

CORSO TECNICO PER FRANTOI

“Il corso per tecnico di frantoio più famoso e imitato al Mondo”

L'Associazione ACAP (Associazione Capi Panel Riconosciuti) in collaborazione con il CAPOL di Latina, nell'ambito delle proprie attività formative, organizza un Corso per Tecnico di Frantoio incentrato sul miglioramento della qualità e sulla riduzione dell'impatto ambientale.

Responsabile del Corso: Giulio Scatolini, Presidente ACAP e Capo panel.

Durata del Corso

Il corso è della durata 40 ore.

Periodo di svolgimento

25 – 26 – 27 – 28 - 29 Agosto 2026.

Luogo di svolgimento

Le lezioni avranno luogo presso la sede dell'Associazione CAPOL (Sala Conferenze del Consorzio Industriale per il Lazio), via Carrara 12/a - 04100 Latina.

Obbiettivi

Il corso è stato organizzato per aggiornare gli operatori del settore sulle ultime innovazioni relative alla tecnologia ed ai macchinari necessari per la corretta conduzione di un frantoio oleario, grazie alla collaborazione delle massime professionalità del comparto dell'impiantistica olearia.

In particolare, il corso verte sulle più recenti innovazioni tecnologiche per il miglioramento delle caratteristiche organolettiche e la diversificazione del prodotto, in base alle richieste ed alle esigenze dei diversi mercati. Tutto questo perché, ormai, oltre a saper cavare il meglio delle olive bisogna saper vendere l'extra vergine con una buona remunerazione e valore aggiunto.

Sono previste tuttavia, anche lezioni su aspetti legati alla legislazione per la tenuta dei registri e la gestione dell'etichettatura, oltre che sulle linee guida che regolano le strategie della comunicazione commerciale per la valorizzazione del prodotto.

Particolare attenzione sarà data anche al risparmio energetico.

Il corso è riservato ad un numero chiuso di partecipanti e pertanto, in caso di un numero superiore di iscritti, la priorità sarà determinata dall'ordine di arrivo delle domande di iscrizione.

Programma

25 Agosto 2026 (martedì)

14.30 - 15.30

Accoglienza dei partecipanti (**Luigi Centauri**, Presidente e Capo panel CAPOL).

Presentazione delle finalità del corso e articolazione dei contenuti generali.

(**Giulio Scatolini**, Capo Panel e Responsabile del corso)

15.30 – 20:00 Qualità e sostenibilità delle innovazioni tecnologiche olearie.

(**Maurizio Servili**, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, Università degli Studi di Perugia).

26 Agosto 2026 (mercoledì)

8.30 - 10.00

Correlazioni tra il corretto uso dell'innovazione tecnologica e miglioramento della qualità sensoriale con degustazioni pratiche.

10.00 – 13.30

PIERALISI: l'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio.

Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale.

(**Sofia Luchetti** – Gruppo Peralisi)

14.30 - 20.00

Ultrasuoni Hielscher: il miglioramento qualitativo e quantitativo nel processo di estrazione dell'olio extravergine di oliva. (**Strappatelli Maria Rita**, Product Manager Hielscher).

Prove pratiche di degustazioni sensoriale degli oli vergini ed extra vergine.

27 Agosto 2026 (Giovedì)

8.30 - 13.00 La composizione chimica dell'olio di oliva.

La fisiologia dei sistemi olfattivo e gustativo per la percezione di odori, profumi e aromi dell'olio.

(**Alissa Mattei** – Capo panel ed esperta settore di ricerca, sviluppo e qualità).

14.30 – 19:30

L'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale.

(**Giacomo Costagli** – Business Center Manager).

28 Agosto 2026 (venerdì)

8.30 - 13.00

Tenuta e funzionamento del Registro Telematico SIAN (AGEA).

(**Romeo Vanzini** – Funzionario Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e Foreste)

14.30 - 20.00

L'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale.

(**Giorgio Mori** – Mori Tem S.r.l.).

29 Agosto 2026 (sabato)

8.30 - 11.00 Nozioni di blending: primi approcci pratici sulla preparazione di un blend.

Correlazioni tra il corretto uso dell'innovazione tecnologica e miglioramento della qualità sensoriale con degustazioni pratiche.

(**Giulio Scatolini**, Capo Panel)

11.00 – 12.30

Comunicare l'eticità e la qualità dell'olio.

(**Alberto Grimelli**, Direttore Teatro Naturale).

12.30 – 13.00 Consegna attestati di partecipazione

(**Luigi Centauri** Presidente del CAPOL).

DESTINATARI

Il corso è riservato a tutti, in modo particolare a coloro che, già in possesso di conoscenze tecniche e competenze pratiche di base, intendono attestare il proprio aggiornamento sulla corretta conduzione di un Frantoio Oleario. E' aperto quindi in particolare ad operatori di frantoio, ad agronomi, periti agrari, agrotecnici, assaggiatori ed operatori del settore.

CONTRIBUTO

Il contributo richiesto per la partecipazione al corso è di € 450,00 (acconto prenotazione € 100,00 alla Banca di Credito Cooperativo – intestato ad ACAP Iban IT66T083271470000000002698).

MODALITA' DI ISCRIZIONE

È possibile effettuare l'iscrizione al corso compilando il modulo di iscrizione che sarà inviato a coloro che ne faranno richiesta.

Il modulo dovrà pervenire compilato presso CAPOL Latina con allegata fotocopia del documento di identità entro e non oltre il giorno 20/08/2026, tramite mail al seguente indirizzo: **capol.latina@gmail.com**

PERNOTTAMENTO E VITTO

L'Associazione CAPOL si rende disponibile per eventuali suggerimenti.

Per informazioni: Segreteria organizzativa, Via Carrara, 12/A - 04100 Latina, capol.latina@gmail.com – acap.capipanel@gmail.com 329.8120593 – 335.3155467