

23

2021

SETTEMBRE
ORE 11:00

PRESENTAZIONE DEL PROGETTO INTERNAZIONALE ARISTOIL PLUS

Le buone pratiche per poter produrre
un olio extra - vergine d'oliva salustico

COLLEGAMENTO

11:00 APERTURA DEI LAVORI

Modera: Antonio BALENZANO, Direttore Associazione Nazionale Città dell'Olio

SALUTI ISTITUZIONALI DI APERTURA

Antonio BALENZANO, Direttore Associazione Nazionale Città dell'Olio

Emilia ARRABITO, Direttore Svi.Med. Onlus

11.15 PRESENTAZIONE DEL PROGETTO "ARISTOILPLUS"
Emilia ARRABITO, Direttore Svi.Med. Onlus

11.30 LA PAROLA AI PARTNER ASSOCIATI DI PROGETTO

Il settore olivicolo: potenzialità di crescita, miglioramento della qualità e controlli

Felice ASSENZA, Ispettore Generale Capo ICQRF - MIPAAF

11.45 *La somministrazione di olio EVO nella ristorazione italiana: trend a confronto*

Filippo FALUGIANI, Presidente Associazione Internazionale Ristoratori dell'Olio (AIRO)



Project co-financed by the Europe Regional Development Fund



11.55 *Il ruolo dell'analisi sensoriale nella valorizzazione degli oli EVO ad alto contenuto di polifenoli*

Nicola DI NOIA, Direttore Generale di Unaprol e AD di Fondazione Evooschool

12.05 *Il Bio-Distretto del Molise: opportunità e potenzialità*

Giovanni DI STASI, Presidente onorario del BioMolise-Distretto Frentano

12.15 *L'olio evo prodotto principe dell'economia della Dieta Mediterranea: il progetto "MD.net"*

Francesca MACIOCIA, Scabec Spa, Società campana beni culturali

12.25 PROGETTO "ARISTOIL", LE TESTIMONIANZE

L'esperienza di Aristoil in Sicilia

Giuseppe CIANCIOLO e Gianna DI MARTINO
Libero Consorzio Comunale di Ragusa

L'esperienza di Aristoil in Puglia

Maria Teresa PELLEGRINO
Azienda Pellegrino 1890

12.40 CONCLUSIONI

Partner



Partner Associati italiani



@aristolproject



aristol.eu



@aristolproject



info@cittadellolio.it



ARISTOIL Project

23 Settembre 2021