

RAPPORTO SUL PERCORSO DI FORMAZIONE**A. ORGANIZZAZIONE****1. Gruppo di progetto****Progetto nazionale**

Titolo del progetto nazionale "Metti in circolo"

Progetto Fap Teramo

Titolo del progetto "Azione 3/D Analisi sensoriale dell'olio d'oliva" Reg. CE 611-615/14

Docenti

Dott.Agr. Marino Giorgetti

Responsabile tecnico-scientifico

Per.Agr. Giovanni Fedele Presidente di Acli Terra Teramo

Organizzazione

Segreteria Acli Terra Teramo in convenzione con Fap Acli Teramo

2. Destinatari

Soci Fap Acli e soci Acli Terra previsti: max 20

3. Documenti prodotti in fase di progettazione

- Elenco soci Fap interessati al corso
- Materiale didattico da rilasciare al termine del corso
- Attestato di frequenza al corso

B. PIANIFICAZIONE**1. Elementi del contesto tenuti presenti nell'elaborazione del progetto formativo**

Il contesto formativo è rappresentato da un gruppo di pensionati o cinquantenni soci della Fap che abbiano interesse per l'argomento agricoltura collegato indissolubilmente a quello dell'alimentazione data anche la sensibilizzazione sui temi dell'agricoltura sviluppata da parte di Acli Terra provinciale e dall'OP Abruzzo 1 di Unapol attraverso la realizzazione di corsi e progetti sulla potatura dell'olivo e dei fruttiferi e sulle qualità nutrizionali dell'olio d'oliva da circa 2 anni. L'olio di oliva è un prodotto di largo consumo dalle qualità alimentari straordinarie. Le sue caratteristiche chimiche e organolettiche molto sensibili ai fattori esterni non sempre sono salvaguardate correttamente dai consumatori finali che raramente, una volta portato a casa il prodotto, riescono a conservarlo in un ambiente e in contenitori idonei. Questo è quello che, tralasciando alcuni aspetti della raccolta e della lavorazione delle olive, è emerso in modo clamoroso dagli incontri che questa Cooperativa ha organizzato in funzione dell'assegnazione dell'azione di cui al REG UE nn°611-615/14.

2. Obiettivi specifici della formazione individuati nell'ambito del progetto "Metti in circolo"

Il progetto collocato nel progetto "Metti in circolo" coordinato dalla Fap nazionale rientra tra i progetti generativi territoriali con impegno socio-sanitario e servizio in convenzione con Acli Terra Teramo con argomento la buona alimentazione. La maggior parte dei corsisti ha dichiarato che, una volta molite le olive o acquistato l'olio attraverso frantoi o direttamente da produttori olivicoli, la conservazione la effettuano tramite bidoni inox o contenitori di vetro (damigiane) non consapevoli quindi che così operando hanno esposto ad ossidazione il prodotto man mano che ne hanno fatto uso. Per questo la convinzione che il prodotto in loro possesso fosse di qualità superiore perché acquistato in un frantoio certificato o prodotto da un olivicoltore con tecniche razionali dopo un assaggio fatto con i criteri spiegati dal formatore, è del tutto svanita. Pertanto crediamo che gli obiettivi che ci eravamo prefissati all'inizio del percorso con l'espletamento dell'azione sono stati centrati in pieno.

.....

3. Articolazione del percorso e tempi di attuazione

Le lezioni come sopra specificato sono state tenute dal Dott. Marino Giorgetti di Pescara notissimo esperto del settore. CAPO PANEL di due DOP e di diversi concorsi nazionali ed internazionali che negli incontri sopra riportati ha svolto il seguente programma:

Lezioni Frontali svolte presso il FRANTOIO MONTECCHIA con le seguenti tematiche:

La composizione e la classificazione degli oli vergini di oliva;

Le analisi chimiche più comuni dell'olio di oliva;

La figura dell'assaggiatore di oli vergini di oliva;

Come è articolata l'analisi organolettica negli oli vergini di oliva;

L'importanza dei sensi e descrizione di ciò che percepiscono;

Attributi positivi e attributi negativi (difetti);

La conservazione e l'etichettatura degli oli extravergini di oliva;

Degustazioni guidate di oli di diversa provenienza con e senza difetti.

4. Competenze da sviluppare nei partecipanti

(cosa dovranno conoscere, cosa dovranno saper fare..)

E' richiesto solo un interesse alla conoscenza minima ed essenziale dell'argomento.

5. Contenuti e/o tematiche del percorso di formazione

Oggi assistiamo continuamente ad un atteggiamento di indifferenza nei confronti di una capacità critica di valutazione di ciò di cui ci nutriamo. Alimentarsi oggi con i tempi frenetici ed anche disturbati dalle crisi economiche e politiche è una necessità scontata quasi sempre soddisfatta e motivata da scelte inconsapevoli e prive di opportune conoscenze e cognizioni. Solo una piccola e differenziata fetta di società è consapevole delle risorse alimentari in nostro possesso e quasi sempre essa è ben motivata vuoi per motivi professionali vuoi per motivi di ordine strettamente salutistico. La restante parte purtroppo la quasi totalità non ha un alcun ché minimo interesse a conoscere le caratteristiche generali e particolari degli alimenti con i loro significati intrinseci nutrizionali e salutistici. Per ottenere alimenti poco o niente contaminati da agrofarmaci o antiparassitari (insetticidi, anticrittogamici, acaricidi, rodenticidi, nematocidi), erbicidi o diserbanti e fitoregolatori bisogna perseguire la lotta biologica che oggi viene adeguatamente finanziata dalla comunità economica europea attraverso le misure di PSR (Piano di sviluppo rurale).

6. Modalità di lavoro previste

(incontri seminariati, reti telematiche, lavoro a distanza, ricerca-azione ecc.)

Saranno svolte lezioni teoriche frontali di tipo seminariale con utilizzo di slide in power point ed assaggi di olio sia singolarmente che in combinazione con piatti cucinati e degustati a fini didattici.

Negli incontri presso il ristorante GIANNA di Fontanelle di ATRI ci si è soffermati soprattutto sull'importanza dell'olio extravergine di oliva come condimento in grado di esaltare i piatti che si vanno a preparare in cucina e successivamente a gustare. Si è sperimentato quindi ,con piatti di differente preparazione e struttura,come differenti oli a diversa intensità e con diverse sensazioni organolettiche possano meglio abbinarsi ad un piatto piuttosto che ad un altro. Sono stati infatti proposti diversi oli,sia nazionali che esteri,per far meglio comprendere le tecniche di abbinamento cibo-olio.

Non da trascurare inoltre la grande disponibilità e professionalità con cui il Dott. Giorgetti ha risposto alle domande dei partecipanti con i quali ha approfondito tematiche specifiche sulle fasi produttive dell'olivo,sulle tecniche di coltivazione ,sulle modalità di raccolta e sulle diverse tecnologie di estrazione di un olio dalle olive.

Crediamo come sopra già specificato di aver raggiunto tutti gli obiettivi che lo svolgimento dell'azione si prefiggeva.