

# 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 Olivicoltori 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 Olivicoltori 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 Gianni 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.