



COMUNE DI
BUCINE
Provincia di Arezzo



OliOnostrum

PS-GO OLIONOSTRUM

Sottomisura 1.1 PSR 2014/2020

Catalogo corsi di formazione e workshop

Con la sottomisura 1.1 si vogliono affrontare le problematiche relative a:

- Scarsa conoscenza degli operatori dei fondamentali parametri da controllare nelle fasi che vanno dalla raccolta alla frangitura delle olive che determinano l'impossibilità di crescita culturale e tecnica nella produzione di un olio di alta qualità.
- Assenza degli strumenti per la determinazione sensoriale della qualità dell'olio EVO. Spesso un olio è ritenuto buono se presenta i sapori e gli odori "tradizionali", ma che sovente invece rispondono a difetti che porterebbero ad una declassificazione dell'olio. Il saper riconoscere la qualità dell'olio è importantissimo per la crescita culturale di tutti gli olivicoltori e degli addetti ai frantoi.
- Azioni efficaci di marketing e delle tecniche di valorizzazione del prodotto

A chi è rivolto

Sono destinatari dell'attività di formazione i seguenti soggetti con sede legale e/o almeno una sede operativa/unità locale in Toscana, come risultante dal fascicolo aziendale o da visura camerale:

1. imprenditori agricoli, singoli e associati, iscritti al registro delle imprese, dotati di partita IVA;
2. titolari di imprese forestali, singoli e associati, iscritti al registro delle imprese e che abbiano una attività principale o secondaria con codice ATECO che inizi con A 02;
3. amministratori e dipendenti, anche con funzioni dirigenziali, di gestori del territorio, rappresentati da Comuni, Enti Parco ed enti gestori dei siti della Rete Natura 2000.

Per i soggetti di cui ai punti 1 e 2 possono partecipare all'attività formativa anche i lavoratori dipendenti ed i coadiuvanti familiari iscritti all'INPS, anche a tempo determinato.

COME PARTECIPARE: compilando il modulo allegato e inviandolo per mail all'indirizzo r.cent@comune.bucine.ar.it entro il 28 agosto 2020

PER INFORMAZIONI: tel. 0559912727 mail r.cent@comune.bucine.ar.it

CORSO MEDIO

“Dalla raccolta alla frangitura, l’utilizzo del prototipo, degustazione e conoscenza del prodotto”

PROGRAMMA

MARTEDI 22 SETTEMBRE 2020

- **Organizzazione dei cantieri di raccolta e modalità di conservazione: come devono arrivare le olive al frantoio.**

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4 ore)

CNR IBE DI FIRENZE – GRAZIANO SANI – PAOLO PESTELLI

c/o BIBLIOTECA COMUNALE VIA XXV APRILE BUCINE

MERCOLEDI 30 SETTEMBRE 2020

- **Campo di Collezione della Biodiversità Olivicola della Valdambra.**

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4 ore)

VISITA IN CAMPO

CNR IBE DI FIRENZE – GRAZIANO SANI – PAOLO PESTELLI

VENERDI' 2 OTTOBRE 2020

- **Composizione e Tecnologie di produzione degli oli vergini di oliva. Parte 1**

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4 ore)

UNIFI – Dipartimento DAGRI – Prof. Alessandro Parenti- Dott. Piernicola Masella - Dr.ssa Giulia Angeloni – Dott. Lorenzo Guerrini

c/o Azienda Agricola Le Mura di Sara Bianconi Loc. le Mura 31 52021 Bucine

VENERDI' 9 OTTOBRE 2020

- **Composizione e Tecnologie di produzione degli oli vergini di oliva. Parte 2.**

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4 ore)

UNIFI – Dipartimento DAGRI – Prof. Alessandro Parenti- Dott. Piernicola Masella - Dr.ssa Giulia Angeloni – Dott. Lorenzo Guerrini

c/o Azienda Agricola Le Mura di Sara Bianconi Loc. le Mura 31 52021 Bucine

VENERDI' 16 OTTOBRE 2020

- **Prototipo di frantoio, l’impianto di Bucine-. Parte 1**

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4 ore)

- **Prototipo di frantoio applicazione pratica delle metodologie descritte.**

Dalle ore 14.30 alle ore 18.30 (4 ore)

UNIFI – Dipartimento DAGRI – Prof. Alessandro Parenti- Dott. Piernicola Masella - Dr.ssa Giulia Angeloni – Dott. Lorenzo Guerrini c/o Azienda Agricola Le Mura di Sara Bianconi Loc. le Mura 31 52021 Bucine

VENERDI' 23 OTTOBRE 2020

- **Prototipo di frantoio, l’impianto di Bucine- Parte 2.**

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4 ore)

- **Prototipo di frantoio applicazione pratica delle metodologie descritte.**

Dalle ore 14.30 alle ore 18.30 (4 ore)

UNIFI – Dipartimento DAGRI – Prof. Alessandro Parenti- Dott. Piernicola Masella - Dr.ssa Giulia Angeloni – Dott. Lorenzo Guerrini c/o Azienda Agricola Le Mura di Sara Bianconi Loc. le Mura 31 52021 Bucine

VENERDI' 30 OTTOBRE 2020

- **Composizione chimica degli oli di oliva ed il suo significato organolettico; interpretazione delle analisi chimiche fondamentali per il controllo della qualità; conoscenza ed utilizzazione dei metodi dell'analisi sensoriale applicati all'olio di oliva** (4 ore)

A.I.C.O.O. (Associazione Italiana Conoscere l'Olio d'Oliva) – PROF. ALESSANDRO VUJOVIC
c/o BIBLIOTECA COMUNALE VIA XXV APRILE - 52021 BUCINE

VENERDI' 6 NOVEMBRE 2020

- **Stabilizzazione, conservazione, imbottigliamento e commercializzazione dell'olio vergine di oliva**

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4 ore)

UNIFI – Dipartimento DAGRI – Prof. Alessandro Parenti- Dott. Piernicola Masella - Dr.ssa Giulia Angeloni –
Dott. Lorenzo Guerrini

c/o Azienda Agricola Le Mura di Sara Bianconi Loc. le Mura 31 52021 Bucine

MERCOLEDI 11 NOVEMBRE 2020

- **Conoscenza delle principali variabili biologiche, agronomiche e tecnologiche che influenzano le caratteristiche organolettiche degli oli di oliva inerenti la degustazione degli oli e la caratterizzazione degli oli EVO.**

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4ore)

A.I.C.O.O. (Associazione Italiana Conoscere l'Olio d'Oliva) – PROF. ALESSANDRO VUJOVIC
c/o BIBLIOTECA COMUNALE VIA XXV APRILE - 52021 BUCINE

VENERDI' 15 GENNAIO 2021

- **L'analisi sensoriale come strumento di valutazione qualitativa degli oli di eccellenza. Tecnica di base dell'assaggio dell'olio di oliva**

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4ore)

A.N.A.P.O.O. (Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti Olio di Oliva) - Prof. Alessandro Parenti -
Dr.ssa Marzia Migliorini – Dott. Franco Pasquini – Dott. Marco Pampaloni

c/o BIBLIOTECA COMUNALE VIA XXV APRILE - 52021 BUCINE

VENERDI' 22 GENNAIO 2021

- **I difetti sensoriali negli oli di oliva, prove di riconoscimento di base.**

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4 ore)

- **Degustazione guidata di oli diversi. Percezione e intensità dei difetti. Caratteristiche sensoriali positive.**

Dalle ore 14.30 alle ore 18.30 (4ore)

A.N.A.P.O.O. (Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti Olio di Oliva) - Prof. Alessandro Parenti -
Dr.ssa Marzia Migliorini - Dott. Franco Pasquini– Dott. Marco Pampaloni

c/o BIBLIOTECA COMUNALE VIA XXV APRILE - 52021 BUCINE

VENERDI' 29 GENNAIO 2021

- **Assaggio guidato di oli prodotti in Valdambra col nuovo frantoio. Valutazione e analisi critica dei profili sensoriali percepiti.**

- **Degustazione guidata**

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4ore)

A.N.A.P.O.O. (Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti Olio di Oliva) - Prof. Alessandro Parenti -
Dr.ssa Marzia Migliorini – Dott. Franco Pasquini– Dott. Marco Pampaloni

c/o BIBLIOTECA COMUNALE VIA XXV APRILE - 52021 BUCINE

CORSO BREVE

“La commercializzazione dei prodotti”

GIOVEDI' 4 FEBBRAIO 2021

Modalità di commercializzazione dei prodotti sul mercato secondo le forme di distribuzione più classiche e quelle innovative come l'e-commerce

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4ore)

Dr.ssa Laura Tedesco - Dott. Gennaro Scalamandrè

c/o BIBLIOTECA COMUNALE VIA XXV APRILE - 52021 BUCINE

GIOVEDI' 11 FEBBRAIO 2021

Esportazione, internazionalizzazione, e-commerce Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4ore)

Analisi casi pratici

Dalle ore 14.30 alle ore 18.30 (4ore)

Dr.ssa Laura Tedesco - Dott. Gennaro Scalamandrè

c/o BIBLIOTECA COMUNALE VIA XXV APRILE - 52021 BUCINE

GIOVEDI' 18 FEBBRAIO 2021

Valorizzazione del marchio OLIONOSTRUM

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4ore)

Dr.ssa Laura Tedesco - Dott. Gennaro Scalamandrè

c/o BIBLIOTECA COMUNALE VIA XXV APRILE - 52021 BUCINE

WORKSHOP

“Tecniche strategie di marketing per la valorizzazione del prodotto e la competitività del sistema imprese”

GIOVEDI' 25 FEBBRAIO 2021

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4ore)

Dalle ore 14.30 alle ore 18.30 (4 ore)

Dr.ssa Laura Tedesco - Dott. Gennaro Scalamandrè

c/o BIBLIOTECA COMUNALE VIA XXV APRILE - 52021 BUCINE

GIOVEDI' 4 MARZO 2021

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4ore)

Dalle ore 14.30 alle ore 18.30 (4 ore)

Dr.ssa Laura Tedesco - Dott. Gennaro Scalamandrè

c/o BIBLIOTECA COMUNALE VIA XXV APRILE - 52021 BUCINE

GIOVEDI' 11 MARZO 2021

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4ore)

Dr.ssa Laura Tedesco - Dott. Gennaro Scalamandrè

c/o BIBLIOTECA COMUNALE VIA XXV APRILE - 52021 BUCINE