



# “Coltiviamo sviluppo...”

*Sicilia, la terra del tuo futuro*

PSR Sicilia 2007-2013: Misura 111 - Azione 2 Informazione

## Giornata informativa

**Le olive da tavola nella tradizione nebrodense:  
dalla cucina casalinga alla ristorazione.**

**28 giugno 2014**

**Azienda Agrituristica “IL VECCHIO CARRO”  
c.da Badetta - Caronia**

## Programma

**Ore 9.00**

**Registrazione partecipanti**

**Ore 9.30**

**Saluti**

**Calogero Beringheli** – Sindaco di Caronia

**Ore 9.45**

**Introduzione dei Lavori**

**Pippo Ricciardo** – Dirigente Responsabile SOAT  
Caronia

**Relazioni**

**Ore 10.00**

**Pierluigi Crescimanno** – Agronomo - Esperto  
Produttore di olive da tavola

**Come gestire un oliveto ad indirizzo mensa:  
aspetti tecnici ed economici**

**Ore 11.00**

**Francesco La Croce** – Agronomo e consulente del  
COI

**Tecniche di lavorazione delle olive da tavola  
applicabili alle cultivar siciliane**

**Interventi**

**Ore 12.00**

**Achille Ribolla** – Agronomo – Direttore della  
Coldiretti di Messina

**Olive da tavola: una risorsa per le aziende  
agricole ed agrituristiche dei Nebrodi.**

**Ore 12,30**

**Degustazione di olive da tavola: prove di  
valutazione con un panel di assaggio.**

**Ore 13,00**

**Conclusioni**

**Rosaria Barresi** Dirigente Generale  
Assessorato Regionale dell’Agricoltura, dello Sviluppo  
Rurale e della Pesca Mediterranea  
Dipartimento Agricoltura

**Calogero Ferrantello** Dirigente Servizio VI  
Assessorato Regionale dell’Agricoltura, dello Sviluppo  
Rurale e della Pesca Mediterranea  
Dipartimento Agricoltura

