



CORSO PER TECNICO DI FRANTOIO 2026

PRIMA LEZIONE: martedì 1 dicembre 2026 - Ore 9.00-13.00 - Sala corsi C.C.I.A.A. Salerno

"L'evoluzione tecnologica dei frantoi negli ultimi trenta anni. Libera docenza sulle problematiche del settore".

prof. LUCIANO DI GIOVACCHINO - I S F di Pescara

SECONDA LEZIONE: mercoledì 2 dicembre 2026 - Ore 15.00 -18.00 - Sala corsi C.C.I.A.A. Salerno

"Origine delle note aromatiche negli oli. La via della lipossigenasi. La chimica degli oli nel processo di estrazione. La genesi dei difetti principali".

prof. RAFFAELE SACCHI - Università degli Studi di Napoli

TERZA LEZIONE: giovedì 3 dicembre 2026 - Ore 9.00 -12.00 - Sala corsi C.C.I.A.A. Salerno

"Gli effetti delle diverse tecnologie di estrazione e delle più recenti innovazioni tecnologiche sulla qualità dell'olio di oliva vergine".

prof. MAURIZIO SERVILI - Università degli Studi di Perugia

QUARTA LEZIONE: giovedì 3 dicembre 2026 - Ore 12.00 - 14.00 - Sala corsi C.C.I.A.A. Salerno

"L'utilizzo degli ultrasuoni in frantoio. La tecnologia, l'utilizzo in frantoio, i vantaggi. Risultati ottenuti".

dott.ssa MARIA RITA STRAPPATFILI - HIELSCHER

QUINTA LEZIONE: venerdì 4 dicembre 2026 - Ore 9.00 13.00 - Sala corsi C.C.I.A.A. Salerno

"La corretta gestione delle operazioni di molitura dalla ricezione delle olive alla consegna dell'olio".

LUCA MENCAGLIA - esperto tecnico di frantoio

SESTA LEZIONE: mercoledì 9 Dicembre 2026 - Ore 9.00 - 13.00 - Sala corsi C.C.I.A.A. Salerno

"La corretta tenuta del registro SIAN, utilizzo di un software per la gestione dei frantoi".

PIERVITO COLONNA - NEXTFUTURE SRL



SETTIMA LEZIONE: mercoledì 9 Dicembre 2026 - ore 14.00 - 17.00 - sala corsi C.C.I.A.A. Salerno

"Meccanica e Tecnologia delle macchine olearie".
prof. ALESSANDRO LEONE - Università degli Studi di Bari

OTTAVA LEZIONE: giovedì 10 Dicembre 2026 - Ore 15.00- 17.00 Sala corsi C.C.I.A.A. Salerno

"Valutazione della sostenibilità economico/ambientale della filiera. Opportunità economico-ambientali derivanti dal riutilizzo dei sottoprodotti della lavorazione".
prof. Giuseppe Celano - Università degli Studi di Salerno

NONA LEZIONE: venerdì 11 Dicembre 2026 - Ore 9.00 - 13.00 Sala corsi C.C.I.A.A. Salerno

"La valutazione della qualità negli oli. I parametri analitici più comuni, l'analisi organolettica".
GIOVANNI PIPOLO - Capo panel Comitato di assaggio della CCIAA di Salerno

DECIMA LEZIONE: data da concordare durata 3 ore Frantoio Pietrabilanca - Omignano (SA)

"LA TECNOLOGIA AMENDUNI: Le macchine ed il loro funzionamento. Prova pratica di lavorazione. Il corretto utilizzo delle macchine e dei parametri di lavorazione. Riflessi sulla qualità dell'olio".
TECNICO AMENDUNI

UNDICESIMA LEZIONE: data da concordare con il frantoiano durata 3 ore Frantoio Naimoli - Campagna (SA)

"LA TECNOLOGIA PIERALISI: Le macchine ed il loro funzionamento. Prova pratica di lavorazione. Corretto utilizzo delle macchine e dei parametri di lavorazione. Riflessi sulla qualità dell'olio".
dott. BENIAMINO TRIPODI - GRUPPO PIERALISI

DODICESIMA LEZIONE: data da concordare con il frantoiano durata 3 ore Frantoio Provenza - Battipaglia (SA)

"LA TECNOLOGIA ALFA LAVAL: Le macchine ed il loro funzionamento. Prova pratica di lavorazione. Il corretto utilizzo delle macchine e dei parametri di lavorazione. Riflessi sulla qualità dell'olio".
dott. GIACOMO COSTAGLI - ALFA LAVAL



TREDICESIMA LEZIONE: data da concordare con il frantoiano durata 3 ore Frantoio Monacelli - Valle dell'Angelo (SA)

"LA TECNOLOGIA MORI: Le macchine ed il loro funzionamento. Prova pratica di lavorazione. Il corretto utilizzo delle macchine e dei parametri di lavorazione. Riflessi sulla qualità dell'olio".

GIORGIO MORI - PRESIDENTE MORI TEAM

QUATTORDICESIMA LEZIONE: data da concordare con il frantoiano durata 3 ore Frantoio Fattoria Ambrosio

"COME SI PRODUCE L'ALTA QUALITA' - Visita ad un frantoio "Atipico".
ing. MASSIMO AMBROSIO