



## VALORIZZAZIONE E CARATTERIZZAZIONE GEOGRAFICA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DELLA TOSCANA

**GeOEVO-App: Corso di formazione per la valorizzazione della qualità dell'olio extra vergine di oliva con nuove tecniche di approfondimento diagnostico e trasferimento delle conoscenze con applicazione locale**

Il percorso formativo che proponiamo intende offrire al territorio uno sguardo d'insieme sulle potenzialità delle tecniche di *"fingerprint"*, cioè di tecniche diagnostiche innovative, per valorizzare le componenti salutistiche-aromatiche e biogeochimiche dell'olio EVO. Questo al fine di **individuare** i punti di forza del proprio olio EVO oppure i difetti in modo tale da intraprendere azioni correttive. L'allievo sarà guidato nella descrizione sensoriale dell'olio EVO insieme a tecniche di *"fingerprint"* per la (i) componente salutistica: **i biofenoli**; (ii) **componente aromatica volatile** e (iii) **biogeochimica**: metagenomica, elementi minerali traccia ed isotopi. Tutto questo abbinato ad una **analisi critica e pratica delle tecniche di estrazione dell'olio**.

Questo approccio rappresenta non solo un'opportunità per le aziende per differenziarsi sul mercato e valorizzare le produzioni locali, ma anche un patrimonio di informazioni nel quale cercare nuove soluzioni agli innumerevoli scenari climatici attuali e futuri.

### **Struttura del Corso**

Il percorso consiste in **4 appuntamenti di 5 ore** ciascuno per un **totale di 20 ore**.

Il corso sulle tecniche per la valorizzazione dell'olio sarà ripetuto nei seguenti territori: **Chianti (FI)**, **alta valle del Tevere (AR)** e **maremma (GR)** da marzo a maggio, fruibili **in presenza**.

Tutte le tappe del corso consisteranno in una **lezione frontale**, seguita da una **tavola rotonda** moderata da un esperto dell'argomento e guida all'**assaggio di oli EVO** prodotti nei tre territori del corso, nei territori delle DOP/IGP della Toscana, monovarietali e blend di oli italiani ed internazionali.

### **Date**

Marzo: 11-12 e 18-19 ANGIARI presso Az. Agr. Il Faggeto di Leda Acquisti

Saluti di benvenuto da parte di **ILARIA LORENZINI, Assessore al Turismo del Comune di Anghiari**

Aprile: 22-23 e 29-30 GROSSETO

Maggio: 13-14 e 20-21 FIRENZE

Il corso di Formazione è **finanziato dalla Regione Toscana** e fruibile dagli operatori agricoli regionali: imprenditori agricoli, soci, coadiuvanti familiari e dipendenti.

**A chi si rivolge:** a tutti gli operatori del settore oleicolo già in possesso di conoscenze di assaggio di olio ma anche a coloro che non hanno esperienze pregresse; e quindi a tutti coloro che vogliono gestire in maniera innovativa la produzione di olio, mediante l'interpretazione di dati analitici in grado di supportare l'operatore nelle proprie scelte al fine di ottenere un olio secondo le proprie aspettative ed esigenze.

## **INSEGNAMENTI**

1. TECNICA DI DEGUSTAZIONE DELL'OLIO
2. I BIOFENOLI
3. I COMPOSTI AROMATICI
4. PROCESSO DI PRODUZIONE DELL'OLIO
5. BIO-GEODIVERSITA' DEI TERRITORI

## **DOCENTI**

Dott.ssa ALISSA MATTEI: chimico e capo panel comitato di assaggio Aifo Firenze riconosciuto da MIPAAF, Presidente Associazione Knoil

Dott.ssa CHIARA CHERUBINI: tecnologo alimentare e tecnico analitico presso Lab. Analytical (Firenze) e assaggiatrice comitato di assaggio Aifo Firenze

Prof.ssa MARIA TERESA CECCHERINI: Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI), Università degli studi di Firenze

Prof. LUCA CALAMAI Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI), Università degli studi di Firenze

Prof. ALESSANDRO PARENTI: Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI), Università degli studi di Firenze

Dr. SAMUEL PELACANI: Dipartimento di Scienze della Terra, Università degli studi di Firenze, assaggiatore comitato di assaggio Aifo Firenze

## PROGRAMMA DEL CORSO

# ANGHIARI

<b>11.03.2022</b>	
14.30 – 15.30	Introduzione all'analisi sensoriale e la tecnica dell'assaggio degli oli di oliva vergini <b>Alissa Mattei</b>
15.30 – 17.30	La chimica dell'olio con approfondimento sui BIOFENOLI: aspetti salutistici e sensoriali <b>Chiara Cherubini</b>
17.30 – 19.30	Guida all'assaggio di OLII MONOVARIETALI <b>Alissa Mattei</b>

<b>12.03.2022</b>	
9.00 – 11.00	Composti aromatici volatili dell'olio extra vergine di oliva: determinazione analitica a tutela della qualità – pregi e difetti di un olio- e caratterizzazione sensoriale di un olio <b>Luca Calamai</b>
11.00 – 12.00	Guida all'assaggio di OLII CON DIFETTI <b>Alessandro Parenti</b>
12.00 – 14.00	Processi e tecniche di estrazione: influenza della tecnologia di estrazione sulle componenti biochimiche e organolettiche degli oli <b>Alessandro Parenti</b>

<b>18.03.2022</b>	
14.30 – 16.30	Caratterizzazione geografica dell'olio extra vergine di oliva della Toscana: geodiversità dei paesaggi e caratteristiche geochimiche degli oli <b>Samuel Pelacani</b>
16.30 – 18.30	Caratterizzazione geografica dell'olio extra vergine di oliva della Toscana: biodiversità microbica dei suoli e delle olive del territorio toscano <b>Maria Teresa Ceccherini</b>
18.30 – 19.30	Guida all'assaggio di olii DOP e IGP della Toscana e non toscani <b>Alissa Mattei</b>

<b>19.03.2022</b>	
9.00 – 11.00	Tecniche di estrazione e loro influenza sulla componente aromatica e salutistica degli oli: casi studio con degustazione degli oli e interpretazione dei corrispondenti dati analitici <b>Alessandro Parenti</b>
11.00 – 14.00	Guida all'assaggio degli oli del Progetto GeOEVO, differenti frantoi a confronto e olii internazionali <b>Alissa Mattei</b>