



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DELLA BASILICATA



Innovazioni tecnologiche e qualità organolettica dell'olio extra vergine di oliva

Giovedì 19.12.19 - ore 18,30
Palazzo Comunale - Piazza Plebiscito
Ferrandina (MT)

L'incontro focalizzerà le tecnologie ed i processi in campo ed in frantoio per il miglioramento della **qualità dell'olio extra vergine di oliva** anche in considerazione della ampia disponibilità del patrimonio olivicolo lucano. Gradito ospite sarà il capo panel **Giulio Scatolini** responsabile delle selezioni degli oli Lucani che partecipano alla Guida del Gambero Rosso. Nell'incontro saranno approfondite le regole in campo ed in frantoio per l'ottenimento di un **olio EVO di qualità**.

Nell'incontro saranno esaminate le attività di Alsia per la qualificazione delle produzioni olivicole anche nell'ambito del **GO Inno_Olivo&Olio** e del progetto **ORGOLIO Lucano**. L'incontro dedicato a produttori, tecnici ed operatori di frantoio e consumatori.

Sarà effettuata una seduta guidata di assaggio a cura di **Stefania D'Alessandro**, capo Panel del Comitato di Assaggio della Regione Basilicata. Si potranno richiedere analisi chimiche e valutazioni organole che degli oli a cura del laboratorio di **ALSIA Agrobios**.

Info: giovanni.lacertosa@alsia.it (3455608290), segreteriaipoolivolio@gmail.com



ALSIA - Centro Ricerche
Metapontum Agrobios

