

CORSO PER TECNICO FRANTOIANO

Terza edizione

29 agosto - 3 settembre 2022

PROGRAMMA DEL CORSO



Partners



Sponsors

1° GIORNO - LUNEDÌ 29 AGOSTO 2022:

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

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: Lorenzo Cecchi (Università degli Studi di Firenze)

1. La maturazione delle olive: come definirla e i suoi effetti nel processo di estrazione

IV LEZIONE

Orario 17:00 - 18:00. Docente: Giacomo Cappugi (Officine Meccaniche Fiorentine)

1. Presentazione dell'azienda e peculiarità delle macchine prodotte.

2° GIORNO - MARTEDÌ 30 AGOSTO 2022:

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

V LEZIONE

Orario 9:00 - 11:00. Docente: Pier Paolo Arca (Tecnologo Alimentare)

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

VI LEZIONE

Orario 11:00 - 12:30. Docente: Cristian Marinelli (Analytical Food)

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

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

VII LEZIONE

Orario 14:00 - 17:00. Docente: Professor Maurizio Servili (Università degli Studi di Perugia)

1. Stessa cultivar, differenti oli.

VIII LEZIONE

Orario 17:00 - 18:00. (Clemente Industry)

1. Presentazione dell'azienda e peculiarità delle macchine prodotte.

3° GIORNO - MERCOLEDÌ 31 AGOSTO 2022:

Luogo: Ritrovo % Auditorium Chianti Banca ore 9:00

IX LEZIONE

Orario 9:30 - 18:00. Docenti: Pier Paolo Arca (Tecnologo Alimentare), Giorgio Mori (Mori Tem) e Matteo Mugelli (Azienda Agricola Torre Bianca, AIRO)

Visita guidata ad alcuni frantoi rappresentativi in Toscana: Mori Tem (Torre Bianca, via Faltignano 75, San Casciano V.P.).

1. Preparazione del frantoio alla frangitura

Pranzo c/o il punto vendita dell'Azienda Agricola Torre Bianca

2. Prova di frangitura e assaggio dell'olio prodotto

3. Pulizia del frantoio

4° GIORNO - GIOVEDÌ 01 SETTEMBRE 2022:

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

X LEZIONE

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

1. Gestione del Registro telematico SIAN.

XI LEZIONE

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

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

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

XII LEZIONE

Orario 14:00 - 18:00. Docenti: Beatrice Schweizer (Santa Tea), Paolo Mori (Santa Tea), Giacomo Costagli (Alfa Laval)

1. Visita guidata ad alcuni frantoi rappresentativi in Toscana e spiegazione del funzionamento: Alfa Laval (Frantoio di Santa Tea).
2. Assaggio degli oli del frantoio.

5° GIORNO VENERDÌ 02 SETTEMBRE 2022:

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

XIII LEZIONE

Orario 9:00 - 9:30. Docente: Elisa Corneli (Biotecnologa agraria, AIRO)

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

XIV LEZIONE

Orario 9:30 - 10:00. Docente: Massimo Caiati (Amenduni)

1. Presentazione dell'azienda e peculiarità delle macchine prodotte.

XV LEZIONE

Orario 10:00 - 11:00. Docente: Michele Stillavati

1. Fare olio nell'emisfero sud del mondo: gli esempi di Argentina e Australia.

XVI LEZIONE

Orario 11:00 - 12:30. Docente: Alessandro Parenti (Università degli studi di Firenze)

1. La corretta conservazione e stabilizzazione degli oli.

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

XVII LEZIONE

Orario 14:00 - 15:00. Docente: Lorenzo Cecchi (Università degli studi di Firenze)

1. Le analisi degli oli: come interpretarle e comunicarle al consumatore.

XVIII LEZIONE

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

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

XIX LEZIONE

Orario 16:00 - 18:00. Docenti: Matteo Mugelli (Azienda Agricola Torre Bianca, AIRO) e Marco Scanu (Scanu Olivicultori srl)

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

6° GIORNO SABATO 03 SETTEMBRE 2022:

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

XX LEZIONE

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