



CORSO PER TECNICO FRANTOIANO

Quarta edizione

04 - 09 settembre 2023

PROGRAMMA DEL CORSO



Partners



Sponsors

1° GIORNO - LUNEDÌ 04 SETTEMBRE 2023:

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 Olivicoltori srl)

1. Panoramica sulla gestione dei frantoi a livello internazionale.
2. La pianificazione di un nuovo frantoio: considerazioni e criticità.

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

II LEZIONE

Orario 14:00 - 17:00 Docente: Lorenzo Cecchi (Università degli Studi di Firenze)

1. La maturazione delle olive: come definirla e i suoi effetti nel processo di estrazione
2. Le analisi degli oli: come interpretarle e comunicarle al consumatore

2° GIORNO - MARTEDÌ 05 SETTEMBRE 2023:

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

III LEZIONE

Orario 9:00 - 12:30 Docente: Alessandro Parenti (Università degli Studi di Firenze)

1. La meccanica dei frantoi I parte: lavatrice, denocciolatore, frangitore e gramole.
2. La meccanica dei frantoi II parte: decanter, separatore, filtro. Lo stoccaggio e la conservazione dell'olio.

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

IV LEZIONE

Orario 14:00 - 15:30 Docente: Cristian Marinelli (Analytical Food)

1. La chimica dell'olio nel processo di trasformazione.

V LEZIONE

Orario 15:30 - 17:00 Docente: Carlotta Breschi (Università degli studi di Firenze)

1. La corretta conservazione e stabilizzazione degli oli.

3° GIORNO - MERCOLEDÌ 06 SETTEMBRE 2023:

Luogo: Ritrovo % Auditorium Chianti Banca ore 9:00 e partenza in pullman

VI LEZIONE

Orario 10:00 - 17:00. Docenti: Marco Pampaloni, Giorgio Mori (Mori Tem) e Cesare Buonamici (Frantoio Buonamici)

1. Visita guidata ad alcuni frantoi rappresentativi in Toscana e spiegazione del funzionamento: Frantoio Buonamici -Via di Montebeni 11, Fiesole
2. Prima prova di frangitura

Pranzo c/o il Frantoio Buonamici

3. Altre prove di frangitura con variazione parametri del frantoio
4. Assaggio degli oli prodotti

4° GIORNO - GIOVEDÌ 07 SETTEMBRE 2023:

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

VII LEZIONE

Orario 9:00 - 9:30. Docente: Marta Mugelli (Azienda Agricola Torre Bianca, AIRO)

1. Gestione del Registro telematico SIAN.

VIII LEZIONE

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

1. Gli oli monovarietalì.
2. Panoramica sulla potatura.

Pranzo c/o Caffè Franchi - San Casciano V.P. e partenza in pullman

IX LEZIONE

Orario 15:00 - 17:00. Docenti:

1. Visita guidata allo stabilimento OMT - Officine Meccaniche Toscane, Via di Scolivigne 58 - Bagno a Ripoli
2. Presentazione e storia dell'azienda e spiegazione di come nascono i macchinari per gli impianti oleari.

5° GIORNO VENERDÌ 08 SETTEMBRE 2023:

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

X LEZIONE

Orario 9:00 - 10:00. Docente: Elisa Corneli (Biotecnologa agraria, AIRO)

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

XI LEZIONE

Orario 10:00 - 12:30. Docente: Fiammetta Nizzi Grifi

1. Stessa cultivar, differenti oli

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

XII LEZIONE

Orario 14:00 - 15:00. Docente: Fabiola Pulieri

1. Oleoturismo: nuove opportunità per i frantoi

XIII LEZIONE

Orario 15:00 - 16:00. Docente: Chiara Cherubini (Analytical Food)

1. La normativa per il commercio di oli di oliva extra vergini.

XIV LEZIONE

Orario 16:00 - 18:00. Docenti: Matteo Mugelli (Azienda Agricola Torre Bianca, AIRO) e Duccio Morozzo della Rocca (Olive Bureau)

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

6° GIORNO SABATO 09 SETTEMBRE 2023:

Luogo: Ritrovo % Auditorium Chianti Banca ore 9:00 e partenza in pullman

XV LEZIONE

Orario 9:30 - 12:30. Docenti: Beniamino Tripodi (Pieralisi), Paolo Pruneti e Gianni Pruneti (Frantoio Pruneti)

1. Visita guidata ad alcuni frantoi rappresentativi in Toscana e spiegazione del funzionamento: Frantoio Pruneti -Via dell' Oliveto, 24, 50022 San Polo In Chianti.
2. Assaggio degli oli del frantoio.

EVENTO CONCLUSIVO

Orario 13:00 - 15:00.

Pranzo e consegna degli attestati di partecipazione presso Pruneti Extragallery, Piazza Trento 2, 50022 Greve in Chianti.