

AL VIA AD APRILE I SEMINARI DAL TEMA: 'LA PROVINCIA E LA VALORIZZAZIONE DELL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA'

Istituzioni

Inviato da :

Pubblicato il : 13/3/2013 13:57:21

La Provincia di Isernia, la LILT Molise, il CO.RE.DI.MO ed il Gruppo Panel Unioncamere Molise hanno organizzato un ciclo di seminari per la valorizzazione dell'olio extra vergine d'oliva che si terranno presso la sala convegni dell'ente di via Berta nel mese di aprile. Il programma prevede lezioni che riguarderanno la qualità, l'importanza nutrizionale e gli aspetti salutistici dell'olio extravergine di oliva.

Gli interessati devono far pervenire la propria adesione entro il 30 marzo 2013 presso il Settore Ambiente ed Energia della Provincia di Isernia. Maggiori informazioni, nonché il programma dettagliato ed i moduli di adesione, sono disponibili sul sito della Provincia: www.provincia.isernia.it. I riferimenti presso i quali far pervenire le adesioni sono: Tel. 0865.441383; Email: p.gasper@provincia.isernia.it; fax. 0865.441207

PROGRAMMA:

9 Aprile 2013 – ore 18.00/20.00

"L'importanza economica e nutrizionale dell'olio extravergine d'oliva"

(a cura del Dr.Jr. Roberto FERRANTE)

- Olivicoltura e mercato dell'olio in Italia e in Molise (caratteri economici);
- Composizione chimica dell'olio extravergine d'oliva/qualità benefiche;
- Fenomeni degradativi dell'olio – ossidazione/lipolisi;
- Aromi dell'olio;
- Assaggio guidato (a cura del Gruppo Panel Unioncamere Molise).

11 Aprile 2013 – ore 18.00/20.00

"Tecniche di estrazione – come influiscono sulla qualità dell'olio extravergine"

(a cura del Dr. Jr. Luigi MEROLA)

- Epoca di raccolta, modalità di raccolta, trasporto, conservazione, trasformazione (defogliazione, lavaggio, frangitura, gramolazione, estrazione, filtrazione, conservazione);
- Assaggio guidato (a cura del Gruppo Panel Unioncamere Molise).

18 Aprile 2013 – ore 18.00/20.00

"Indici di qualità di un olio extravergine d'oliva"

(a cura del Dr. Mario STASI: CO.RE.DI.MO Isernia e del Dr.Jr. Roberto FERRANTE)

- Classificazione degli oli (extra vergine d'oliva, olio d'oliva, olio di sansa, ecc.)
- Analisi dell'olio;
- Il panel test/tecniche di assaggio;
- Le varietà molisane/caratteristiche dell'olio;
- Assaggio guidato (a cura del Gruppo Panel Unioncamere Molise).

23 Aprile 2013 – ore 18.00/20.00

“Aspetti salutistici ed effetti benefici dell’olioextravergine”

- Composizione ed aspetti salutistici dell’olio extravergine di oliva
(a cura del Dr. Giovanni FABRIZIO – Presidente LILT Campobasso);
- Campagna di prevenzione LILT
(a cura della Dr.ssa Maria OTTAVIANO - Presidente LILT Isernia).