

Negli incontri dedicati agli olivicoltori e ai consumatori verranno trattati i seguenti temi:

- Nozioni di assaggio ai sensi del Reg. CE 2568/91 e succ. mod.;
- Prove pratiche di assaggio

Negli incontri dedicati alle aziende olivicole, ai tecnici e ai frantoiani verranno trattati i seguenti temi:

- Punti critici della filiera olivo-oleicola; con particolare riferimento alla pianta, alla trasformazione e conservazione dell'olio di oliva e alle sue caratteristiche chimiche e sensoriali.

A tutti i presenti sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

La partecipazione agli incontri è gratuita in quanto l'iniziativa fa parte del programma di attività "Scuola dell'olio" cofinanziato da Regione Toscana e Unioncamere Toscana.

Segreteria organizzativa

**METROPOLI - AZIENDA SPECIALE DELLA  
CAMERA DI COMMERCIO DI FIRENZE**

Divisione Laboratorio Chimico

Tel 055 674027 - Fax 055 671332

tiziana.tizzanini@metropoliaziendaaspeciale.it

REGIONE  
TOSCANA



Regione Toscana  
Via di Novoli, 26  
50127 Firenze



UnionCamere Toscana  
Via Lorenzo il Magnifico, 24  
50129 Firenze

In collaborazione con



AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio di Firenze  
**Divisione**  
Laboratorio Chimico Merceologico  
Via Orcagna, 70  
50121 Firenze

e con



**OLCAS**

REGIONE  
TOSCANA



**Scuola dell'olio**

# INCONTRI SULLA FILIERA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



**MARZO  
APRILE  
2014**



AZIENDA SPECIALE  
Camera di Commercio di Firenze

La Regione Toscana e Unioncamere Toscana, in accordo con le Organizzazioni Professionali Agricole e con le Associazioni dei Produttori Olivicoli, con la collaborazione tecnica di Metropoli - Azienda Speciale della CCIAA di Firenze Divisione Laboratorio Chimico Merceologico, nell'ambito del progetto "Scuola dell'olio" organizzano degli incontri formativi - informativi inerenti la filiera olivicola e i metodi di assaggio dell'olio di oliva.

Gli incontri si differenziano tra loro per i contenuti e per i soggetti a cui si rivolgono.

I primi due in programma si riferiscono alla conoscenza dell'olio attraverso le tecniche e i metodi di assaggio e sono destinati ai consumatori e a quegli olivicoltori che desiderano migliorare la qualità del proprio olio anche attraverso una maggiore conoscenza delle sue caratteristiche organolettiche.

Il terzo invece (che si articola in 3 successivi appuntamenti) affronta anche temi di natura agronomica e di elaiotecnica e si orienta maggiormente verso gli operatori del settore olivicolo-oleario.

Le iniziative sono organizzate nel periodo marzo-aprile 2014 con la collaborazione di alcuni tra i più importanti frantoi cooperativi toscani oltre che della Strada dell'olio dei borghi e dei castelli della Val di Nievole.

## INCONTRI PER GLI OLIVICOLTORI E I CONSUMATORI

date	sedi
21/03/2014 18.00-20.00	<b>STRADA DELL'OLIO-BORGHI E CASTELLI DELLA VALDINIEVOLE</b> Presso Sala consiliare Comune di Uzzano-Palazzo del Capitano P.zza Umberto I n. 1 51010 Uzzano- Castello (PT)  <i>Impariamo ad assaggiare l'olio extra vergine di oliva</i>
28/03/2014 17.30-19.30	<b>FRANTOIO PIEVE DI COMPITO</b> Via Tiglio n. 609 Capannori (LU)  <i>Impariamo ad assaggiare l'olio extra vergine di oliva</i>

## INCONTRI PER LE AZIENDE, TECNICI E FRANTOIANI

date	sedi
01/04/2014 18.00-20.00	<b>FRANTOIO DI CARBONILE OL.C.A.S. SRL</b> Via Campicuccioli N. 6 Pelago (FI)  <i>L'olivo: dalla pianta alla raccolta</i>
15/04/2014 18.00-20.00	<b>FRANTOIO DI CARBONILE OL.C.A.S. SRL</b> Via Campicuccioli N. 6 Pelago (FI)  <i>Le olive: la trasformazione in olio</i>
29/04/2014 18.00-20.00	<b>FRANTOIO DI CARBONILE OL.C.A.S. SRL</b> Via Campicuccioli N. 6 Pelago (FI)  <i>L'olio extravergine di oliva: caratterizzazione chimica e sensoriale</i>

### SCHEDA DI ISCRIZIONE

Da compilare ed inviare via fax o mail alla segreteria organizzativa almeno 3 giorni prima dell'incontro prescelto

COGNOME \_\_\_\_\_ NOME \_\_\_\_\_

AZIENDA \_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_

LOCALITA' \_\_\_\_\_ PROV. \_\_\_\_\_

TEL. \_\_\_\_\_ E-MAIL \_\_\_\_\_

Partecipa all'incontro del giorno \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_

Informativa e consenso ai sensi del D.Lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali)

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nel trasmettere i propri dati a Metropoli Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze, acconsente al loro trattamento da parte dell'azienda medesima e all'utilizzo degli stessi per invio di materiale informativo o pubblicitario ed effettuare comunicazioni commerciali anche interattive. L'intera informativa di consenso del trattamento dei dati può essere visionata sul sito [www.metropoliazienda speciale.it](http://www.metropoliazienda speciale.it) Il/La sottoscritto/a dichiara, inoltre, che all'atto del conferimento dei dati è stato debitamente informato per quanto previsto all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, ivi compresi i diritti che, in relazione al trattamento cui acconsente, gli derivano ai sensi dell'art. 7 del suddetto decreto.

Firma \_\_\_\_\_