

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 | STRADA DELL'OLIO-BORGHI E CASTELLI DELLA VALDINIEVOLE 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 | FRANTOIO PIEVE DI COMPITO 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 | FRANTOIO DI CARBONILE OL.C.A.S. SRL Via Campicuccioli N. 6 Pelago (FI) <i>L'olivo: dalla pianta alla raccolta</i> |
| 15/04/2014 18.00-20.00 | FRANTOIO DI CARBONILE OL.C.A.S. SRL Via Campicuccioli N. 6 Pelago (FI) <i>Le olive: la trasformazione in olio</i> |
| 29/04/2014 18.00-20.00 | FRANTOIO DI CARBONILE OL.C.A.S. SRL 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 _____ a _____

Partecipa all'incontro del giorno _____

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.metropoliaziendapeciale.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 _____