



Con il patrocinio del:



COMUNE DI RUFINA



COMUNE DI PONTASSIEVE



AGRICOLTORI ITALIANI  
TOSCANA CENTRO



CORSO GRATUITO

# L'olio evo toscano

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

## PROGRAMMA

- **12/06/2026** ore **9:00-13:00** c/o Comune di Pontassieve, Sala del Consiglio, Via Tanzini 30 (Pontassieve). *"L'importanza del processo di trasformazione delle olive in olio e della sua conservazione"* - Alessandro Parenti, DAGRI Unifi
- **16/06/2026** ore **9:00-12:00** c/o Comune di Pontassieve, Sala del Consiglio, Via Tanzini 30 (Pontassieve). *"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
- **22/06/2026** ore **14:30-18:30** c/o Cantina Sociale VI.C.A.S., Via Tifariti 12 (Pontassieve). *"Assaggio guidato di oli"* - Lucia Tacconi, Sp. in olivicoltura e assaggiatrice di Olio Evo
- **26/06/2026** ore **9:30-13:30** c/o Villa Poggio Reale, Viale Duca della Vittoria 7 (Rufina). *"Assaggio guidato di oli"* - Filippo Legnaioli, Capo Panel
- **2/07/2026** ore **9:00-14:00** c/o Villa Poggio Reale, Viale Duca della Vittoria 7 (Rufina). *"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.

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/252521369497365](https://form.jotform.com/252521369497365)