

## **LA FIGURA DELL'ELAIOTECNICO**

### **CORSO DI ALTA FORMAZIONE PER TECNICO FRANTOIANO**

#### **1° GIORNO - Venerdì 22 Marzo 2024**

**Luogo: Sede Operativa A.I.R.O. - Via B. Cellini 62 - San Casciano V.P. - Firenze**

9.00 - 9.30: *INTRODUZIONE AL MASTER*

Docente: Marta Mugelli - Presidente A.I.R.O.

9.30 - 11.00: *LE SCELTE STILISTICHE NELLA PRODUZIONE DI OLI EVO*

Docente: Marco Scanu - Scanu Olivicultori srl

11.00 - 11.30: *ASSAGGIO DI OLI PRODOTTI CON STILI DIVERSI*

Docente: Marco Pampaloni - Agronomo e Capo Panel

11.30 - 13.00: *CAMBIAMENTI CLIMATICI E INTERAZIONI CON L'OLIVO*

Docente: Graziano Sani - CNR

13.00 - 14.30: Pranzo

14.30 - 16.00: *MARKETING DELL'OLIO: immagine di prodotto e storytelling*

Docente: Alessio Cavicchi - Professore ordinario di Agribusiness e Sviluppo Rurale presso il Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e agro-ambientali dell'Università di Pisa

16.00 - 17.00: *FRANCI: caso studio di marketing dell'olio e oleoturismo*

Docenti: Giorgio Franci e Anna Soleti

#### **2° GIORNO - Sabato 23 Marzo 2024**

**Luogo: Sede Operativa A.I.R.O. - Via B. Cellini 62 - San Casciano V.P. - Firenze**

9.30 - 11.00: *GLI AROMI DELL'OLIO: approfondimento tecnico sulla componente aromatica*

Docente: Lorenzo Cecchi - Università degli studi di Firenze

11.00 - 13.00: *COME CREARE IL BLEND CON LO STILE DESIDERATO, PROVE PRATICHE DI BLENDAGGI*

Docente: Duccio Morozzo della Rocca - Olive Bureau srl

13.00 - 14.30: Pranzo

14.30 - 17.00: *L'ARTE DEI PROFUMI E DELLE MISCELE*

Docente: Claudia Scattolini - Fragrance Designer sas

**3° GIORNO - Domenica 24 Marzo 2024**

**Luogo: Sede Operativa A.I.R.O. - Via Cellini 64 - San Casciano V.d.P. - Firenze**

9:30 - 10:30: *VALORIZZAZIONE DELLE VARIETÀ MINORI*

Docente: Graziano Sani - CNR

10.30 - 12.00: *LA PULIZIA DI TUTTE LE COMPONENTI DEL FRANTOIO: guida alla corretta pulizia ordinaria e straordinaria*

Docente: Matteo Mugelli

12.00 - 12.30: *COLLEGAMENTO CON MARINO UCEDA: l'attuale situazione spagnola*

Docente: Marino Uceda

13.00 - 14.30: *PRANZO FINALE CON CONSEGNA DEGLI ATTESTATI*