



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.centi@comune.bucine.ar.it entro il 28 agosto 2020

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

CORSO MEDIO

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

PROGRAMMA

MARTEDI 22 SETTEMBRE 2020

- **Campo di Collezioni 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

MERCOLEDI 30 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

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' 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**

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4 ore)

A.I.C.O.O. (Associazione Italiana Conoscere l’Olio d’Oliva)

Modalità F.A.D. formazione a distanza

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

Modalità F.A.D. formazione a distanza

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

Modalità F.A.D. formazione a distanza

VENERDI 20 NOVEMBRE 2020

- **Prototipo di frantoio, l'impianto di Bucine- 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

Modalità F.A.D. formazione a distanza

VENERDI' 8 GENNAIO 2021

- **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

Modalità F.A.D. formazione a distanza

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)

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

VENERDI' 29 GENNAIO 2021

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

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

VENERDI' 05 FEBBRAIO 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 Azienda Agricola Le Mura di Sara Bianconi Loc. le Mura 31 52021 Bucine

CORSO BREVE

“La commercializzazione dei prodotti”

VENERDI' 12 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

Modalità F.A.D. formazione a distanza

GIOVEDI' 18 FEBBRAIO 2021

Esportazione, internazionalizzazione, e-commerce

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4ore)

Dr.ssa Laura Tedesco - Dott. Gennaro Scalamandrè

Modalità F.A.D. formazione a distanza

GIOVEDI' 25 FEBBRAIO 2021

Analisi casi pratici

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4ore)

Dr.ssa Laura Tedesco - Dott. Gennaro Scalamandrè

Modalità F.A.D. formazione a distanza

GIOVEDI' 4 MARZO 2021

Valorizzazione del marchio OLIONOSTRUM

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4ore)

Dr.ssa Laura Tedesco - Dott. Gennaro Scalamandrè

Modalità F.A.D. formazione a distanza

WORKSHOP

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

VENERDI' 12 MARZO 2021

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4ore)

Dr.ssa Laura Tedesco - Dott. Gennaro Scalamandrè

Modalità F.A.D. formazione a distanza

VENERDI' 19 MARZO 2021

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4ore)

Dr.ssa Laura Tedesco - Dott. Gennaro Scalamandrè

Modalità F.A.D. formazione a distanza

GIOVEDI' 25 MARZO 2021

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4ore)

Dr.ssa Laura Tedesco - Dott. Gennaro Scalamandrè

Modalità F.A.D. formazione a distanza

GIOVEDI' 1 APRILE 2021

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4ore)

Dr.ssa Laura Tedesco - Dott. Gennaro Scalamandrè

Modalità F.A.D. formazione a distanza

GIOVEDI' 8 APRILE 2021

Dalle ore 9.30 alle ore 13.30 (4ore)

Dr.ssa Laura Tedesco - Dott. Gennaro Scalamandrè

Modalità F.A.D. formazione a distanza