



VALORIZZAZIONE E CARATTERIZZAZIONE GEOGRAFICA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DELLA TOSCANA

GeOEVO-App: Corso di formazione per la valorizzazione della qualità dell'olio extra vergine di oliva con nuove tecniche di approfondimento diagnostico e trasferimento delle conoscenze con applicazione locale

Il percorso formativo che proponiamo intende offrire al territorio uno sguardo d'insieme sulle potenzialità delle tecniche di *"fingerprint"*, cioè di tecniche diagnostiche innovative, per valorizzare le componenti salutistiche-aromatiche e biogeochimiche dell'olio EVO. Questo al fine di **individuare** i punti di forza del proprio olio EVO oppure i difetti in modo tale da intraprendere azioni correttive. L'allievo sarà guidato nella descrizione sensoriale dell'olio EVO insieme a tecniche di *"fingerprint"* per la (i) componente salutistica: **i biofenoli**; (ii) **componente aromatica volatile** e (iii) **biogeochimica**: metagenomica, elementi minerali traccia ed isotopi. Tutto questo abbinato ad una **analisi critica e pratica delle tecniche di estrazione dell'olio**.

Questo approccio rappresenta non solo un'opportunità per le aziende per differenziarsi sul mercato e valorizzare le produzioni locali, ma anche un patrimonio di informazioni nel quale cercare nuove soluzioni agli innumerevoli scenari climatici attuali e futuri.

Struttura del Corso

Il percorso consiste in **2 appuntamenti di 10 ore** ciascuno per un **totale di 20 ore** da svolgersi in **presenza**.

ORARIO LEZIONI:

Presso **Frantoio Pruneti**, San Polo in Chianti, Greve in Chianti – **FIRENZE**

Mercoledì, **28 SETTEMBRE** h 9-13 e h 14-18

Presso **Frantoio del Grevepesa**, San Casciano – **FIRENZE**

Mercoledì, **5 OTTOBRE** h 9-13 e h 14-18

Presso **sede CIA Bottai**, Impruneta - **FIRENZE**

Giovedì, **6 OTTOBRE** h 14-18

Il corso sulle tecniche per la valorizzazione dell'olio è già stato realizzato nei seguenti territori: **Alta Valtiberina (AR)** e **Maremma (GR)** nel mese di marzo ed aprile.

Tutte le tappe del corso consisteranno in una **lezione frontale**, seguita da una **tavola rotonda** moderata da un esperto dell'argomento e guida all'**assaggio di oli EVO** prodotti nei tre territori del corso, nei territori delle DOP/IGP della Toscana, monovarietali e blend di oli italiani ed internazionali.

Il corso di Formazione è **finanziato dalla Regione Toscana** e fruibile dagli operatori agricoli regionali: imprenditori agricoli, soci, coadiuvanti familiari e dipendenti.

A chi si rivolge: a tutti gli operatori del settore oleicolo già in possesso di conoscenze di assaggio di olio ma anche a coloro che non hanno esperienze pregresse; e quindi a tutti coloro che vogliono gestire in maniera innovativa la produzione di olio, mediante l'interpretazione di dati analitici in grado di supportare l'operatore nelle proprie scelte al fine di ottenere un olio secondo le proprie aspettative ed esigenze.

INSEGNAMENTI

1. TECNICA DI DEGUSTAZIONE DELL'OLIO
2. LA CHIMICA DELL'OLIO
3. DETERMINAZIONI ANALITICHE A TUTELA DELLA QUALITA' E GENUINITA' DELL'OLIO EVO
4. PROCESSO DI PRODUZIONE DELL'OLIO E CONSERVAZIONE – CENNI SULLA LORO INFLUENZA SULLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
5. BIO-GEOMORFODIVERSITA' DEI TERRITORI DELLE OLIVETE DELLA TOSCANA
6. CENNI SUI FATTORI AMBIENTALI CHE INCIDONO SULLA COMPONENTE BIO-CHIMICA DELL'OLIO

DOCENTI

Dott.ssa ALISSA MATTEI: chimico e capo panel comitato di assaggio Aifo Firenze riconosciuto da MIPAAF, Presidente Associazione Knoil

Prof.ssa MARIA TERESA CECCHERINI: Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI), Università degli studi di Firenze

Prof. LUCA CALAMAI Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI), Università degli studi di Firenze

Prof. ALESSANDRO PARENTI: Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI), Università degli studi di Firenze, assaggiatore comitato di assaggio ANAPOO Firenze

Dr. SAMUEL PELACANI: Dipartimento di Scienze della Terra, Università degli studi di Firenze, assaggiatore comitato di assaggio Aifo Firenze

PROGRAMMA DEL CORSO

FRANTOIO PRUNETI: Saluti da parte di Gionni Pruneti con guida all'interno del frantoio aziendale

28.09.2022	
9.00 – 10.00	Introduzione all'analisi sensoriale e la tecnica dell'assaggio degli oli di oliva vergini. Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale: metodo COI. Determinazione soglia media gruppo per attributi caratteristici. Guida all'assaggio degli oli Alissa Mattei
10.00 – 12.00	La chimica dell'olio con approfondimento sugli aspetti salutistici e sensoriali. Illustrazione dei metodi analitici per tipizzare gli oli e individuarne le frodi. Alissa Mattei
12.00 – 13.00	Illustrazione della tecnica del <i>blending</i> dell'olio Guida all'assaggio degli oli Alissa Mattei

28.09.2022	
14.00 – 16.00	Composti aromatici volatili dell'olio extra vergine di oliva: determinazione analitica a tutela della qualità – pregi e difetti di un olio- e della genuinità Luca Calamai
16.00 – 18.00	Processi e tecniche di estrazione: influenza della tecnologia di estrazione sulle componenti biochimiche e organolettiche degli oli, Parte I: Modalità di raccolta e stoccaggio delle olive – Frangitura Guida all'assaggio di oli con difetti Alessandro Parenti

FRANTOIO del GREVEPESA: Saluti da parte di Filippo Legnaioli con guida all'interno del frantoio aziendale

05.10.2022	
9.00 – 13.00	Tecniche di estrazione e loro influenza sulla componente aromatica e salutistica degli oli, Parte II: Gramolatura – Decanter – Separatore – Stoccaggio dell'olio EVO Degustazione degli oli DOP e IGP della Toscana e non Alessandro Parenti

05.10.2022	
14.00 – 16.00	<p>Caratterizzazione geografica dell'olio extra vergine di oliva della Toscana: geomorfo-diversità dei paesaggi e caratteristiche geochimiche degli oli. Fattori ambientali che incidono sulla componente bio-chimica dell'olio.</p> <p>Samuel Pelacani</p> <p>Caratterizzazione geografica dell'olio extra vergine di oliva della Toscana: biodiversità microbica dei suoli e delle olive del territorio toscano</p> <p>Maria Teresa Ceccherini</p>
16.00 – 18.00	<p>Caratterizzazione geografica dell'olio extra vergine di oliva della Toscana Parte I: biodiversità microbica dei suoli del territorio toscano</p> <p>Maria Teresa Ceccherini</p>

Sede CIA Bottai, Impruneta - FIRENZE

06.10.2022	
9.00 – 12.00	<p>Fattori ambientali che incidono sulla componente bio-chimica dell'olio: casi studio del Progetto GeOEVO e di ricerche internazionali.</p> <p>Illustrazione sulle potenzialità nell'utilizzo dei dati biochimici di un olio ai fini della scelta del sistema di produzione e come potenziale strumento di <i>marketing</i>.</p> <p>Samuel Pelacani</p>
12.00 – 13.00	<p>Caratterizzazione geografica dell'olio extra vergine di oliva della Toscana Parte II: biodiversità microbica delle olive del territorio toscano</p> <p>Maria Teresa Ceccherini</p>