

Carlotta Passeto

Επαγγελματίας γευσισγνώστης, πιστοποιημένη Panel leader στον ΟΝΑΟΟ, σύμβουλος υπεύθυνη για την ποιότητα και τις μίξεις ελαιολάδων, για μια από τις μεγαλύτερες διεθνείς εταιρείες ελαιολάδου στον κόσμο.

Εισηγητής τεχνικών και επαγγελματικών μαθημάτων στην Ιταλία και στο εξωτερικό. Εκπαιδευτής σε ενημερωτικά μαθήματα για το ελαιόλαδο, την οργανοληπτική αξιολόγηση και το εργαστήριο γευσισγνωσίας με παιδιά. Μέλος της αναγνωρισμένης επιτροπής γευσισγνωσίας ελαιολάδου ΟΝΑΟΟ-CCIAA Imperia.

Ομιλητής σε διεθνή συνέδρια για το ελαιόλαδο και την οργανοληπτική αξιολόγηση. Συγγραφέας άρθρων για το ελαιόλαδο και τη γευσισγνωσία. Μέλος της κριτικής επιτροπής διεθνών διαγωνισμών ελαιολάδου.

Maurizio Servili

Ο καθηγητής Maurizio Servili, αποφοίτησε από την σχολή Γεωργικών Επιστημών το 1986 από το Πανεπιστήμιο της Perugia, στην Ιταλία. Ξεκίνησε την ακαδημαϊκή του καριέρα ως Επίκουρος Καθηγητής στο Τμήμα Γεωργίας του Πανεπιστημίου της Περούτζια (1990-1998).

Σήμερα είναι Τακτικός Καθηγητής στη Σχολή Γεωπονίας του Πανεπιστημίου της Περούτζια. Τα σημαντικότερα πεδία ενδιαφέροντος:

1. μελέτη της σημασίας μερικών μικρών ενώσεων παρθένου ελαιολάδου όπως φαινόλες και πτητικές ενώσεις από αισθητηριακή και υγειοπροστατευτική άποψη
2. Αξιολόγηση της αντιοξειδωτικής δραστηριότητας των φαινολικών αντιοξειδωτικών ουσιών του παρθένου ελαιολάδου
3. Χαρακτηρισμός παρθένου ελαιολάδου από αγρονομικής και τεχνολογικής θεώρησης της παραγωγής
4. Τεχνολογική καινοτομία στη διαδικασία μηχανικής εξαγωγής ελαιολάδου με στόχο τη βελτίωση της οργανοληπτικής και υγειοπροστατευτικής ποιότητας του ελαιολάδου και την αξιοποίηση των υποπροϊόντων της ελιάς, όπως ο κασίγαρος και τα στερεά απόβλητα.

Ο καθηγητής Maurizio Servili έχει συντάξει περίπου 180 άρθρα (άρθρα και / ή παρουσιάσεις) που δημοσιεύονται σε διάφορα Ιταλικά και διεθνή περιοδικά και συνέδρια.

Agustí J. Romero

Dr Agustí J. ROMERO, PhD στην Επιστήμη και Τεχνολογία των Τροφίμων. Τριάντα χρόνια εμπειρίας ως ερευνητής στο Πρόγραμμα Επιστήμης Φυτών του Ινστιτούτου IRTA, Καταλωνία.

Το έργο του επικεντρώνεται στην βελτίωση της ποιότητας του παρθένου ελαιόλαδου και στην αξιολόγηση των ελαιοκαλλιεργειών. Είναι συν-συγγραφέας ενός βιβλίου σχετικά με τις ελαιοκαλλιεργείες στην Καταλωνία, το κεφάλαιο για τα ελαιόλαδα από την Ισπανία στο “Βιβλίο αισθητικών ελαιολάδων” (Ed. Willey, 2014) και διάφορα τμήματα τεχνικών βιβλίων για το ελαιόλαδο, κ.λπ.

Συν-συγγραφέας περισσότερων από 60 επιστημονικών εκθέσεων και περισσότερων από 80 επιστημονικά άρθρα. Επιπλέον, είναι βοηθός εμπειρογνώμονα στο Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου (IOC) σχετικά με τις τράπεζες αποθεματοποίησης γενετικών υλικών ελιάς και καθηγητής σε διάφορα μαθήματα: στο Πανεπιστήμιο της Jaen και το Πανεπιστήμιο της Lleida. Συνεργάζεται τακτικά με το “Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo” (Πανεπιστήμιο της Βαρκελώνης) και το “Escuela Superior de Hostelería de Barcelona”. Μέλος της επίσημης επιτροπής Γεύσης ελαιόλαδου της Καταλωνίας (Ισπανία), συνέβαλε στην ίδρυσή της και είναι υπεύθυνος για τη συνεχή κατάρτιση σύμφωνα με τους κανόνες ISO-17025.

Έχει σχεδιάσει ειδικές στρατηγικές κατάρτισης για πολλές επιτροπές Οργανοληπτικής Αξιολόγησης Ελαιολάδων σε πολλές χώρες (Αργεντινή, Χιλή, Γερμανία, Ιαπωνία, Μαρόκο, Ισπανία, Τουρκία και ΗΠΑ).

Έχει συμμετάσχει σε πολλούς διεθνείς διαγωνισμούς ελαιολάδων (Τόκιο, Λονδίνο, Λος Άντζελες, Αργεντινή και Σαγκάη)

Μέλος της κριτικής επιτροπής διεθνών διαγωνισμών ελαιολάδου.

Johnny Magde

Περιγράφει την μέθοδο με την οποία δοκιμάζουμε τα έλαιόλαδα στους διαγωνισμούς, όπου δείχνει το μπλε ποτήρι που χρησιμοποιούμε, εξηγεί το γιατί και συζητεί για τα μοναδικά πλεονεκτήματα ενός υψηλής ποιότητας ελαιολάδου.

Τι ψάχνουμε; Τι δεν θέλουμε να βρούμε σε ένα ελαιόλαδο; Συζήτηση με τους συμμετέχοντες. Δοκιμάστε 3 τύπους ελαιολάδων: ελαφρύ, μέτριο και δυνατό. Πώς τα χρησιμοποιούμε στην κουζίνα; Τα ποιοτικά ελαιόλαδα θεωρούνται «λάδια φινιρίσματος», οπότε χρησιμοποιούμε ελαφρά ελαιόλαδα σε ορισμένα τρόφιμα, μεσαία σε άλλα, και ισχυρά σε εντελώς διαφορετικές τροφές. Συζητάμε το "πρόβλημα" των δυνατών ελαιολάδων που είναι πάντα πικρά και πικάντικα. Πρέπει όλα να τα επικοινωνούμε με σαφήνεια με τον καταναλωτή, ιδιαίτερα για αυτά τα δυνατά:

τα πικρά έλαια είναι ιδανικά για φαγητά που σερβίρονται ζεστά, όχι για σαλάτες.
Επίδειξη: συνδυασμός τροφίμων - ελαιολάδων.

Μανώλης Σαλιβαράς

Ο Μανώλης Σαλιβαράς είναι ένας έμπειρος εργαστηριακός αναλυτής και εξειδικευμένος γευσισγνώστης στον κλάδο ποιοτικού ελέγχου του ελαιολάδου. Σπούδασε αρχικά Τεχνολογία Τροφίμων στο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης και στη συνέχεια στη Γεωπονική Σχολή του University of Saskatchewan στον Καναδά.

Στο ίδιο Πανεπιστήμιο έκανε Μεταπτυχιακές Σπουδές, στο τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Εφαρμοσμένης Μικροβιολογίας. Από το 1993 δραστηριοποιείται με επιτυχία στο χώρο των εργαστηριακών αναλύσεων ελαιολάδου διευθύνοντας το διαπιστευμένο από το Διεθνές Συμβούλιο Ελαιολάδου εργαστήριο Multichrom.Lab έχοντας εμπειρία περισσότερο από 30 χρόνια σε αναλύσεις και οργανοληπτικές δοκιμές αποκλειστικά δειγμάτων ελαιολάδου. Έχει συμμετάσχει σε πολλά εκπαιδευτικά σεμινάρια οργάνων ποιοτικού ελέγχου τροφίμων και σε συνέδρια/συμπόσια τροφίμων και λιπαρών υλών. Έχει δημοσιεύσει αριθμό επιστημονικών άρθρων για το ελαιόλαδο και έχει παρουσιάσει ομιλίες σε συνέδρια και εκθέσεις. Παράλληλα έχει αναλάβει την οργάνωση (ως panel leader) και έχει συμμετάσχει ως γευσισγνώστης - κριτής ελαιολάδου σε πολλούς διαγωνισμούς ελαιολάδου. Είναι Επιστημονικός υπεύθυνος των σεμιναρίων Oliveoilseminars.com

Το πάνελ οργανοληπτικής αξιολόγησης Multichrom.Lab στο οποίο είναι επικεφαλής (panel leader), απέσπασε πολλή σημαντική διεθνή διάκριση αφού κατετάγη πρώτο στην διεθνή κατάταξη της ετήσιας πιστοποίησης που πραγματοποίησε η Ένωση Αμερικανών Χημικών Ελαίων (AOCS) για την περίοδο 2015 – 2016, καθώς και για την περίοδο 2016-2017. Επίσης τον Δεκέμβριο του 2015 το πάνελ Multichrom.Lab έλαβε πέρασε την εθνική πιστοποίηση από τον Οργανισμό ΕΣΥΔ , ώστε να παρέχει πιστοποιημένες υπηρεσίες οργανοληπτικής αξιολόγησης παρθένων ελαιολάδων σε παραγωγούς και εταιρείες. Από το 2020 είναι διοργανωτής του Διεθνούς διαγωνισμού Ελαιολάδων του Βερολίνου (Berlin Global Olive Oil Awards) έναν από τους τρεις μεγαλύτερους παγκοσμίως σε αριθμό δειγμάτων.

Βασίλης Φραντζολάς

Ο Βασίλης Φραντζολάς γεννήθηκε στην Αθήνα με καταγωγή από το Λυγουριό Αργολίδας, συνεχίζοντας την παράδοση δύο γενεών στον χώρο του ελαιολάδου.

Σπουδές

Τελείωσε την Βαρβάκειο Π.Σ., σπούδασε Τοπογράφος Μηχανικός και Πολιτικός Μηχανικός (Ε.Μ.Π.) ενώ αργότερα ολοκλήρωσε το πρόγραμμα M.Sc. Construction Management (WPI, USA), όπου και εργάστηκε δύο χρόνια ως

Construction Manager στο New Haven, CT. Συνέχισε τις σπουδές του το 2010, παρακολουθώντας και ολοκληρώνοντας στο Λονδίνο το πρόγραμμα M.Sc. σε Διατροφική Πολιτική, Food Policy (City, University of London). Έχει παρακολουθήσει πολλά σεμινάρια για το ελαιόλαδο στην Ιταλία και την Ισπανία, με καθηγητές όπως ο Prof. Maurizio Servili (University of Perugia) και ο Prof. Riccardo Gucci (University of Pisa).

Επαγγελματική Δραστηριότητα

Πολιτικός Μηχανικός

Ίδρυσε (1989) την εταιρεία προκατασκευασμένων μεταλλικών κατασκευών CM, η οποία εισήγαγε και κατασκεύαζε κτίρια μεγάλων ανοιγμάτων (pre-engineered). Μεταξύ των έργων που ολοκλήρωσε ήταν η μεταλλική στέγη του Ολυμπιακού Γυμναστηρίου Γαλατσίου, σήμερα αίθουσα πολλαπλών εκδηλώσεων Christmas Theater.

Σεμινάρια για Παραγωγή Ποιοτικού Ελαιολάδου

Το 2004 ίδρυσε τα επιμορφωτικά σεμινάρια Oliveoilseminars.com, τα πρώτα με αντικείμενο το ελαιόλαδο, στα οποία μετέχει ως βασικός διδάσκων. Τα σεμινάρια απευθύνονται σε ελαιοπαραγωγούς και ελαιοτριβείς, με βασικό στόχο την παραγωγή υψηλής ποιότητας εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Περισσότεροι από 2.600 παραγωγοί και 290 χειριστές ελαιοτριβείων έχουν παρακολουθήσει τα σεμινάρια. Από το 2016 διοργανώνονται στην Παιανία σεμινάρια κλαδέματος ελαιοδέντρων με τον Καθ. Riccardo Gucci (Πανεπιστήμιο Πίζας).

Σεμινάρια Εκπαίδευσης Δοκιμαστών Ελαιολάδου

Από το 2016 διεξάγονται στην Ελλάδα σεμινάρια εκπαίδευσης Δοκιμαστών Ελαιολάδου, με τη σύμπραξη της Εθνικής Ένωσης Δοκιμαστών Ιταλίας (ΟΝΑΟΟ). Μέχρι και το 2024 έχουν ολοκληρώσει το τετράμηνης διάρκειας (65 ωρών) πρόγραμμα 257 άτομα, πολλοί εκ των οποίων συνεχίζουν να εκπαιδεύονται και ακολουθούν το - μοναδικό στην ΕΕ - ετήσιο πρόγραμμα “Συνεχιζόμενης Εκπαίδευσης Δοκιμαστών Ελαιολάδου(ΠΣΕΔΕ), διάρκειας 10 μηνών, το οποίο το 2025 παρακολουθούν 55 Δοκιμαστές πρηγούμενων ετών.

Συγγραφική Δραστηριότητα

Συγγραφή και έκδοση του βιβλίου «Σύγχρονες Τεχνικές Ελαιοκομίας και Παραγωγής Ποιοτικού Ελαιολάδου» (380 σελίδες, 5η Έκδοση, Σεπτέμβριος 2025).

Μετάφραση και έκδοση του βιβλίου «Σύγχρονες Τεχνικές Κλαδέματος Ελαιοδέντρων» του Καθ. Riccardo Gucci (6η Έκδοση, 2024).

Συγγραφή βιβλίου μαγειρικής «Γεύσεις της Θάλασσας», 8η Έκδοση, Εκδόσεις Πατάκη, Πρώτο Βραβείο Γαλλικής Ακαδημίας Γαστρονομίας, 2006.

Αρθρογραφεί τακτικά με θέματα για τη γεωργία και το ελαιόλαδο και στην εφημερίδα Καθημερινή, ένθετο Agricola.