

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



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
Università degli Studi di Firenze



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



La Toscana vanta un numero di assaggiatori di olio di oliva vergine superiore a quello di tutte le altre regioni d'Italia (n. 683 iscritti, B.U.R.T. n.9 parte II del 04/03/2015).

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 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", 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.

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

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

Ore 10,00	Registrazione dei partecipanti
Ore 10,30	Apertura dei lavori: presiede e coordina Carlo Chiostrì — Dirigente Regione Toscana
	Relazioni
Ore 10,45	La Scuola dell'olio: le iniziative 2014-2015 Marco Ardimanni — Unioncamere Toscana
Ore 11,00	Il ring test nazionale: sintesi dell'attività svolta e dei risultati conseguiti. Luciana Di Giacinto- C.R.A. - Centro di Ricerca per l'Olivicoltura e l'Industria Olearia
Ore 11,45	Il ring test regionale: risultati conseguiti nel 2014 Marzia Migliorini — Promofirenze — Azienda Speciale della Camera di Commercio di Firenze
Ore 12,15	Dibattito
Ore 12,45	Assaggio guidato di alcuni campioni del ring test regionale 2014: un esempio di riallineamento. Fiammetta Nizzi Grifi— Capo Panel— Consorzio Dop Chianti Classico
Ore 13,30	Sospensione dei lavori - buffet
Ore 14,30	Il tappo antirabbocco e le novità in materia di etichettatura Salvatore Alberino — ICQ-RF— sede di Firenze
Ore 15,30	Interventi
Ore 16,00	Conclusione dei lavori

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Da compilare ed inviare via fax o mail alla segreteria organizzativa il 22/04/2015

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.metropoliazienadspeciale.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