

Olio Extravergine Oliva: l'AIRO lancia un corso per tecnico frantoiano a San Casciano

L'A.I.R.O. - Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio - impegnata nella diffusione della cultura dell'olio EVO, del suo corretto utilizzo e nella valorizzazione del suo uso nella ristorazione promuove dal 30 Agosto al 3 Settembre 2021 a San Casciano in Val di Pesa un corso per Tecnico Frantoiano rivolto ai produttori di olio extravergine di oliva, ai professionisti del settore olivicolo e più in generale a tutte le persone appassionate di questo prezioso alimento. Il corso è strutturato in quattordici lezioni teoriche e pratiche in modo da fornire una panoramica completa sui diversi aspetti di gestione di un frantoio oleario. Si parlerà della meccanica dei frantoi, della gestione delle cultivar e della loro espressione nelle diverse tipologie di olio che ne possono derivare, degli aspetti gestionali legati agli oli certificati, delle norme HACCP e del registro SIAN, della valorizzazione dei sottoprodotti e la normativa per il commercio. Inoltre saranno trattati i fondamenti della tecnica di degustazione trasmessi attraverso l'assaggio di oli vergini ed extravergini. Il corso dell'A.I.R.O che attualmente conta più di 600 soci tra cui oltre 200 aziende da tutto il mondo e più di 70 ristoranti, si divide in 14 lezioni frontali (22 ore) con docenti esperti e 3 uscite per visitare 3 diversi frantoi.

IL PROGRAMMA

30 agosto (@Auditorium Chianti Banca, San Casciano in Val di Pesa, Firenze)

Introduzione al corso. (9.00-9.30) Filippo Falugiani (Presidente AIRO)

I lezione (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.

II lezione (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 (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.

31 agosto (@Auditorium Chianti Banca, San Casciano in Val di Pesa, Firenze)

IV lezione (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 (11:30-12:30). Docente: Marta Mugelli (Azienda Agricola Torre Bianca, AIRO)

1. Gestione del Registro telematico SIAN.

VI lezione (14:00-17:00). Docente: 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 Settembre (@Auditorium Chianti Banca, San Casciano in Val di Pesa, Firenze)

VII lezione (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 (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.

2 settembre (@Auditorium Chianti Banca, San Casciano in Val di Pesa, Firenze)

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

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

X lezione (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.

3 settembre 2021 (@Auditorium Chianti Banca, San Casciano in Val di Pesa, Firenze)

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

1. HACCP ed adempimenti ambientali in pillole.



XII lezione (11:00-12:30). Docente: Dott.ssa Elisa Corneli (Biotecnologa agraria, AIRO)

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

XIII lezione (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 (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.

Cena e rilascio degli attestati di partecipazione (20.00)

Per maggiori informazioni: info@associazioneairo.com +39 320 0385445