

II EDIZIONE

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



Quando

10 aprile – 26 giugno 2026

Dove

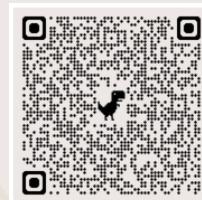
Campus Universitario Grugliasco
Largo P. Braccini 2

Info

olioevo.disafa@unito.it

Iscrizioni

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



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

Promossa da



**UNIVERSITÀ
DI TORINO**



DISAFA
Dipartimento di
Scienze Agrarie,
Forestali e Alimentari

In collaborazione con

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

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 BOCCINO, 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 GUARDACCIA, 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 culturali, 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 De Vecchi
- 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 tecnologie 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

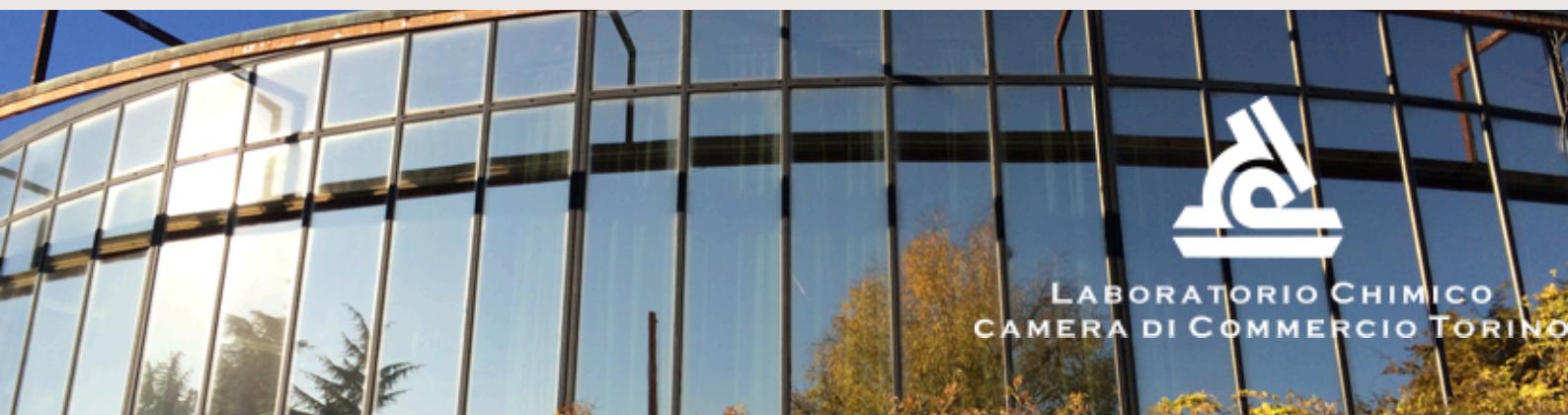
CORSO DI ETICHETTATURA

- » **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 Olivicoltura | Corso di Idoneità Fisiologica | Corso di Etichettatura | Percorso completo |
|--|-----------------------|-------------------------------|------------------------|-------------------|
| Studente e personale non strutturato UNITO | 150€ | 300€ | 80€ | 450€ |
| Personale dipendente UNITO e familiari | 350€ | 450€ | 150€ | 850€ |
| Appassionate e professioniste | 400€ | 600€ | 150€ | 1.000€ |

*Tutti gli importi sono esenti da IVA

CONTATTI

Informazioni Pagamenti: eventi@lab-to.camcom.it

Informazioni sui Corsi: olioevo.disafa@unito.it

Iscriviti entro il 3 Aprile!



UNIVERSITÀ
DI TORINO



Agenzia di Formazione accreditata dal