



Al via la terza edizione del Corso per Tecnico Frantoiano organizzato da A.I.R.O.

A partire dal 29 agosto, prenderà avvio la **terza edizione** del **Corso per Tecnico Frantoiano** organizzato da **A.I.R.O.** - Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio - e che vanta come partner il Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP e l'Associazione Nazionale Città dell'Olio. Il ciclo didattico, suddiviso in **6 giornate**, si compone di **20 lezioni**, tenute da tecnici esperti del mondo dell'olio, docenti universitari e assaggiatori professionisti, per un percorso di approfondimento fortemente professionalizzante che permetterà di acquisire conoscenze sulle fasi di produzione e conservazione dell'olio extra vergine di oliva. Oltre alle lezioni frontali, che si svolgeranno presso l'Auditorium Chianti Banca a San Casciano Val di Pesa (FI), il programma prevede una prova di frangitura e tre uscite per visitare alcuni dei più avanzati frantoi della Toscana. Tra gli argomenti trattati, la meccanica dei frantoi, la conoscenza delle cultivar e della loro espressione nelle diverse tipologie di olio, gli aspetti gestionali legati agli olii certificati, le norme HACCP e le linee guida per l'utilizzo del registro SIAN, la valorizzazione dei sottoprodotti e la normativa per il commercio. Durante le visite ai frantoi, si potranno osservare macchinari e strumenti estrattivi basati su diverse concezioni e tecnologie e osservarne il funzionamento, attraverso una prova di frangitura. Una professione, quella del tecnico frantoiano, ancora poco conosciuta, ma che mostra ampie possibilità di crescita, se tenuto conto che il 62% del prodotto EU (circa 171.000 t/annue) è di origine italiana (fonte ICQRF, 2022).

A.I.R.O.

Nata nel 2013, su iniziativa del ristoratore **Filippo Falugiani** e dei produttori **Marta e Matteo Mugelli**, conta oggi più di 600 soci, di cui oltre 200 aziende produttrici di olio e più di 70 ristoranti in tutto il mondo. L'obiettivo di **A.I.R.O.** è quello di promuovere la cultura dell'olio extravergine di oliva di qualità, portandolo sulle tavole di quei ristoranti in grado di valorizzarne l'utilizzo, attraverso strumenti quali carte degli olii, piatti in abbinamento ecc. Ne supporta, altresì, la divulgazione con pubblicazioni e corsi di formazione rivolti a produttori e appassionati. Infine, partecipa e organizza manifestazioni e convegni.

Taste the difference, organizzato annualmente in varie sedi prestigiose d'Italia, è l'evento principale dell'Associazione e comprende un concorso per assaggiatori - professionisti e non -, uno dedicato ai produttori - che premia le eccellenze italiane di ogni regione - e la premiazione dei migliori olii che entrano nella selezione A.I.R.O. e di quei ristoranti che si sono distinti per il loro impegno nel valorizzare e divulgare la cultura olearia.