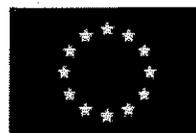




Centro di Ricerca sull'Olio
l'Olio e le Olive da mensa



Programmi di sostegno al settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola di cui all'art. 29 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 - Applicazione dei Reg. (UE) n. 611/2014 e Reg. (UE) n. 615/2014 II ANNUALITA' (2016/2017)

Corso di formazione per produttori olivicoli della filiera olivicola

Innovazioni in elaiotecnica per una maggiore competitività dell'Azienda Olearia

Coordinatore Scientifico e Docenza: **Prof.ssa Maria Lisa Clodoveo**
Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali - Università di Bari

Data		
24 febbraio	Venerdì pomeriggio dalle 15.00 alle 20.00	La centralità del frantoio nelle politiche di sviluppo della filiera e di sicurezza alimentare nei confronti del consumatore La cultura elaiotecnica: Dalla raccolta al frantoio, dall'olivo all'olivaio.
25 febbraio	Sabato mattina dalle 9.00 alle 14.00	La cultura elaiotecnica: La ricerca e l'innovazione impiantistica quali elementi indispensabili per implementare i livelli di competitività delle imprese olearie.
10 marzo	Venerdì pomeriggio dalle 15.00 alle 20.00	Composizione dell'olio extravergine, aspetti nutrizionali e salutistici, e l'impiego dei claim come strumento di competitività nel mercato nazionale ed estero.
11 marzo	Sabato mattina dalle 9.00 alle 14.00	Il potenziale esperienziale dell'extravergine d'oliva: la carta degli oli e gli abbinamenti gastronomici. La cultura elaiotecnica: la valorizzazione dei sottoprodotti dell'olio dalle per le aziende olearie.
24 marzo	Venerdì pomeriggio dalle 15.00 alle 20.00	La cultura elaiotecnica: Evoluzioni delle frodi e evoluzione della normativa per la classificazione merceologica degli oli di oliva. La ricerca scientifica verso nuovi metodi in grado di garantire qualità e autenticità dei prodotti oleari.
25 marzo	Sabato mattina dalle 9.00 alle 14.00	Strategie per valorizzare, comunicare e vendere la qualità dell'extravergine: come guidare i consumatori in un percorso di acquisto consapevole attraverso la comprensione dell'etichetta. Prove di valutazione sensoriale