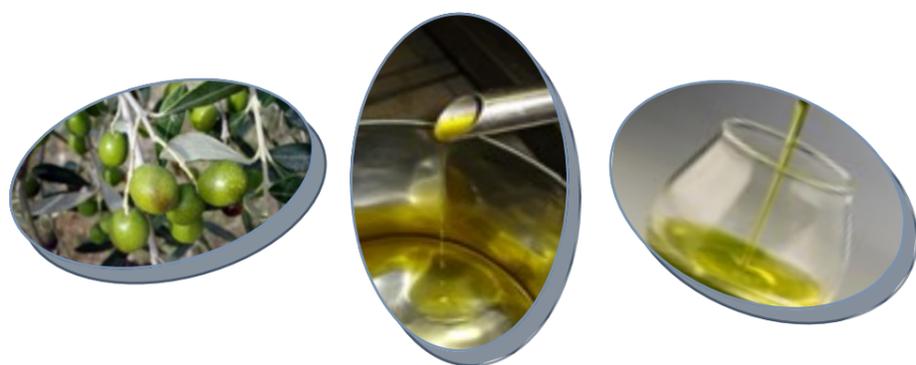




Scuola dell'olio

INCONTRI SULLA FILIERA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



**MARZO
APRILE
2014**

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"

Segreteria organizzativa
METROPOLI - AZIENDA SPECIALE DELLA CAMERA DI
COMMERCIO DI FIRENZE
Divisione Laboratorio Chimico

Tel 055 674027 Fax 055 671332
tiziana.tizzanini@metropoliazienaspeciale.it

INCONTRI PER GLI OLIVICOLTORI E I CONSUMATORI

DATE E ORARI	SEDI DEGLI INCONTRI
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 E ORARI	SEDI DEGLI INCONTRI
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>