

CORSO PER TECNICO FRANTOIANO
Quinta edizione

02 - 07 settembre 2024
San Casciano V.P.

PROGRAMMA DEL CORSO



Partners



Sponsors

1° GIORNO - LUNEDÌ 02 SETTEMBRE 2024:

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 *Marta Mugelli - Presidente AIRO*

I LEZIONE

Orario 9:30 - 11:30 *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.

II LEZIONE

Orario 11:30 - 12:30 *Docente: Graziano Sani - CNR*

1. L'arrivo delle olive al frantoio: gli errori che possono compromettere la qualità.

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

III LEZIONE

Orario 14:00 - 16:00 *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 16:00 - 17:00 *Docente: Gianni Oliveti - Enologo, AeB*

1. Detergenza e igienizzazione in frantoio

2° GIORNO - MARTEDÌ 03 SETTEMBRE 2024:

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

V 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.
3. Lo stoccaggio e la conservazione dell'olio.

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

VII LEZIONE

Orario 14:00 - 17:00 Docente: Barbara Alfei - AMAP (da confermare)

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

3° GIORNO - MERCOLEDÌ 04 SETTEMBRE 2024:

Luogo: Ritrovo ore 9:00 e partenza in pullman verso Frantoio Balduccio - Via Greppiano 29F, Lamporecchio (PT)

VIII LEZIONE

Orario 10:00 - 17:00. Docenti: Marco Pampaloni, Giorgio Mori - Mori Tem e Adriano Marz - Balduccio

1. Visita del Frantoio Balduccio
2. Prova pratica di frangitura

Pranzo c/o Balduccio

3. Assaggio dell'olio prodotto

IX LEZIONE Docente: Gianni Oliveti - Enologo, AeB

1. Prova pratica di lavaggio dell'impianto con sistema multifoam di AeB

4° GIORNO - GIOVEDÌ 05 SETTEMBRE 2024:

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: Maurizio Servili - Università degli Studi di Perugia (da confermare)

1. Stessa cultivar, differenti oli

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

XII LEZIONE

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

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

XIII LEZIONE

Orario 15:30 - 17:00 Docente: Elisa Corneli - Biotecnologa agraria, AIRO

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

5° GIORNO VENERDÌ 06 SETTEMBRE 2024:

Luogo: Ritrovo ore 9:00 e partenza in pullman verso Frantoio Franci - via A. grandi, n°5, Montenero d'Orcia (GR)

XIV LEZIONE

Orario 11:00 - 12:30. Docente: Giorgio Franci - Frantoio Franci

1. Visita del Frantoio Franci

Pranzo c/o Frantoio Franci

XV LEZIONE

Orario 14:00 - 15:00. Docente: Docente: Fabiola Pulieri - Giornalista enogastronomica e assaggiatrice

1. Oleoturismo: nuove opportunità per i frantoi

XVI LEZIONE

Orario 15:00 - 16:00. Docente: Giorgio Franci

1. Confronto e discussione aperta

6° GIORNO SABATO 07 SETTEMBRE 2024:

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

XVII LEZIONE

Orario 9:30 - 10:30. Docente: Graziano Sani

1. Le diverse varietà di olive e le loro principali caratteristiche.

2. Riconoscimento in campo delle diverse varietà di olive c/o Azienda Agricola Solaia - Via Bignola 15, Montespertoli (FI)

PRANZO CONCLUSIVO E CONSEGNA ATTESTATI Orario 13:00 - 15:00.