

Al via il Corso AIRO per Tecnico Frantoiano

Non perdetevi questo corso AIRO per Tecnico Frantoiano della durata di 31 ore suddivise in 14 lezioni frontali (22 ore) e 3 visite in frantoio (9 ore). Responsabile del corso la dott.ssa Elisa Corneli.



Per informazioni scrivete a: info@associazioneairo.com.
Le iscrizioni chiudono il 06 agosto 2021.

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 cun Comune socio 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.

PROGRAMMA

1° GIORNO - 30 AGOSTO 2021:

PROGRAMMA DEL CORSO

Luogo: Auditorium Chianti Banca - Piazza Arti e Mestieri, 1, 50026 San Casciano in

Associazione Nazionale Città dell'Olio - Villa Parigini Strada di Basciano, 22 - 53035 Monteriggioni (Si)
P.IVA 00883360703 - Tel +39 0577 329109 - Fax + 39 0577 326042 - info@cittadellolio.it - cittadellolio@pec.it



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)

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.

1.

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: Alfalaval (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 (Biotecnologa 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)

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

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)



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Confronto e discussione aperta con due esperti tecnici frantoiani.

1. 2.

1.

Orario 20:00 CENA E RILASCIO DEGLI ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE