

9.30

## Saluti di apertura

GIUSEPPE CICERO Agronomo Capo Panel  
 GIOVANNI CHIARAMONTE Titolare Tenuta Chiaramonte  
 LUIGI POLIZZI Direttore Generale delle Politiche Internazionali e dell'Unione Europea – MASAF  
 FRANCESCO AZZARO Direttore IPA Ragusa  
 GAETANO APRILE Direttore IRVO Sicilia  
 SALVATORE PIAZZA Commissario Libero Consorzio Comunale di Ragusa  
 MARIO TERRASI Presidente OLEUM Sicilia  
 GIUSEPPE AREZZO Presidente Consorzio Olio Dop Monti Iblei  
 GIOSUÈ CATANIA Presidente Consorzio Olio Dop Monte Etna  
 ENZO CAVALLO Direttore Consorzio Ragusano DOP

10.00

## Presentazione dell'ACAP

GIULIO SCATOLINI Presidente ACAP e Capo Panel

10.30

## La Qualità come leva per le nuove sfide della competitività dell'EVO italiano

TIZIANA SARNARI Analista di mercato ISMEA

## EVO. Coniugare al futuro/presente le innovazioni tecnologiche e le esigenze green ecologiche e ambientali

MAURIZIO SERVILI Professore Ordinario Tecnologie Alimentari - Università degli Studi di Perugia

11.30

## La certificazione dell'olio IGP Sicilia

MICHELE RICCOBONO Responsabile IRVO Olio IGP Sicilia

12.00

## Il sistema laboratori ICQRF: analisi chimiche e organolettiche olio di oliva

STEFANIA CARPINO Dirigente ICQRF

12.30

## Olio Extravergine di Oliva e salute

EUGENIO LENDARO Professore Associato di Biochimica - Università degli Studi di Roma La Sapienza

13.00

## Conclusioni

DARIO CARTABELLOTTA Dirigente Generale Dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana  
 LUCA SAMMARTINO Assessore Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea

13.30

## Presentazione de Le Soste di Ulisse

PINO CUTTAIA Presidente de Le Soste di Ulisse



14.00

## Degustazioni

Assaggi di oli extravergini di Sicilia, Lazio, Puglia, Calabria, Toscana, Umbria a cura dei capi panel regionali, di piatti realizzati dagli chef de Le Soste di Ulisse e dagli allievi degli Istituti Alberghieri di Enna, Favara, Vittoria, Giarre e Modica in abbinamento agli oli regionali e di prodotti locali.  
 MODERA GIANNA BOZZALI Giornalista enogastronomica

## PROGRAMMA



L'ACAP (Associazione Capi Panel riconosciuti) è stata costituita in data 04.07.2022 ai sensi dell'art.36 del Codice Civile.

I componenti dell'associazione sono appartenenti alla categoria dei Capi Panel di analisi sensoriale per gli oli vergini di oliva prevista dal Reg. UE 2022/2105 del 29/07/2022 e DM del 07/10/2021 i quali gestiscono un Comitato di Assaggio degli oli riconosciuto e autorizzato dal MASAF.

L'Associazione non ha scopo di lucro, è indipendente e fra gli scopi statutari ha quello di divulgare e far conoscere, al variegato mondo dei consumatori, le caratteristiche organolettiche e sensoriali degli oli vergini di oliva, attraverso un linguaggio semplice e fortemente legato a parametri tecnici di facile comprensione.

ACAP Ass. Capi Panel riconosciuti  
 Via Carrara, 12/a - Località Treponti  
 04100 Latina - LT - Italia  
 info +39 335 315 467  
 acap.capipanel@pec.it  
 acap.capipanel@gmail.com

capipanel.it



PRESENTA

Incontro con **esperti** ed il mondo della cucina per formare i nuovi "ambasciatori" degli **oli di qualità**

# EVOcare

Aziende, O.P. e consorzi partner



Oli EVO  
 le **magnifiche**  
**ossessioni**

29 maggio 2023

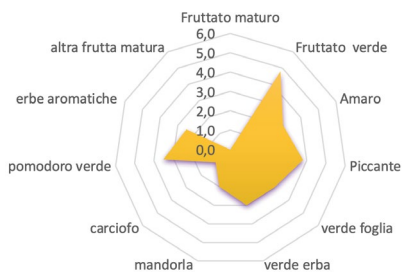
Tenuta Chiaramonte  
 Contrada Gisolfo, Ragusa

## SICILIA

Capo Panel **Giuseppe Pennino**

### TONDA IBLEA

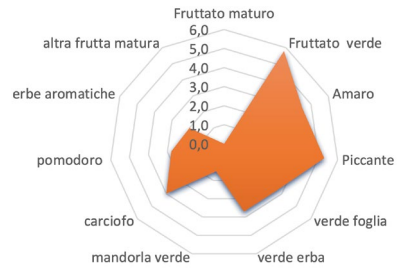
All'olfatto produce sensazioni di fruttato di oliva di media intensità, accompagnate dalle note di pomodoro verde o leggermente maturo. Può esprimere, inoltre, note di mandorla, erba (erbe aromatiche), foglia di pomodoro e di carciofo e mela matura. L'assaggio è caratterizzato da sensazioni medio-leggere di amaro e piccante.



|                     |     |
|---------------------|-----|
| Fruttato maturo     | 0,0 |
| Fruttato verde      | 4,8 |
| Amaro               | 3,0 |
| Piccante            | 3,8 |
| verde foglia        | 3,0 |
| verde erba          | 3,0 |
| mandorla            | 2,0 |
| carciofo            | 1,0 |
| pomodoro verde      | 3,5 |
| erbe aromatiche     | 2,5 |
| altra frutta matura | 0,0 |

### NOCELLARA DEL BELICE

Olio vivace e gradevole all'olfatto, con note di carciofo e di pomodoro verde, mandorla verde, foglia ed erbe aromatiche. In assaggio, sensazioni medio-intense ed avvolgenti di piccante ed amaro. Da frutti più acerbi si possono ottenere note olfattive di cardo o foglia di pomodoro.



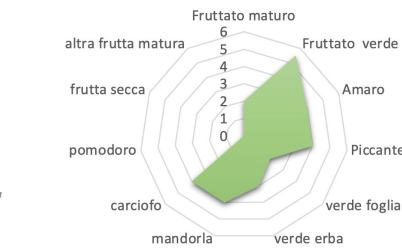
|                     |     |
|---------------------|-----|
| Fruttato maturo     | 0,0 |
| Fruttato verde      | 5,8 |
| Amaro               | 4,5 |
| Piccante            | 5,3 |
| verde foglia        | 3,7 |
| verde erba          | 3,7 |
| mandorla verde      | 1,5 |
| carciofo            | 4,0 |
| pomodoro            | 2,8 |
| erbe aromatiche     | 2,0 |
| altra frutta matura | 0,0 |

## TOSCANA

Capo Panel **Allissa Mattei**

### IGP TOSCANO MAURINO

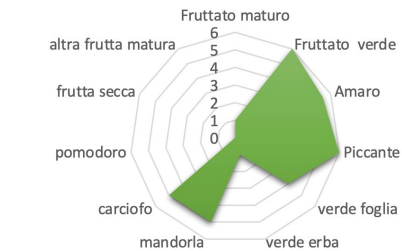
Fruttato verde, al naso arrivano profumi erbacei e frutta bianca con richiami al carciofo nel finale. Al palato ha una buona fluidità e freschezza. La nota amara e piccante è lieve ma persistente, nel gusto vegetale nota di carciofo e mandorla. Molto armonico e ricco.



|                     |     |
|---------------------|-----|
| Fruttato maturo     | 2,0 |
| Fruttato verde      | 5,5 |
| Amaro               | 4,0 |
| Piccante            | 4,0 |
| verde foglia        | 2,0 |
| verde erba          | 3,0 |
| mandorla            | 4,0 |
| carciofo            | 4,0 |
| pomodoro            | 0,0 |
| frutta secca        | 0,0 |
| altra frutta matura | 0,0 |

### IGP TOSCANO BOLGHERI FRANTOIO

Fruttato verde intenso e pungente, nota di foglia e mandorla. Al gusto notevole sensazione di amaro e piccante persistenti. Note complementari di mandorla amara e carciofo. Grande personalità e ricchezza di note.



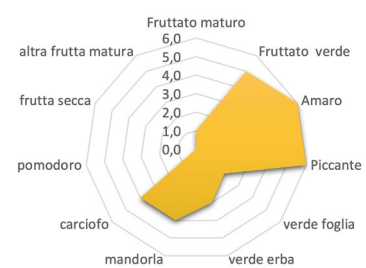
|                     |     |
|---------------------|-----|
| Fruttato maturo     | 1,0 |
| Fruttato verde      | 6,0 |
| Amaro               | 5,5 |
| Piccante            | 6,0 |
| verde foglia        | 4,0 |
| verde erba          | 1,0 |
| mandorla            | 5,0 |
| carciofo            | 5,0 |
| pomodoro            | 0,0 |
| frutta secca        | 0,0 |
| altra frutta matura | 0,0 |

## UMBRIA

Capo Panel **Giulio Scatolini**

### FRANTOIO, MORAILO E LECCINO

Di fruttato medio, l'olio umbro, si apre all'olfatto deciso e caratteristico con richiami di erba/carciofo (Moraiolo) e mandorla (Frantoio). Al gusto conferma la sua complessità, con nette note di amaro e piccante ricordate, in chiusura, con sapiente morbidezza armonica (Leccino).



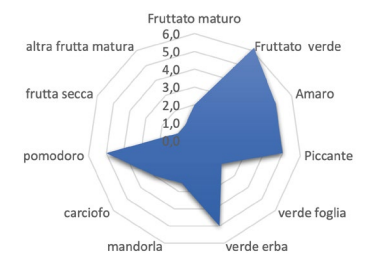
|                     |     |
|---------------------|-----|
| Fruttato maturo     | 1,0 |
| Fruttato verde      | 5,0 |
| Amaro               | 6,0 |
| Piccante            | 6,0 |
| verde foglia        | 2,0 |
| verde erba          | 3,0 |
| mandorla            | 4,0 |
| carciofo            | 4,0 |
| pomodoro            | 0,0 |
| frutta secca        | 0,0 |
| altra frutta matura | 0,0 |

## LAZIO

Capo Panel **Luigi Centauri**

### ITRANA

Si tratta di un olio dal fruttato medio-intenso di oliva verde, pulito nelle note olfattive che evidenziano sentori di pomodoro verde, erba sfalciata e accenni al floreale. In bocca l'amaro e il piccante, si apprezzano notevolmente la complessa aromaticità e l'armonia complessiva.



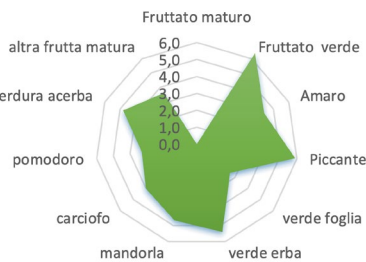
|                     |     |
|---------------------|-----|
| Fruttato maturo     | 2,0 |
| Fruttato verde      | 6,2 |
| Amaro               | 5,0 |
| Piccante            | 5,0 |
| verde foglia        | 2,0 |
| verde erba          | 5,0 |
| mandorla            | 2,5 |
| carciofo            | 3,0 |
| pomodoro            | 5,0 |
| frutta secca        | 1,0 |
| altra frutta matura | 1,0 |

## CALABRIA

Capo Panel **Pino Giordano**

### OTTOBRATICA

Al naso intensi profumi di oliva verde accompagnati da sentori di erba, mandorla e carciofo, con cenni di pomodoro e frutta. In bocca, al dolce di apertura seguono un amaro duraturo e un piccante deciso e di lunga persistenza. Note di mandorla, erba, carciofo e verdura acerba. Complesso, fresco ed elegante.



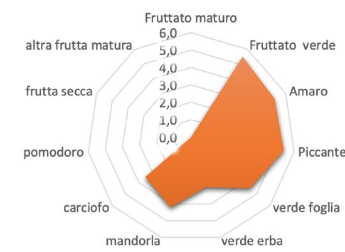
|                     |     |
|---------------------|-----|
| Fruttato maturo     | 0,0 |
| Fruttato verde      | 6,4 |
| Amaro               | 4,4 |
| Piccante            | 5,9 |
| verde foglia        | 2,6 |
| verde erba          | 5,4 |
| mandorla            | 4,7 |
| carciofo            | 4,0 |
| pomodoro            | 3,3 |
| verdura acerba      | 4,8 |
| altra frutta matura | 3,6 |

## PUGLIA

Capo Panel **Luana Leo Imperiale**

### CORATINA

All'olfatto evidenzia un fruttato di oliva verde medio/intenso, complesso ed armonico, con netti sentori di foglia, erba mandorla e carciofo. Al gusto presenta un'avvolgente e spiccato retrogusto di mandorla, un amaro e piccante medio/intenso. Esprime un profilo olfatto/gustativo equilibrato e persistente.



|                     |     |
|---------------------|-----|
| Fruttato maturo     | 0,0 |
| Fruttato verde      | 5,5 |
| Amaro               | 5,3 |
| Piccante            | 5,4 |
| verde foglia        | 4,5 |
| verde erba          | 3,0 |
| mandorla            | 4,2 |
| carciofo            | 3,5 |
| pomodoro            | 0,0 |
| frutta secca        | 0,0 |
| altra frutta matura | 0,0 |

# EVOCARE

Oli EVO, le magnifiche ossessioni

SI RINGRAZIANO GLI ISTITUTI

IPS "Federico II"  
IPSEOA "G. Ambrosini"  
IPSEOA "G. Falcone"  
IPS "Principi Grimaldi"  
IIS "G. Marconi"

Enna  
Favara  
Giarre  
Modica  
Vittoria

SI RINGRAZIANO GLI CHEF

Accursio Craparo  
Vincenzo Candiano  
Giuseppe Causarano  
Lorenzo Ruta  
Carmelo Chiaramonte  
Francesco Arena  
Fabio Ulcano  
Corrado Assenza

Accursio ristorante - Modica  
Locanda Don Serafino - Ragusa Ibla  
Vota Vota - Marina di Ragusa  
Taverna Migliore - Modica  
Caro Melo - Donnalucata  
Ambasciatore del Gusto - Messina  
Gramole ristorante - Ragusa  
Caffè Sicilia - Noto