

Regione Toscana Via di Novoli, 26 50127 Firenze



Unioncamere Toscana Via Lorenzo il Magnifico, 24 50129 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 Via di Montepaldi, 12 San Casciano Val di Pesa (FI) 24 Aprile 2015 — ORE 10.00

Si raccomanda di segnalare la propria partecipazione per fax o e-mail alla segreteria organizzativa entro il 22 aprile 2015

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

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





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)

24 APRILE 2015— ORE 10.00



Ugualmente numerosi sono i panel che in Toscana esercitano la loro importante attività (n. 20 Panel riconosciuti al febbraio 2015).

Da tempo la Regione Toscana, Unioncamere Toscana e il Laboratorio di PromoFirenze Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze. organizzano attività a favore del settore olivicolooleario 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.

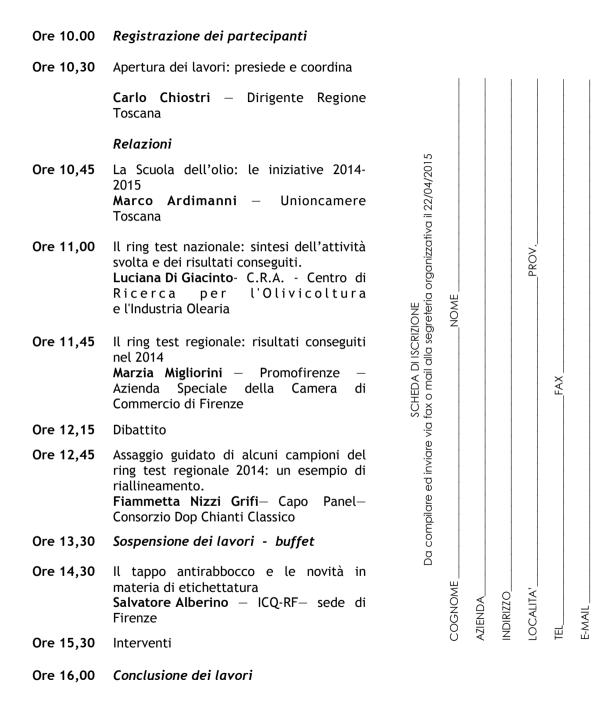
Questa iniziativa si colloca ora nel programma di attività della "Scuola dell'Olio", che ha sede presso Villa Montepaldi, costituitasi nell'aprile del 2013 attraverso la sottoscrizione di un protocollo di intesa tra Regione Toscana e Unioncamere Toscana. dell'Olio" programma della "Scuola

- Verifica circolare tra i Panel Toscani
- Seminari sulla mosca olearia

attualmente in corso prevede inoltre:

- Corsi per potatori
- Attività di avvicinamento all'assaggio dell'olio

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.



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

informativa a e, che all'atto c Φ

cio di Firenze, acconsente al loro tuare comunicazioni commerci www.metropoliaziendaspeciale.it all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, ivi co

acconsente al loro

informativo o pubbl i può essere visi

Φ.<u>Θ</u>