



Programma di Sviluppo Rurale Sicilia 2007-2013

“*Coltiviamo sviluppo...
Sicilia, la terra del tuo futuro*”

Giornate Informative

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

Conoscere l'olio extra vergine di oliva di qualità

Buseto Palizzolo (TP), 24-25-26 febbraio 2014

Centro Accoglienza Enoturistica, via Palermo 28

PROGRAMMA

24 febbraio 2014

Ore 15.30 Registrazione partecipanti

Ore 16.00 Saluti

Pietro Vultaggio

Dirigente SOAT di Buseto Palizzolo

Ore 16.15 Introduzione dei lavori

Giuseppe Affrunti

Dirigente U.O. n. 33 Servizio VI - Dipartimento Regionale dell'Agricoltura
(Ex Dip. Regionale Interventi Infrastrutturali Agricoltura)

Ore 16.30 Relazioni

Leonardo Catagnano

Dirigente UOS Olivicoltura e Colture Mediterranee, Regione Siciliana

Introduzione al corso; l'analisi sensoriale applicata agli alimenti e all'olio; il vocabolario specifico degli attributi positivi (pregi) e negativi (difetti) dell'olio vergine di oliva.

Ore 18.30 Degustazione

Damiano Licata

Funzionario direttivo UOS Olivicoltura e Colture Mediterranee, Regione Siciliana

Degustazione guidata e comparativa tra oli di diversa origine; la valutazione del fruttato di oliva e dei difetti.

Ore 18.30 Degustazione

Damiano Licata

Funzionario direttivo UOS Olivicoltura e Colture Mediterranee, Regione Siciliana

Degustazione guidata e comparativa tra oli di diversa origine; la valutazione del fruttato di oliva e dei difetti.

26 febbraio 2014

Ore 16.00 Relazioni

Leonardo Catagnano

Dirigente UOS Olivicoltura e Colture Mediterranee, Regione Siciliana

All'origine delle differenze tra gli oli da olive, l'importanza della biodiversità; la variabilità genetica dell'olivicoltura siciliana, il panorama varietale autoctono; la componente aromatica degli oli.

Ore 18.30 Degustazione

Damiano Licata

Funzionario direttivo UOS Olivicoltura e Colture Mediterranee, Regione Siciliana

Degustazione guidata e comparativa tra oli di diversa origine; la valutazione del fruttato di oliva e dei difetti.

25 febbraio 2014

Ore 16.00 Relazioni

Leonardo Catagnano

Dirigente UOS Olivicoltura e Colture Mediterranee, Regione Siciliana

I grassi per l'alimentazione umana: caratteristiche nutrizionali e comportamento in cottura; come si produce l'olio vergine di oliva, dalle olive alla bottiglia; l'olio extravergine di oliva a crudo e in cottura: consigli per l'uso; degustazione guidata e comparativa tra oli di diversa origine; la valutazione del fruttato di oliva e dei difetti.

Ore 19.30 Conclusioni

Rosaria Barresi

Dirigente Generale del Dipartimento dell'Agricoltura dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

Calogero Ferrantello

Dirigente Servizio VI del Dipartimento dell'Agricoltura dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea
(Ex Dip. Regionale Interventi Infrastrutturali Agricoltura)



FONDO EUROPEO
PER LO SVILUPPO RURALE
L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE
RURALI



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA
Assessorato Regionale
dell'Agricoltura, dello Sviluppo
Rurale e della Pesca Mediterranea

www.psr Sicilia.it

Informazioni:

SOAT di Buseto Palizzolo - Tel. 0923851305
Via Palermo 28 - Buseto Palizzolo (TP)
soat.busetopalizzolo@regione.sicilia.it

UOS Olivicoltura - Tel. 0925 86953
Via Ovidio, 26 - Sciacca (AG)
uos.sciacca@regione.sicilia.it