

Si ringrazia Villa Montepaldi per
l'ospitalità accordata all'evento

VILLA MONTEPALDI
Via di Montepaldi, 12
San Casciano Val di Pesa (FI)

11 Aprile 2014 — ORE 9.30

**Si raccomanda di segnalare la propria
partecipazione per fax o e-mail alla
segreteria organizzativa
entro il 2 aprile 2014**

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

tel 055 674027 - Fax 055 671332
tiziana.tizzanini@metropoliaziendaspeciale.it

REGIONE
TOSCANA



Regione Toscana
Via di Novoli, 26
50127 Firenze



Unioncamere Toscana
Via Lorenzo il Magnifico, 24
50129 Firenze



AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio di Firenze

Divisione
Laboratorio Chimico Merceologico
Via Orcagna, 70
50121 Firenze

In collaborazione con

Azienda Agricola di Montepaldi Srl, via di Montepaldi 12,
San Casciano V.P. (FI)

Villa
MONTEPALDI

Università degli Studi di Firenze

REGIONE
TOSCANA



Scuola dell'olio

Seminario tecnico informativo per gli iscritti nell'articolazione regionale toscana dell'elenco nazionale degli assaggiatori di olio di oliva vergine



Villa Montepaldi

Via di Montepaldi, 12
San Casciano Val di Pesa (FI)

11 APRILE 2014 — ORE 9.30



AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio di Firenze

La Toscana vanta un numero di assaggiatori di olio di oliva vergine superiore a quello di tutte le altre regioni d'Italia (n. 511 iscritti, B.U.R.T. n.5 del 05/02/2014).

Ugualmente numerosi sono i panel che in Toscana esercitano la loro importante attività (n. 19 Panel riconosciuti al febbraio 2014).

Da tempo la Regione Toscana, Unioncamere Toscana e il Laboratorio di Metropoli Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze, organizzano attività a favore del settore olivicolo-oleario toscano. Anche quest'anno, in continuità con gli anni passati, è stato organizzato un seminario tecnico destinato a tutti gli assaggiatori iscritti nell'articolazione regionale dell'elenco di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

Questa iniziativa si colloca ora nel programma di attività della "Scuola dell'Olio", costituitasi nell'aprile del 2013 attraverso la sottoscrizione di un protocollo di intesa tra Regione Toscana e Unioncamere Toscana.

Il programma della "Scuola dell'Olio" attualmente in corso prevede inoltre:

- La realizzazione del progetto di ricerca «Le proprietà culinarie e le funzionalità sensoriali degli oli extra vergini Toscani»;
- Il ring test regionale;
- La selezione regionale degli oli extra vergini di oliva DOP e IGP della Toscana 2013/2014;
- La realizzazione di un proprio sito internet.

Attraverso attività di informazione, comunicazione, formazione e aggiornamento, trasferimento delle conoscenze e promozione, la Scuola si prefigge di contribuire allo sviluppo qualitativo e alla valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva, nonché alla diffusione della cultura dell'olio e dell'olivo in Italia e nel mondo intero.

Ore 09,30	Registrazione dei partecipanti
Ore 10,00	Apertura dei lavori: presiede e coordina Carlo Chiostrì – Regione Toscana Settore "Forestazione, promozione dell'innovazione e interventi comunitari per l'agroambiente".
	Relazioni
Ore 10,15	La Scuola dell'olio Enrico Ciabatti – Unioncamere Toscana
Ore 10,30	Lieviti e olio extravergine di oliva Massimo Vincenzini – GESAAF – Università degli Studi di Firenze
Ore 11,00	Il ring test nazionale: sintesi dell'attività svolta e dei risultati conseguiti. Aggiornamenti tecnici: Allegato XII del Reg. n. 2568/91/CEE e s.m.i. Luciana Di Giacinto - C.R.A. - Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia - Sede di Città Sant'Angelo
Ore 11,45	Il ring test regionale: risultati conseguiti nel 2013 Marzia Migliorini – Metropoli – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze
Ore 12,15	Assaggio guidato di alcuni campioni del ring test regionale 2013: un esempio di riallineamento. Roberto Marchesini – Capo Panel–Camera di Commercio di Arezzo
Ore 13,00	Discussione
Ore 13,30	Sospensione dei lavori e buffet
Ore 15,00	"Le proprietà culinarie e le funzionalità sensoriali degli oli extra vergini toscani" Erminio Monteleone – GESAAF – Università degli Studi di Firenze Sara Spinelli – Adacta International SemioSensory
Ore 15,30	Risultati della Selezione Regionale oli DOP e IGP 2013-2014 Franco Ignesti – Toscana Promozione
Ore 16,00	Novità legislative per la filiera di produzione dell'olio di oliva. Luciano Zoppi – Regione Toscana Settore produzioni Agricole Vegetali
Ore 16,30	Discussione
Ore 17.00	Conclusione dei lavori

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Da compilare ed inviare via fax o mail alla segreteria organizzativa il 02/04/2014

COGNOME _____ NOME _____
AZIENDA _____
INDIRIZZO _____
LOCALITA' _____ PROV. _____
TEL _____ FAX _____
E-MAIL _____

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 al consenso del trattamento dei dati può essere visionata sul sito www.metropoliaziedspeciale.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 _____