



Venerdì **10** Gennaio 2020

Ore **16.30 – 19.30**

AGRIT. LA PETROSA

Loc. Fabbrica

Ceraso

AGROBIO CILENTO

**Agrobiodiversità
autoctona del
Cilento e
miglioramento
dell'efficienza
irrigua**

L'OLIO ... SI FA ANCHE IN FRANTOIO!

Riflessioni su Tecnologie olearie, Qualità sensoriale e Prospettive dell'Olio di Oliva Extravergine del Cilento

Ore 16.00

Registrazione dei partecipanti

Ore 16.30–17.00

Prof. Giuliano Bonanomi

Università di Napoli Federico II, Dipartimento di Agraria (Portici, NA)

Presentazione e saluti

Ore 17.00

Prof. Raffaele Sacchi

Università di Napoli Federico II, Dipartimento di Agraria (Portici, NA)

"Come la tecnologia di estrazione influenza le proprietà nutrizionali e sensoriali dell'olio"

Ore 17.40

Ing. Massimo Valentino Ambrosio

Frantoio Ambrosio (Salento, SA)

"Progettare e realizzare il frantoio personalizzato: l'idea-progetto della Fattoria Ambrosio"

Ore 18.10

Associazione Assaggiatori Associati - Salerno

"Misurare la qualità sensoriale degli oli: assaggi tecnici guidati su oli rappresentativi della produzione 2019 (pregi e difetti) e 'Diagnosi sensoriale (confidenziale e gratuita)' di campioni di oli vergini forniti dagli olivicoltori-frantoiani partecipanti"

Ore 19.00–19.30

Dibattito ed interventi dei presenti

Ore 19.30

Aperitivo a buffet

Durante gli assaggi tecnici si assaggeranno oli della nuova campagna olearia 2019-2020. I partecipanti potranno portare il proprio campione di olio in bottiglia di vetro pulita scura per ognuno dei quali verrà fatto l'assaggio tecnico personalizzato e in maniera riservata.

Info & Contatti:

Email: segreteria@consorziovelia.com

Cell: +39 335 7439868

Tel: +39 0974 837206 - 841580

info@marcocolasanto.com

+39 392 1442651