieghi**  
*Dott. Alessandro Biglia – DISAFA, UNITO*
- 17:00 – 18:00 **Investire nell'olivicoltura piemontese: il caso dell'Azienda Santa Caterina**  
*Dott. Giovanni M. Bocchino*

## Sabato 11 Aprile

- 9:00 – 13:00 **Le forme di allevamento idonee al Piemonte; prova pratica di potatura in campo.** L'attività si svolgerà presso la società agricola Santa Caterina, strada Santa Caterina 10, 10064, Pinerolo (TO)  
*Dott. Agronomo Antonino De Maria*

*Il Corso è accreditato dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per 12 crediti*

# COMITATO SCIENTIFICO E ORGANIZZATIVO DEL CORSO

RESPONSABILE SCIENTIFICO DEL CORSO **Prof. Vladimiro Cardenia**

COORDINATRICI SCIENTIFICHE DEL CORSO **Dott.sse Ambra Bonciolini, Giulia Potenziani**

## DOCENTI

DOTT. ALESSANDRO BIGLIA, Università di Torino

DOTT. GIOVANNI MARIA BOCCHINO, Azienda Santa Caterina

DOTT. NICOLA BODINO, Università di Torino

PROF. VLADIMIRO CARDENIA, Università di Torino

PROF. DANIELE G.F. DAFFONCHIO, Università di Torino

DOTT. ANTONINO DE MARIA, Dottore agronomo

PROF. VLADIMIRO GUARNACCIA, Università di Torino

PROF.SSA DEBORAH ISOCRONO, Università di Torino

PROF.SSA MARIA MARTIN, Università di Torino

PROF.SSA DANIELA TORELLO MARINONI, Università di Torino

# CORSO DI IDONEITÀ FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO DI OLI DI OLIVA VERGINI ED EXTRA VERGINI

---

- » **Quando** 17 Aprile - 15 Giugno
- » **Dove** Biblioteca diffusa - Laboratorio di analisi sensoriale  
Campus universitario di Grugliasco, DISAFA  
Largo P. Braccini 2, 10095, Grugliasco
- » Realizzato in accordo a quanto  
disposto dal D.M. del 7 ottobre 2021  
(GU n.11 del 15.01.2022)
- » Autorizzato dalla Regione  
Piemonte - Direzione Agricoltura  
con ATTO DD 85/A1717A/2026 del  
03/02/2026
- » Con rilascio di attestato di  
frequenza ed idoneità fisiologica  
all'assaggio di oli di oliva vergini  
ed extra vergini



Il Corso è **accreditato** dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per **35 crediti**

## Venerdì 17 Aprile

- 17:00 – 17:30 **Registrazione dei/delle partecipanti e presentazione del corso**
- 17:30 – 19:00 **Qualità, genuinità e tipicità degli oli extra vergini di oliva piemontesi**  
*Prof. Vladimiro Cardenia*
- 19:00 – 20:00 **La valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva.** Origini e istituzione dei metodi di valutazione di tali caratteristiche. Metodologia e tecnica di assaggio dell'olio di oliva – Criteri generali per l'assaggio. Illustrazione del foglio di profilo per l'analisi sensoriale degli oli di oliva vergine. Illustrazione pratica della procedura di svolgimento delle prove selettive per la valutazione dell'idoneità fisiologica  
*Capo Panel DISAFA-UNITO, Dott. Giuseppe Di Lecce*

## Sabato 18 Aprile

- 9:00 – 10:30 **Elementi di fisiologia della percezione dell'olfatto e del gusto**  
*Prof.ssa Maria Piochi*
- 10:30 – 12:00 **La figura e il ruolo dell'assaggiatrice e assaggiatore di oli vergini ed extravergini di oliva.** L'elenco nazionale dei/delle tecnici/che ed esperti/e di oli di oliva vergini ed extravergini. Il Panel di assaggiatori e assaggiatrici. Criteri e modalità di riconoscimento dei Panel o i Comitati ufficiali e professionali di assaggio degli oli vergini ed extravergini di oliva. Metodi operativi per la loro costituzione. Metodo di selezione dei/delle candidati/e e loro addestramento. Il laboratorio di analisi sensoriale, la sala di assaggio e gli strumenti  
*Capo Panel DISAFA-UNITO, Dott. Giuseppe Di Lecce*
- 12:00 – 13:30 **Vocabolario specifico dell'olio di oliva: attributi positivi e negativi - norma COI/T.20/Doc. n. 15. Presentazione pratica**  
*Dott. Matteo Bonoli*
- 13:30 – 14:30 **Pausa pranzo**
- 14:30 – 16:00 **Prima prova pratica di assaggio.** Familiarizzazione dell'assaggiatore e assaggiatrice con le numerose varianti olfatto-gustative che offrono gli oli di oliva vergini, con corretta compilazione del Foglio di profilo ufficiale e Scheda di addestramento. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale  
*Dott. Matteo Bonoli*

- 16:30 – 18:00 **Prima prova di selezione sensoriale per la formazione del panel.** Serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **rancido**, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20–22 °C. Verifica della serie  
*Capo Panel DISAFA-UNITO, Dott. Giuseppe Di Lecce e staff*

## Venerdì 15 Maggio

- 17:00 – 18:30 **Seconda prova pratica di assaggio.** Familiarizzazione dell'assaggiatore e assaggiatrice con le numerose varianti olfatto-gustative che offrono gli oli di oliva vergini, con corretta compilazione del Foglio di profilo ufficiale e Scheda di addestramento. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale  
*Capo Panel DISAFA-UNITO, Dott. Giuseppe Di Lecce*
- 18:30 – 20:00 **Analisi chimico-fisiche e classificazione merceologica degli oli di oliva**  
*Dott.ssa Vanessa Giardiello*

## Sabato 16 Maggio

- 9:00 – 10:00 **L'olivicoltura in Piemonte:** fattori agronomici, tecniche colturali, gestione degli oliveti e differenze varietali  
*Dott. Agronomo Antonino De Maria*
- 10:00 – 12:00 **Seconda prova di selezione sensoriale per la formazione del panel:** serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **avvinato/inacetito**, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20–22 °C. Verifica della serie.  
*Capo Panel DISAFA-UNITO, Dott. Giuseppe Di Lecce e staff*
- 12:00 – 13:00 **L'etichettatura degli oli vergini di oliva**  
*Dott.ssa Cristina Giovannini Luca*
- 13:00 – 14:00 **Pausa pranzo**
- 14:00 – 15:30 **La tecnologia di produzione degli oli vergini di oliva e la realtà piemontese.** Gli impianti, le tecniche di estrazione e gli effetti delle variabili tecnologiche sulla qualità dell'olio  
*Sig. Luca Giovanetto*

- 15:00 - 16:30 **Terza prova di selezione sensoriale per la formazione del panel:** serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo di **riscaldo/morchia**, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22 °C. Verifica della serie.  
*Capo Panel DISAFA-UNITO, Dott. Giuseppe Di Lecce*

## Venerdì 5 Giugno

- 17:00 - 18:30 **La circolarità delle filiere agroalimentari per la sostenibilità del cibo**  
*Prof.ssa Paola De Bernardi*
- 18:30 - 20:00 **Terza prova pratica di assaggio.** Familiarizzazione dell'assaggiatore e assaggiatrice con le numerose varianti olfatto-gustative che offrono gli oli di oliva vergini. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale  
*Capo Panel DISAFA-UNITO, Dott. Giuseppe Di Lecce*

## Sabato 6 Giugno

- 9:00 - 10:00 **Gestione dei reflui oleari e sostenibilità ambientale dei processi di trasformazione**  
*Prof. Elio Dinuccio*
- 10:00 - 11:00 **Il modello dietetico mediterraneo e il ruolo dell'olio extravergine di oliva**  
*Dott. Andrea Devecchi*
- 11:00 - 13:00 **Quarta prova di selezione sensoriale per la formazione del panel:** serie di 4 prove selettive di riallineamento dell'attributo **amaro**, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 mL, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22 °C. Verifica della serie  
*Capo Panel DISAFA-UNITO, Dott. Giuseppe Di Lecce e staff*
- 13:00 - 14:00 **Pausa pranzo**
- 14:00 - 15:30 **Dalle olive all'olio, un viaggio alla scoperta del più nobile dei condimenti**  
*Dott. Luigi Caricato*
- 15:30 - 17:00 **Quarta prova pratica di assaggio.** Familiarizzazione dell'assaggiatore e assaggiatrice con le numerose varianti olfatto-gustative che offrono gli oli di oliva vergini. Assaggio di oli (almeno 2 campioni) con utilizzo delle schede di profilo effettuato nella sala panel ufficiale  
*Capo Panel DISAFA-UNITO, Dott. Giuseppe Di Lecce*

## Venerdì 19 Giugno

- 17:00 - 18:00 **Prove di verifica e di apprendimento:** test triangolare su 3 campioni di oli vergini di oliva; individuazione, riconoscimento dei difetti didattici e compilazione di una scheda di profilo su un campione di olio  
*Capo Panel DISAFA-UNITO, Dott. Giuseppe Di Lecce*
- 18:00 - 19:00 **Processi alimentari e innovazione:** il contributo dei tecnologi e delle tecnologhe alimentari a tutela della qualità dei prodotti  
*Dott.ssa Valeria Di Siero*
- 19:00 - 20:00 **Comunicazione dei risultati delle prove selettive;** conclusione del corso e consegna degli attestati di partecipazione e di idoneità fisiologica all'assaggio  
*Dott. Giuseppe Di Lecce, Prof. Vladimiro Cardenia*

# COMITATO SCIENTIFICO E ORGANIZZATIVO DEL CORSO

RESPONSABILE CORSO e CAPO PANEL **Dott. Giuseppe Di Lecce**

RESPONSABILE SCIENTIFICO DEL CORSO **Prof. Vladimiro Cardenia**

COORDINATRICI SCIENTIFICHE DEL CORSO **Dott.sse Ambra Bonciolini, Giulia Potenziani**

## DOCENTI

**DOTT. MATTEO BONOLI**, Dottore in scienze e tecnologie alimentari, Capo Panel abilitato

**PROF. VLADIMIRO CARDENIA**, Università di Torino

**DOTT. LUIGI CARICATO**, Giornalista e redattore della rivista Olio Officina

**PROF.SSA PAOLA DE BERNARDI**, Università di Torino

**DOTT. ANTONINO DE MARIA**, Dottore agronomo

**DOTT. ANDREA DEVECCHI**, Medico chirurgo specialista in scienza dell'alimentazione

**DOTT. GIUSEPPE DI LECCE**, Dottore in scienze e tecnologie alimentari, Capo Panel

**PROF. ELIO DINUCCIO**, Università di Torino

**DOTT.SSA VALERIA DI SIERO**, Presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte e Valle d'Aosta

**DOTT.SSA VANESSA GIARDIELLO**, Laboratorio Chimico Camera di Commercio, Torino

**SIG. LUCA GIOVANETTO**, Esperto in tecnologia di estrazione dell'olio di oliva

**DOTT.SSA CRISTINA GIOVANNINI LUCA**, Laboratorio Chimico Camera di Commercio, Torino

**PROF.SSA MARIA PIOCHI**, Vicedirettrice Laboratorio di Analisi Sensoriale dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo

# CORSO DI ETICHETTATURA

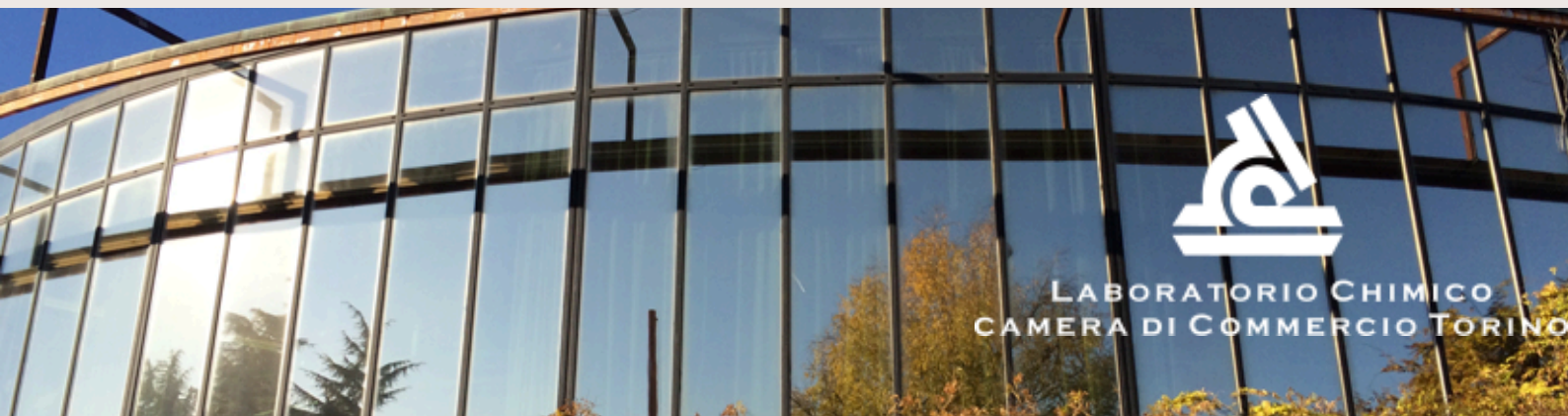
---

- » **Quando** 26 giugno
- » **Dove** Laboratorio Chimico Camera di Commercio  
Torino, Via Ventimiglia, 165, 10127, Torino

## Venerdì 26 Giugno

- 8:30 - 9:00 **Registrazione dei/delle partecipanti**
- 9:00 - 10:00 **Sicurezza alimentare e requisiti igienico-sanitari**  
*Dott.ssa Vanessa Giardiello*
- 10:00 - 11:00 **Gestione MCA e rintracciabilità**  
*Dott.ssa Vanessa Giardiello*
- 11:00 - 13:00 **Etichettatura generale e di settore: principali errori e criticità**  
*Dott.ssa Cristina Giovannini Luca*

Il Corso è **accreditato** dal Consiglio Nazionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari (OTAN) per **4 crediti**



# OLIVICOLTURA E VALORIZZAZIONE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IN PIEMONTE

II edizione

## »» INFORMAZIONI GENERALI

**Periodo:** 10 Aprile – 26 Giugno

**Scadenza iscrizioni:** 3 Aprile

**Durata:** 51 ore

**Crediti riconosciuti:** 51 per Tecnologi alimentari

**Responsabile scientifico:** Prof. Vladimiro Cardenia

**Coordinatrici scientifiche:** Dott.sse Giulia Potenziani e Ambra Bonciolini

## Costi di iscrizione\*

| Categoria  | Corso di<br>Olivicoltura | Corso di Idoneità<br>Fisiologica | Corso di<br>Etichettatura | Percorso<br>completo |
|--|--------------------------|----------------------------------|---------------------------|----------------------|
| Studente e<br>personale non<br>strutturato UNITO | 150€                     | 300€                             | 80€                       | <b>450€</b>          |
| Personale<br>dipendente<br>UNITO e familiari     | 350€                     | 450€                             | 150€                      | <b>850€</b>          |
| Appassionatè e<br>professionistè                 | 400€                     | 600€                             | 150€                      | <b>1.000€</b>        |

\*Tutti gli importi sono esenti da IVA

## CONTATTI

**Informazioni Pagamenti:** [eventi@lab-to.camcom.it](mailto:eventi@lab-to.camcom.it)

**Informazioni sui Corsi:** [olioevo.disafa@unito.it](mailto:olioevo.disafa@unito.it)

## Iscriviti entro il 3 Aprile!