**NOME E COGNOME……………………………………………………………………… DATA……………………………………..**

**PROVA FINALE MODULO “La filiera Olivicola-Olearia”**

**30 ore**

1. La pianta di ulivo trae origine da:
2. Siria
3. Grecia
4. Sicilia
5. Il bacino del Mediterraneo è considerato la “culla dell’ulivo”; ad oggi il maggior paese produttore di olio è:
6. L’Italia
7. La Spagna
8. La Grecia
9. Ancel Kyes, “padre” della Dieta Mediterranea, scopre le abitudini contadine nel consumare l’olio di primo mattino. Ad, secondo gli studi scientifici in merito, il consumo giornaliero di olio EVO, è pari a:
10. 20 ml
11. 50 ml
12. 100 ml
13. Durante la maturazione del frutto, la fase di “invaiatura” indica:
14. Il momento peggiore per raccogliere il frutto, perché troppo maturo
15. Il momento migliore per raccogliere il frutto, nel giusto grado di maturazione
16. La formazione del frutto
17. Per ottenere un frutto di qualità, durante la raccolta occorre:
18. Prendere il frutto con la tecnica dell’abbacchiatura per preservare pianta e prodotto raccolto
19. Raccogliere il frutto dalla pianta senza danneggiarlo
20. Raccogliere il frutto da terra entro 24 ore dalla sua caduta
21. Terminata la raccolta, il frutto va trasportato in frantoio, con le seguenti modalità:
22. Trasportato in sacchi ben chiusi e lavorato entro 72 ore
23. Trasportato in cassoni o cassette forate e lavorato entro 24 ore
24. Trasportato in grandi contenitori ben chiusi e lavorato entro 96 ore
25. Al fine di garantire un corretto sviluppo della pianta, la potatura va effettuata:
26. Ogni dieci anni rispettando l’anno bisestile
27. Ogni 1/2 anni, cercando di bilanciare parte vegetativa con parte riproduttiva e riducendo l’alternanza di produzione
28. Ogni mese a partire da marzo
29. La Puglia è una regione interamente rappresentata da aree DOP. Quali di queste è la sequenza corretta:
30. DOP Dauno, DOP Terra di Bari, DOP Terre Tarentine, DOP Valle d’Itria, DOP Terra d’Otranto
31. DOP Dauno, DOP Terra di Bari, DOP Terre Tarentine, DOP Collina di Brindisi, DOP Salento
32. DOP Dauno, DOP Terra di Bari, DOP Terre Tarentine, DOP Collina di Brindisi, DOP Terra d’Otranto
33. L’olio extra vergine di oliva è ottenuto mediante:
34. Pressione con i fiscoli o centrifugazione attraverso estrattore centrifugo
35. Pressione con estrattore centrifugo e solventi chimici come l’esano
36. Soltanto mediante pressione con fiscoli
37. La gramolatura è una delle fasi di trasformazione delle olive in olio e si ha quando:
38. Le olive vengono lavate e poi schiacciate attraverso l’utilizzo della macina per realizzare la frantumazione del frutto
39. Una volta frantumato il frutto, la “pasta di olive” viene fatta stazionare per alcuni minuti, al fine di favorire il fenomeno della “coalescenza” delle piccole goccioline di olio
40. Dopo l’estrazione dell’olio, la componente solida del nocciolo viene separata dalla polpa
41. Dalla sola operazione meccanica delle olive, possiamo ottenere:
42. Olio EVO, olio vergine e olio lampante
43. Olio vergine, olio lampante, olio di oliva
44. Olio EVO, olio di sansa e olio vergine
45. Il confezionamento di olio, al fine di preservare la sua qualità deve tener presente che i nemici dell’olio sono:
46. Buio, ossigeno, alte temperature, azoto
47. Azoto, luce, ossigeno, alte temperature
48. Luce, ossigeno, acqua e alte temperature
49. Prima dell’immissione del prodotto “olio” sul mercato, occorre effettuare analisi chimiche e organolettiche per definire la classificazione merceologica del prodotto. Nel caso dell’extra vergine, occorre effettuare le seguenti analisi:
50. Acidità e valutazione organolettica
51. K232, K68, numero di perossidi, acidità, alchil esteri, acidità e valutazione organolettica
52. K232,K268, numero di perossidi, valutazione organolettica, acidità, alchil esteri, contenuto in acido acetico
53. L’etichetta di un olio extra vergine non può mai riportare:
54. Benefici salutistici
55. Benefici salutistici non comprovati e non ammessi dall’EFSA
56. Riferimenti ad aree geografiche ristrette
57. Il tappo “antirabbocco” che evita la manomissione ed eventuale aggiunta in bottiglia di altri oli diversi da quelli indicati in etichetta, è obbligatorio:
58. Solo per la vendita nei supermercati
59. Nella ristorazione
60. Sempre
61. Nella scheda ufficiale utilizzata per la valutazione organolettica di un olio, i “pregi” da individuare sono:
62. Fruttato, amaro e piccante
63. Fruttato, piccante, avvinato e colore
64. Acidità, colore, fruttato
65. Durante l’assaggio di un olio, la valutazione deve concentrarsi su:
66. Analisi olfattiva e gustativa
67. Visiva, gustativa e analisi etichetta
68. Olfattiva, gustativa e storica
69. I recettori gustativi dell’amaro e piccante si trovano:
70. Ai lati e alla fine della lingua
71. Sulla punta e ai lati della lingua
72. Entrambi ai lati della lingua
73. All’assaggio, un olio extra vergine di oliva deve avere:
74. Mediana del fruttato = a 0 e mediana del difetto = a 0
75. Mediana dell’amaro = a 0 mediana del piccante > di 0
76. Mediana del fruttato > di 0 e mediana del difetto = a 0
77. In etichetta, la dicitura “estratto a freddo” indica:
78. Durante tutte le fasi di trasformazione, la temperatura di lavorazione si è attestata tra i 27°C e i 30°C
79. Durante tutte le fasi di trasformazione, la temperatura non ha mai superato i 27°C
80. Al termine della lavorazione, l’olio è stato conservato al di sotto dei 27 °C

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

1. A
2. B
3. A
4. B
5. C
6. B
7. B
8. C
9. A
10. B
11. A
12. C
13. B
14. B
15. B
16. A
17. A
18. A
19. C
20. B