



Cooperativa
"Il Dottore
in
Agraria"

Con il supporto di



Venerdì Culturale 10/10/2025

Dalle ore 17:00 alle 19:00

"Produzione di olio di oliva: aspetti agronomici, culturali e qualitativi"

Relatori: Sebastiano Forestale (MASAF) e Luca Tondo (Evo School UNAPROL)

Modera Nicola Colonna (Presidente ARDAF)

SI CONSIGLIA LA PARTECIPAZIONE IN PRESENZA PER L'ESECUZIONE DELL'ASSAGGIO

Il seminario si svolgerà in modalità ibrida, sia in presenza nella sede FIDAF di via Livenza, 6 a Roma, che a distanza sulla piattaforma GoToWebinar®

Per partecipare da remoto è necessario iscriversi al seguente LINK:

<https://attendee.gotowebinar.com/register/2915013583337707098>

Al termine dell'iscrizione si riceverà una e-mail di conferma con le informazioni su come partecipare al webinar.

Si raccomanda di seguire le istruzioni per la verifica dei requisiti di sistema.

Ai partecipanti iscritti agli Ordini dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali verranno riconosciuti 0,25 CFP

(NB non è possibile ottenere il riconoscimento dei CFP se collegati mediante il numero telefonico ricevuto al momento dell'iscrizione)

Sebastiano Forestale

Sintesi dell'intervento:

- breve excursus sull'olivicoltura e l'olio di oliva nella storia, nella letteratura e nella cultura italiana;

- la qualità dell'olio consumato in Italia in base ai dati ufficiali di analisi chimica e organolettica;
- altri argomenti vari in base alle domande dei partecipanti.

Sintetico Curriculum Vitae: Laurea in Scienze Agrarie conseguita presso l'Università di Catania - Facoltà di Agraria - novembre 1986.

Abilitazione all'esercizio della professione di Agronomo conseguito presso la Facoltà di Agraria di Catania, nella prima sessione anno 1987.

Per quanto riguarda la qualità organolettica dell'olio vergine di oliva:

- Iscritto all'elenco della regione Lazio dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini;
- Componente del Panel Ufficiale dell'ICQRF di Roma per esame organolettico dell'olio vergine di oliva;

Carriera professionale all'interno del Ministero dell'Agricoltura:

Dal 1991 al 2025 funzionario agrario presso il MASAF.

Dal 1° gennaio 2026 sarà in pensione.

Formazione Professionale attinente all'olivicoltura e all'olio di oliva:

- Attestato del corso di formazione di assaggiatori di olio extra vergine di oliva svoltosi presso l'Istituto sperimentale per l'olivicoltura di Cosenza dal 22 al 26 maggio 2006, con risultato di idoneità fisiologica per l'assaggio dell'olio vergine di oliva previsti dal Regolamento CEE 2568/91;
- Attestato di partecipazione a n. 20 sedute di assaggio di olio di oliva dal 19 aprile al 8 ottobre 2007, corso tenuto secondo i criteri stabiliti dal Regolamento CEE 2568/91.

Quest'anno ha deciso di trasmettere ai dipendenti del MASAF le sue conoscenze sull'olivicoltura, l'olio di oliva e le olive da tavola e ha organizzato dei seminari mensili con la partecipazione di almeno 15 persone per ogni seminario. Ad oggi ha organizzato 5 seminari e altri 3 si terranno negli ultimi 3 mesi del 2025. Totale partecipazione: circa 130 dipendenti del ministero.

Luca Tondo

Sintesi dell'intervento: assaggio di quattro oli di qualità e valutazione sensoriale (es. fruttato, amaro e piccante). Sentori particolari degli oli.

Sintetico Curriculum Vitae:

Formazione

- Tecniche di assaggio, organizzazione, conduzione, direzione di un gruppo panel per l'assaggio di olio d'oliva.

- Sicurezza e igiene alimentare, etichettatura, tracciabilità, certificazione dei prodotti alimentari, tutela della qualità.
- contaminanti chimici e materiali destinati al contatto con gli alimenti.
- Sistemi di supporto decisionali in agricoltura D.S.S.
- Agente vigilatore dei consorzi di tutela per i prodotti a denominazione geografica.
- Valutatore dei Sistemi di Gestione per la Qualità.

Docenze

- Giornate periodiche di assaggio dell'olio vergine di rivolte ad aspiranti assaggiatori. Interventi nei corsi per il conseguimento dell'idoneità fisiologica all'assaggio di olio di oliva.
- Giornate di addestramento dei Carabinieri per la Tutela Agroalimentare.
- Certificazione e Qualità, Tracciabilità ed Etichettatura per la formazione di Operatori della filiera agroalimentare.
- Relatore al seminario Rintracciabilità e sicurezza alimentare: l'evoluzione della normativa cogente e volontaria.
- Qualità e sicurezza per la formazione di Esperti in produzioni eco-compatibili e di qualità nel settore zootecnico.

Esperienze lavorative e professionalizzanti

Direttore del comitato di assaggio "Latium" per l'analisi sensoriale degli oli vergini di oliva.

Esperto di oli vergini ed extravergini nel gruppo panel per l'assaggio dell'olio extravergine d'oliva della CCIAA di Roma e Unaprol di Roma.

Componente del "Comitato di salvaguardia dell'imparzialità" di un Ente di certificazione. Implementazione di disciplinari per la rintracciabilità delle carni bovine, ovicaprine e relativi piani dei controlli presso vari enti.

Implementazione del Sistema di Gestione della Qualità conforme alla Norma UNI EN ISO 9001:2000 per un Consorzio di tutela dalle avversità atmosferiche.

Verifiche ispettive per la certificazione di conformità al Reg (CE) 1760/00 per la rintracciabilità delle carni bovine per conto di un ente di certificazione internazionale. Supporta le attività previste dai programmi operativi nel setto olio e olive, coordinando alcune attività progettuali.

Si è occupato della progettazione esecutiva di alcuni contratti di filiera.

Studio per la realizzazione e l'applicazione di un sistema per la rintracciabilità e certificazione dei prodotti ortofrutticoli.

Per info scrivere a fidaf.livenza6@gmail.com o info@ardaf.it o info@agronomiroma.it e/o visitare www.fidaf.it - www.ardaf.it - www.agronomiroma.it