

Giornate di studio per frantoiani e tecnici di frantoio: aperte le iscrizioni

Sono aperte le iscrizioni al **corso per “esperto di frantoio”** rivolto ad imprenditori e tecnici di settore.

Il corso articolato, in 8 giornate di studio, avrà inizio sabato 25 giugno 2021 e si svolgerà presso il Centro Sperimentale Dimostrativo ARSAC di Gioia Tauro (RC).

L'obiettivo fondamentale del corso per responsabile di frantoio è fornire un percorso professionalizzante mirato ad accrescere le competenze nella gestione dell'Impresa molitoria per la produzione di un olio extravergine di oliva di qualità.

Il “Mastro oleario” rappresenta la figura di riferimento dell'Impresa Frantoio ovvero la figura attorno alla quale ruotano le responsabilità delle scelte imprenditoriali. Al termine della formazione il partecipante avrà le competenze necessarie per potere valutare la materia prima da lavorare ed il miglior sistema di produzione sulla base delle necessità derivanti dalla domanda di mercato e dalle caratteristiche della materia prima o del tipo di lavorazione da effettuare. Avrà inoltre tutte le competenze necessarie ad assolvere agli obblighi di legge per tutti gli aspetti che interessano in modo diretto ed indiretto l'impresa Frantoio. Gestire le macchine, con l'eventuale supporto di collaboratori a lui subordinati, controllandone la regolazione ed il funzionamento, in modo tale da garantire il prodotto richiesto, nel rispetto della normativa vigente in materia di tutela dell'igiene, della sicurezza e del rispetto ambientale. Inoltre verranno fornite le basi per lo sviluppo del marketing aziendale sfruttando sia le potenzialità dei principali media che social network. Lo stesso responsabile di frantoio sarà in grado di effettuare valutazioni sulla idoneità della etichetta anche sulla base di quelle che sono le aspettative del consumatore finale.

Informazioni e modalità di iscrizione al corso:

- **Chiusura iscrizioni al corso: martedì 15 giugno 2021.**
- Numero di posti limitato: massimo venti (20) iscritti
- Numero lezioni: 8 (vedi programma)
- **Inizio corso: sabato 25 giugno 2021**
- Sede corso: ARSAC Centro Sperimentale Dimostrativo C.da Bettina - 89013 Gioia Tauro (RC)
- **quota di iscrizione al corso: euro 150,00 (centocinquanta)** tramite bonifico bancario IBAN IT 930 03069 162061 00000 300078 - intestato ad ARSAC. Causale: Quota Iscrizione corso per “esperto di frantoio”

Per iscriversi al corso è necessario compilare la domanda di iscrizione ([clicca qui](#)), allegare copia attestante avvenuto bonifico bancario di € 150,00, ed inviarla ad ARSAC- C.da Bettina - 89013 Gioia Tauro Tel e Fax 0966 52137 e.mail rosario.franco@arsac.calabria.it vincenzo.cilona@arsac.calabria.it

Alla fine del Corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

Per maggiori informazioni contattare i responsabili e tutor del corso:

Dr. Vincenzo Cilona e Dr. Rosario Franco

ARSAC C.da Bettina Gioia Tauro (RC)

Tel. 0966 52137

e.mail rosario.franco@arsac.calabria.it - vincenzo.cilona@arsac.calabria.it

PROGRAMMA CORSO

Sabato 26 giugno 2021 - Ore 9.00 - 13.00. 15.00 - 17.00

Saluti istituzionali:

Bruno Maiolo (Direttore Generale ARSAC)

Giovanni Agosteo (Direttore Dipartimento Agraria - Università Mediterranea Reggio Calabria)

*L'olio e gli ingredienti della nostra vita a cura di **Maurizio Pescari** (Giornalista/Scrittore)*

*Principi di analisi sensoriale a cura di **Giuseppe Giordano** (Capo Panel ARSAC)*

Sabato 03 luglio 2021 - Ore 9.00 - 13.00. 15.00 - 17.00

*Panoramica sulla conduzione dei frantoi a livello nazionale ed internazionale a cura di **Domenico Fazio** (Agronomo ed esperto in tecnologie alimentari);*

Analisi Sensoriale degli alimenti a cura di Vincenzo Cilona e Rosario Franco (ARSAC)

Sabato 10 luglio 2021 - Ore 9.00 - 13.00. 15.00 - 17.00

*La materia prima: riconoscimento varietale e valutazione della qualità.
a cura di **Rocco Mafrica** (Università Mediterranea Reggio Calabria)*

*Introduzione all'Agricoltura 4.0: benefici e funzioni del Sistema di Supporto alla decisioni (DSS) di Elasian a cura di **Giovanni Di Mambro** (Coofondatore di Elasian)*

Addestramento all'analisi sensoriale per individuare i tratti di tipicità di oli extravergine di oliva di eccellenza, prodotti nel territorio italiano a cura di Rosario Franco e Vincenzo Cilona (ARSAC).

Giovedì 15 luglio 2021 - Ore 9.00 - 13.00 15.00 - 17.00

*La valutazione dei principali sistemi e metodi di trasformazione delle olive in olio e ripercussioni sulla qualità dell'olio extravergine. Addestramento all'analisi sensoriale per individuare i tratti di tipicità di oli extravergine di oliva di eccellenza, prodotti in Calabria a cura di **Maurizio Servili** (Dipartimento di Scienze Agrarie e Alimentari, Università Di Perugia)*

Sabato 17 luglio 2021 - Ore 9.00 - 13.00. 15.00 - 17.00

*I sistemi di trasformazione e di stoccaggio dell'olio in Calabria ed impatto sulla qualità finale a cura di **Marco Poiana** (Docente di Tecnologia Alimentari Università Mediterranea di Reggio Calabria)*

Mercoledì 21 luglio 2021 - Ore 9.00 - 13.00 15.00 -17.00

*Sostenibilità economica ed ambientale nella gestione dei frantoi a cura di **Anna De Luca** (Docente di Economia ed Estimo Rurale- Università Mediterranea di Reggio Calabria).*

*Riflessi delle principali fitopatie sulla qualità dell'olio extravergine. Analisi sensoriale per individuare gli aspetti problematici. a cura di **Vincenzo Maione** (ARSAC)*

Sabato 24 luglio 2021 - Ore 9.00 - 13.00 15.00 - 17.00

Strategie di marketing per la valorizzazione dell'olio extravergine di oliva. Valorizzazione e gestione dei sottoprodotti dell'industria olearia.

La valutazione della qualità dell'olio extravergine.

Addestramento all'analisi sensoriale per individuare i tratti di tipicità di oli extravergine di oliva di eccellenza, prodotti nel territorio italiano.

*A cura di **Andrea Marchini** (Dipartimento Scienze Agrarie Alimentari, Università degli Studi di Perugia)*

Sabato 12 settembre 2021 - Ore 9.00 - 13.00. 15.00 - 17.00

La certificazione volontaria della qualità a tutela delle produzioni e la gestione del sistema SIAN.

Etichettatura dell'olio e frodi del settore oleicolo.

La tracciabilità delle produzioni come strumento di prevenzione.

*A cura di **Rosario Franco, Vincenzo Cilona** (ARSAC)*

Sabato 18 settembre 2021 - Ore 9.00 - 13.00.

Seminario con i maggiori produttori di impianti oleari con visite guidate a frantoi rappresentativi nell'area olivicola della Piana di Gioia Tauro e spiegazione del funzionamento.

*Sono previsti gli interventi di: **Giacomo Costagli** (Business Center Manager Alfa Laval); **Beniamino Tripodi** (Pieralisi); **Patrizio Mori** (Mori Tem); **Nunzio Clemente** (Clemente Macchine Olearie). Saranno descritte le principali caratteristiche delle case produttrici di impianti oleari.*

A margine del corso è prevista l'organizzazione di un seminario sulla raccolta delle olive.

Sabato 25 settembre 2021 - Ore 9.00 - 13.00.

**Meccanizzazione della raccolta ed innovazione tecnologica a cura di
Bruno Bernardi (Docente di Meccanizzazione Agraria - Università
Mediterranea di Reggio Calabria).**