



QUALITA' DEL CAFFÈ': ANALISI SENSORIALI

Una giornata formativa dedicata interamente al caffè: dopo una prima parte introduttiva dedicata alle caratteristiche agronomiche, ai controlli e alle verifiche di laboratorio, il corso affronterà e approfondirà il tema della percezione organolettica olfattiva e sensoriale (valori di soglia, memoria olfattiva, stimolo gradevole-sgradevole ecc). La giornata proseguirà con la parte pratica di assaggi e degustazioni guidate e libere, con valutazioni di note positive e negative, applicando e discutendo i criteri presentati in teoria, con uno scambio di opinioni e discussione di approfondimento con i partecipanti.

Mercoledì 4 DICEMBRE 2013

Polo Aziende Speciali – Camera di Commercio di Savona

Regione Rollo 98 – 17031 Albenga (SV)

Sala convegni/ Sala Assaggi

09.15 Registrazione dei partecipanti

09.30 Apertura dei lavori

09.40 Caffè: aspetti agronomici

Giovanni **MINUTO** (Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola)

10.10 Il caffè e le analisi di laboratorio: controlli di legge e volontari

Luca **MEDINI** (Laboratorio Chimico Merceologico CCIAA di Savona)

10:40 Percezione organolettica olfattiva – prima parte

Ervino **ZOTTI** (Laboratorio Chimico Merceologico CCIAA Trieste)

11:30 pausa

11:45 Percezione organolettica olfattiva – seconda parte

Ervino **ZOTTI** (Laboratorio Chimico Merceologico CCIAA Trieste)

13:00-14:00 pausa pranzo libera

14:00 Analisi organolettiche, degustazioni – prima parte (sala assaggi)

Ervino **ZOTTI** (Laboratorio Chimico Merceologico CCIAA Trieste)

16:00 pausa

16:15 Analisi organolettiche, degustazioni – seconda parte (sala assaggi)

Ervino **ZOTTI** (Laboratorio Chimico Merceologico CCIAA Trieste)

18:15 Dibattito, conclusioni e consegna degli attestati