

## **CORSO PER TECNICO FRANTOIANO** **Sesta edizione**

**01 - 06 settembre 2025**  
**San Casciano V.P.**



### **Partners**

---



### **Sponsors**

---

# PROGRAMMA DEL CORSO

## 1° GIORNO - LUNEDÌ 01 SETTEMBRE 2025:

*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 - 17:30 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.

## **2° GIORNO - MARTEDÌ 02 SETTEMBRE 2025:**

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

### **IV LEZIONE**

***Orario 9:00 - 10:00 Docente: Lorenzo Cecchi (Università degli Studi di Firenze)***

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

### **V LEZIONE**

***Orario 10:00 - 11:30 Docente: Cristian Marinelli - Analytical Food***

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

2. Le analisi chimiche dell'olio: come leggerle e interpretarle.

### **VI LEZIONE**

***Orario 11:30 - 12:30 Docente: Francesco Rancini - Haus Italia***

1. Presentazione Haus Italia.

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

### **VII LEZIONE**

***Orario 14:00 - 17:00 Docente: Barbara Alfei - AMAP***

1. Gli oli monovarietali.

2. Panoramica sulla potatura.

### **3° GIORNO - MERCOLEDÌ 03 SETTEMBRE 2025:**

*Luogo: Ritrovo ore 9:00 e partenza in pullman verso Frantoio Casone 1686 della Tenuta Gardini di Manoli e Moira Rossi Ciampolini - La California - Bibbona*

#### **VIII LEZIONE**

***Orario 10:00 - 17:00 Docenti: Marco Pampaloni e Matteo Mugelli - Az. Agr. Torre Bianca***

1. Visita del Frantoio
2. Prova pratica di frangitura

*Pranzo c/o il Frantoio*

3. Assaggio dell'olio prodotto

### **4° GIORNO - GIOVEDÌ 04 SETTEMBRE 2025:**

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

#### **IX LEZIONE**

***Orario 9:00 - 10:30 Docente: Elisa Corneli - Biotecnologa agraria, AIRO***

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

#### **X LEZIONE**

***Orario 10:30 - 11:30 Docente: Docente: Chiara Cherubini - Analytical***

1. La normativa sull'etichettatura dell'olio.

#### **XI LEZIONE**

***Orario 11:30 - 12:30 Docente: Marta Mugelli - Azienda Agricola Torre Bianca, AIRO***

1. Gestione del Registro telematico SIAN.

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

## **XII LEZIONE**

*Orario 14:00 - 17:00 Docente: Maurizio Servili - Università degli Studi di Perugia*

1. Il punto della situazione sulle tecnologie attuali.

## **5° GIORNO VENERDÌ 05 SETTEMBRE 2025:**

*Luogo: Ritrovo ore 9:00 e partenza in pullman verso Oleificio Toscano Morettini, Monte San Savino (AR)*

## **XIII LEZIONE**

*Orario 11:00 - 12:30. Docenti: Chiara Cartocci e Silvia Morettini*

1. Presentazione dell'azienda
2. Visita del Museo dell'Olio

*Pranzo c/o Oleificio Toscano Morettini*

## **XIV LEZIONE**

*Orario 14:00 - 16:00. Docente: Docente: Fabiola Pulieri - Giornalista enogastronomica e assaggiatrice*

1. Oleoturismo: nuove opportunità per i frantoi.

## **6° GIORNO SABATO 06 SETTEMBRE 2025:**

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

## **XV LEZIONE**

*Orario 9:30 - 13:00. Docente: Graziano Sani*

1. Le diverse varietà di olive e le loro principali caratteristiche chimiche.
2. Riconoscimento in campo delle diverse varietà di olive c/o Azienda Agricola Solaia - Via Bignola 15, Montespertoli (FI).

**PRANZO CONCLUSIVO c/o TRATTORIA DA BULE E CONSEGNA  
ATTESTATI *Orario 13:00 - 15:00.***