



Con il patrocinio del



**AGRICOLTORI ITALIANI
TOSCANA CENTRO**



CORSO GRATUITO

L'olio evo toscano

CONSERVAZIONE E FRANGITURA DELLE OLIVE, PROPRIETA' ORGANOLETTICHE,
ETICHETTATURA E TECNICHE DI ASSAGGIO

PROGRAMMA

- **8/05/2026** ore **9:00-13:00** c/o Cia Tc, Via di Colleramole 11 Loc. Bottai (Impruneta). "L'importanza del processo di trasformazione delle olive in olio e della sua conservazione" - Alessandro Parenti, DAGRI Unifi
- **15/05/2026** ore **9:30-12:30** c/o Cia Tc, Via di Colleramole 11 Loc. Bottai (Impruneta). "Caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche dell'Olio Evo. L'importanza del panel test; pregi e difetti dell'olio" - Lucia Tacconi, Sp. in olivicoltura e assaggiatrice di Olio Evo
- **21/05/2026** ore **14:30-18:30** c/o Frantoio di Vallina Coop. Agricola Primavera, Via Compiobbi 1/B (Vallina). "Assaggio guidato di oli" - Lucia Tacconi, Sp. in olivicoltura e assaggiatrice di Olio Evo
- **25/05/2026** ore **9:00-14:00** c/o Loggiato del Pellegrino, Piazza Buondelmonti 21 (Impruneta). "L'etichettatura dell'Olio Evo" - Salvatore Enrichetti, Dottore Agronomo; "Olio, ristorazione e gastronomia: Assaggio di oli extra Regione Toscana" - Filippo Falugiani, Fondatore Associazione A.I.R.O.
- **28/05/2026** ore **9:00-13:00** c/o Frantoio del Grevepesa, Via Prov. Chiantigiana sulla Greve 6 (San Casciano VP). "Assaggio guidato di oli" - Filippo Legnaioli, Presidente Frantoio Grevepesa e Capo Panel



PER INFO: 3 5 3 4 2 7 0 7 3 9

IN CASO DI INTERESSE PUOI ISCRIVERTI CLICCANDO AL SEGUENTE LINK:
[HTTPS://FORM.JOTFORM.COM/252450666406356](https://form.jotform.com/252450666406356)