



CORSO PER TECNICO FRANTOIANO

Durata corso: 31 ore suddivise in 14 lezioni frontali (22 ore) e 3 visite in frantoio (9 ore).

Responsabile del corso: Dott.ssa Elisa Corneli - info@associazioneairo.com

Costo del corso: 950 euro.

- Sconto 10%* per i soci AIRO (Gold, Produttore, Ristorante) e/o ANAPOO e/o IGP Toscano e/o azienda con sede in un Comune socio dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio: 855 euro.

- Sconto 10%* con pre-iscrizione (entro il 15 luglio 2021): 855 euro.

*Gli sconti non sono cumulabili, contattaci per ricevere il CODICE SCONTO.

Nel costo del corso sono compresi: materiale didattico, cinque pranzi, una cena, trasferte.

Le iscrizioni chiudono il **06 agosto 2021**.

PROGRAMMA DEL CORSO

1° GIORNO - 30 AGOSTO 2021:

Luogo: Auditorium Chianti Banca - Piazza Arti e Mestieri, 1, 50026 San Casciano in Val di Pesa, Firenze.

INTRODUZIONE AL CORSO *Orario 9:00 - 9:30. Filippo Falugiani (Presidente AIRO)*

I LEZIONE *Orario 9:30 - 12:30. Docente: Marco Scanu (Scanu Olivicultori srl)*

1. Panoramica sulla gestione dei frantoi a livello internazionale con descrizione della lavorazione di una cultivar di esempio.

2. La pianificazione di un nuovo frantoio: considerazioni e criticità.

Pranzo c/o Caffè Franchi - San Casciano V.P.

II LEZIONE Orario 14:00 - 16.00. Docente: Professor Enrico Cini (Università degli Studi di Firenze)

1. La meccanica dei frantoi I parte: lavatrice, denocciolatore, frangitore e gramole.

III LEZIONE Orario 16:00 - 17:00. Docente: Marco Pampaloni (Capo Panel)

1. Introduzione alla tecnica dell'assaggio, prove pratiche di assaggio con compilazione guidata della scheda COI.

2° GIORNO - 31 AGOSTO 2021:

Luogo: Auditorium Chianti Banca - Piazza Arti e Mestieri, 1, 50026 San Casciano in Val di Pesa, Firenze.

IV LEZIONE Orario 9:30 - 11:30. Docente: Pierpaolo Arca (Tecnologo Alimentare e Capo Panel)

1. La meccanica dei frantoi II parte: descrizione dei singoli macchinari e loro gestione: decanter, separatore, filtro. Lo stoccaggio e la conservazione dell'olio.

V LEZIONE Orario 11:30 - 12:30. Docente: Marta Mugelli (Azienda Agricola Torre Bianca, AIRO)

1. Gestione del Registro telematico SIAN.

Pranzo c/o Caffè Franchi - San Casciano V.P.

VI LEZIONE Orario 14:00 - 17:00. Marco Pampaloni (Capo Panel) e Guido Testi (MORI-TEM Srl)

1. Visita guidata ad alcuni frantoi rappresentativi in Toscana e spiegazione del funzionamento: Mori Tem (Frantoio La Gramigna).
2. Assaggio degli oli del frantoio: vantaggi e criticità dell'olio prodotto.

3° GIORNO - 01 SETTEMBRE 2021:

Luogo: Auditorium Chianti Banca - Piazza Arti e Mestieri, 1, 50026 San Casciano in Val di Pesa, Firenze.

VII LEZIONE Orario 9:30 - 12:30. Docente: Professor Maurizio Servili (Università degli Studi di Perugia)

1. Stessa cultivar, differenti oli.

Pranzo c/o Frantoio di Croci

VIII LEZIONE Orario 14:00 - 17:00. Docente: Franco Pasquini (Capo Panel) e Giacomo Costagli (Alfa Laval)

1. Visita guidata ad alcuni frantoi rappresentativi in Toscana e spiegazione del funzionamento: Alfa Laval (Frantoio di Croci).

2. Assaggio degli oli del frantoio: vantaggi e criticità dell'olio prodotto.

4° GIORNO - 02 SETTEMBRE 2021:

Luogo: Auditorium Chianti Banca - Piazza Arti e Mestieri, 1, 50026 San Casciano in Val di Pesa, Firenze.

IX LEZIONE Orario 9:30 - 12:30. Docente: Barbara Alfei (ASSAM)

1. Gli oli monocultivar.

2. Panoramica sulla potatura.

Pranzo c/o Caffè Franchi - San Casciano V.P.

X LEZIONE Orario 14:00 - 17:00. Docente: Fiammetta Nizzi Grifi (Capo Panel) e Beniamino Tripodi (Pieralisi)

1. Visita guidata ad alcuni frantoi rappresentativi in Toscana e spiegazione del funzionamento: Pieralisi.

2. Assaggio degli oli del frantoio: vantaggi e criticità dell'olio prodotto.

5° GIORNO 03 SETTEMBRE 2021:

Luogo: Auditorium Chianti Banca - Piazza Arti e Mestieri, 1, 50026 San Casciano in Val di Pesa, Firenze.

XI LEZIONE Orario 9:30 - 11:00. Docente: Fabio Bravi (Consulente Aziendale In Igiene Pubblica ed Ambientale)

1. HACCP ed adempimenti ambientali in pillole.

XII LEZIONE Orario 11:00 - 12:30. Docente: Elisa Corneli (Biologa agraria, AIRO)

1. La valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione olearia: nuove opportunità.

Pranzo c/o Caffè Franchi - San Casciano V.P.

XIII LEZIONE *Orario 14:00 - 16:00 Docente: Chiara Cherubini (Analytical Food)*

1. La normativa per il commercio di oli di oliva extra vergini.
2. La chimica dell'olio nel processo di trasformazione.

XIV LEZIONE *Orario 16:00 - 17:30 Docenti: Matteo Mugelli (Azienda Agricola Torre Bianca, AIRO) e Duccio Morozzo (Olive Bureau)*

1. Confronto e discussione aperta con due esperti tecnici frantoiani.

Orario 20:00 CENA E RILASCIO DEGLI ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE