EVOlution ACADEMY by AIRO

CORSO PER TECNICO FRANTOIANO

Settima edizione

31 agosto - 05 settembre 2026

Auditorium Chiantibanca - Piazza Arti e mestieri 1 - San Casciano in val di Pesa

airo Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio

Olio Toscano IGP • Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

Associazione Nazionale Città dell'Olio

Partners

1974 50 2024 MORI - TEM

ChiantiMutua ETS

OP Società Pesciatina d'Olivicoltura SPO

Sponsors

ISCRIZIONI *https://associazioneairo.com/prodotto/corso-per-tecnico-frantoiano/*

PROGRAMMA DEL CORSO

1° GIORNO - LUNEDÌ 31 AGOSTO 2026:

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: Lorenzo Cecchi - Università degli studi di Firenze

1. La maturazione delle olive: come definirla e i suoi effetti nel processo di estrazione.
2. Gli aromi dell'olio.

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 01 SETTEMBRE 2026:

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: Marta Mugelli - Azienda Agricola Torre Bianca, AIRO

1. Gestione del Registro telematico SIAN.

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: Italprogetti

1. Presentazione filtro

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 02 SETTEMBRE 2026:

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 - Agronomo e Capo Panel 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 03 SETTEMBRE 2026:

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

IX 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

X LEZIONE

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

1. Oleoturismo: nuove opportunità per i frantoi.

5° GIORNO VENERDÌ 04 SETTEMBRE 2026:

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

XI LEZIONE

Orario 9:00 - 10:00 Docente: Gaia Meoni - Ricercatrice Università degli Studi di Firenze

1. L'analisi NMR ed il legame tra l'olio di oliva ed il territorio

XII LEZIONE

Orario 10:00 - 13:00 Maurizio Servili - Università degli Studi di Perugia

1. Il punto della situazione sulle tecnologie attuali.

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

XIII LEZIONE

Orario 14:30 - 16:30 Giovanni Caruso - Università degli Studi di Pisa

1. Olivicoltura di precisione - tecnologie digitali per una gestione sostenibile della risorsa idrica in olivicoltura.

6° GIORNO SABATO 05 SETTEMBRE 2026:

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

XIV LEZIONE

Orario 9:00 - 10:30 Docente: Docente: Chiara Cherubini - Analytical

1. La normativa sull'etichettatura dell'olio.

XV LEZIONE

Orario 10:30 - 12:00 Giuseppe Rossi - Professore UNIFI

1. La valorizzazione dei residui agricoli della filiera olivicola: nuove opportunità.

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