



info: 335 5398548



*La S. V. è invitata a partecipare
alla Cerimonia di premiazione del Concorso Monna Oliva
Concorso Nazionale per le migliori olive da tavola
che si terrà il 17 - 18 maggio 2019
presso il Palazzo Gentile a VILLAPIANA (CS)
Via Campo della Libertà*

V^A FOCUS NAZIONALE SULLE OLIVE DA TAVOLA VILLAPIANA (CS)

PALAZZO GENTILE

17 maggio 2019 ore 16,30

Workshop tecnico: le olive da tavola e la ricerca
Moderatore: Dr Andrea MAZZOTTA

ore 16,30 Saluti

Dr Avv. **Paolo MONTALTI** Sindaco di Villapiana
D.ssa **Stefania CELESTE** Assessore Turismo e Ambiente

ore 17,00 Interventi tecnici

- D.ssa **Flora Valeria ROMEO** CREA Rende
Microbiologia delle olive da mensa fermentate e nuovi spunti per la ricerca
- Dr **Innocenzo MUZZALUPO** CREA Rende
Il germoplasma olivicolo italiano e le tecniche molecolari per la tracciabilità delle olive da tavole e dei paté di olive".
- Prof. **Marco POIANA** Università di R.C.
Tecnologia di trasformazione delle olive da tavola alla luce delle conoscenze scientifiche.
- D.ssa **Paola FIORAVANTI** Presidente U.M.A.O.
La norma e gli aspetti sensoriali delle olive da mensa

PALAZZO GENTILE

18 maggio 2019 ore 10,00

Workshop istituzionale: i produttori raccontano
Moderatore: Dr Andrea MAZZOTTA
ore 10 Saluti

- **Stefania CELESTE** Assessore al Turismo Villapiana
- Dr **Mauro D'ACRI** Consigliere Regionale delegato Agricoltura
- Dr **Antonio POLILLO** Presidente GAL Sibaritide
- D.ssa **Paola FIORAVANTI** (Presidente U.M.A.O.)
- **La voce agli olivicoltori:**
introdotta da:
Dr **Pino GIORDANO** (ARSAC)
Le potenzialità dell'olivicultura da mensa in Calabria
- Francesco **GABRIELE**

ore 12,30

Premiazione Monna Oliva 2019
- Dr **Ivano CAPRIOLI** Capo panel COI olive da mensa.
Consegna riconoscimenti ai vincitori

ore 13,00 Buffet con olive e prodotti tipici
Istituto Aletti di Trebisacce

Con il Patrocinio di:



mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali



Sapord'Olio
- L'oleoteco italiano -

