



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: 3534270739

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