



CORSO PER FRANTOIANO E TECNICO DI FRANTOIO – EDIZIONE 2023

MODALITÀ DI EROGAZIONE: ONLINE SU PIATTAFORMA ZOOM – ASSAGGI SU PIATTAFORMA PRIVATA

PERIODO DI SVOLGIMENTO: DAL 21 Febbraio al 25 Febbraio 2023

➤ **21 FEBBRAIO - SESSIONE 1 - h3 – 9,30 – 12,30**

INTRODUZIONE AL CORSO

Teoria - (Dr. Mazzini) Obiettivi del Corso – Perché del corso e finalità - Lo stato della produzione oggi in Italia;

Teoria - (Dr.a Mattei) Un po' di storia: l'evoluzione tecnologica degli ultimi 30 anni;

Teoria - (Mencaglia) Dall'estrazione a presse all'estrazione a due fasi;

➤ **21 FEBBRAIO - SESSIONE 2 – h3 – 15.00 – 18.00**

LA MATERIA PRIMA: TEMPO DI RACCOLTA OTTIMALE, PULIZIA, INFLUENZE SU RESE E QUALITÀ FINALE

Teoria - (Prof. Parenti) Parametri di maturazione, metodi e tempi di raccolta, metodi di valutazione – pulizia delle drupe prima della lavorazione, finalità ed effetti.

Domande - (0,5h) – (Prof. Parenti)

Assaggi - (0,5 h) – (Mazzini –Mencaglia – Mattei): 2/3 assaggi a tema

➤ **22 FEBBRAIO - SESSIONE 3 – h3 – 9,30 – 12,30**

LA FRANGITURA DELLE DRUPE

Teoria – (Mori) Le diverse possibilità tecnologiche: funzioni ed effetti diversi sulla produzione e sul prodotto finale.

Domande - (0,5h) – (Mori)

Assaggi - (0,5 h) – (Mazzini –Mencaglia): 2 assaggi a tema.

➤ **22 FEBBRAIO - SESSIONE 4 – 3h – 15.00 – 18.00**

LA GENESI DELLA QUALITÀ - GRAMOLAZIONE E TERMO CONDIZIONAMENTO

Teoria – (Dr Lorenzo Cecchi) - **(2,5h)** - **La qualità dell'olio origini** - la qualità e l'innovazione di processo nell'estrazione meccanica degli oli vergini di oliva che faccia cappello e che riporti i principi ispiratori della qualità e delle tecnologie innovativi.

Domande - (0,5h) – (Cecchi)

➤ **23 FEBBRAIO - SESSIONE 5 – 3h – 9,30 – 12,30**

LA GRAMOLAZIONE DALLA TEORIA ALLA PRATICA IN FRANTOIO

Teoria – (Tecnico Amenduni + Mencaglia) - **(2h)** - uso delle gramole in produzione, obiettivi, modalità, risultati.

Domande - (0,5h) – (Mencaglia + Tecnico Amenduni)

Assaggi - (0,5 h) – (Mazzini – Mencaglia) - 2 assaggi a tema.

➤ **23 FEBBRAIO - SESSIONE 5 – 3h - 15.00 - 18.00**

LA PRODUZIONE DELLA QUALITA' ORGANOLETTICA DEGLI OLI IN FRANTOIO

Teoria – (Dr. Lorenzo Cecchi) - (2h) - influenza del processo produttivo su gusto e flavor degli oli; la via della lipossigenasi.

Domande - (0,5h) – (Cecchi + Mencaglia)

Assaggi - (0,5 h) – (Mazzini – Mencaglia) – 2 assaggi a tema.

➤ **24 FEBBRAIO - SESSIONE 6 – 3h – 9,30 – 12,30**

LA CENTRIFUGA ORIZZONTALE O DECANTER E QUELLA VERTICALE, TIPOLOGIE E FUNZIONI

Teoria – (Dr. Costagli) – (2h) La centrifuga orizzontale, ottimizzazione del funzionamento delle centrifughe, condizioni di lavoro, resa e qualità.

Domande - (0,5h) – (Costagli)

Assaggi - (0,5h) – (Mazzini – Mencaglia) - 2 assaggi a tema.

➤ **24 FEBBRAIO - SESSIONE 7 – 3h – 15.00 – 18.00**

ESTRAZIONE A 2 o 3 FASI, OBIETTIVI –

Teoria - (Luca Mencaglia) (2,5h) - Interazione tecnologia prodotto

IN ALTERNATIVA _ Teoria - (Tecnico Amenduni) (2,5h) - Interazione tecnologia prodotto - innovazioni di processo del settore dell'estrazione meccanica degli oli vergini di oliva (cenni)

Domande - (0,5h) – (Luca Mencaglia) e/o (Tecnico Amenduni)

➤ **25 FEBBRAIO - SESSIONE 8 – (3h) - 9,30 – 12,30**

DALLA TEORIA ALLA PRATICA: COME SI CONDUCE IN MODO OTTIMALE UN FRANTOIO

Teoria – (Ing. Pablo Canmas e/o Luca Mencaglia) – (2h) Gestione delle macchine: tempi, temperature, pulizia – Utilizzo in base alle finalità e gli obiettivi di produzione. Lavorazioni conto proprio o conto terzi; grandi quantità o piccole e medie quantità.

Domande - (0,5h) – (Pablo Canamas e/o Luca Mencaglia)

Assaggi - (0,5h) – (Mazzini – Mencaglia) - Assaggi a tema.

➤ **25 FEBBRAIO - SESSIONE 9 – (3h) – 15.00 – 18.00**

LA QUALITÀ DEGLI OLI VERGINI DA OLIVE

Teoria - (Dr.a Mattei) - (2h) – Valutazione della qualità chimica ed organolettica del prodotto – Il risultato del lavoro del frantoiano come si valuta nella pratica. Lettura di base delle analisi chimiche e valutazione organolettica.

Domande - (0,5h) – (Mattei)

Assaggio - Chiusura Corso - (0,5h) – Mattei - Mazzini – Mencaglia - Assaggio 2 campioni visura analisi e visura panel test.



CORSO PER FRANTOIANO E TECNICO DI FRANTOIO – EDIZIONE 2023

CHIUSURA E SALUTI + DIPLOMI – RIEPILOGO PROGETTO PERCORSO FORMATIVO PER FRANTOIANI: I TEMI DEI CORSI 2, 3 E 4.

FEBBRAIO 2023	9,30 – 12,30	15,00 – 18,00	DOCENZA	AZIENDA
21 -MATTINO	INTRODUZIONE		MAZZINI, MATTEI, MENCAGLIA	
21 -POMERIGGIO		LEZIONE 1	PARENTI	UNIVERISTA FIRENZE
22 -MATTINO	LEZIONE 2		MORI	MORI TEM
22-POMERIGGIO		LEZIONE 3	CECCHI	UNIVERSITÀ FIRENZE
23 -MATTINO	LEZIONE 4		STILLAVATI, MENCAGLIA	AMENDUNI
23 -POMERIGGIO		LEZIONE 5	CECCHI	UNIVERISTA FIRENZE
24 - MATTINO	LEZIONE 6		COSTAGLI	ALFA LAVAL
24 -POMERIGGIO		LEZIONE 7	STILLAVATI	AMENDUNI
25 -MATTINO	LEZIONE 7		PABLO CANAMAS, MENCAGLIA	
25 -POMERIGGIO		LEZIONE 8	MATTEI, MAZZINI, MENCAGLIA	

NB. In funzione della diponibilità e dei possibili impegni improvvisi il sillabus potrebbe subire variazioni dell'ultima ora con cambi di docenza.

Organizzazione del Corso di Masters of Olive Oil Academy by F.Ili Mazzini sas con la collaborazione di Luca Mencaglia e Associazione KNOIL (Presidente Alissa Mattei). MOOO è un marchio di Fratelli Mazzini sas – Via Martiri della Libertà, 116/118 – 18100 IMPERIA – Iscrizione REA IM – 110093 – P.IVA e CF 01242950085 – Per contatti (da lunedì a venerdì dalle ore: 9 – 19) – Telefono - 0183 653077 – Mobile + 39 335 37 18 94 - Mail mastersofoliveoil@gmail.com - Pec arteoleariafm@pec.it