



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

Giornata Informativa

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

L'EXTRA VERGINE DI OLIVA IN CUCINA

Tecniche di produzione e di utilizzazione degli oli di alta qualità

29 OTTOBRE 2014

Villa Melody (St. San Michele s.n.c.) - Licata (AG)

PROGRAMMA

Ore 9.00

Registrazione partecipanti

Ore 9.30

Saluti

Salvatore Morinello

Dirigente Responsabile SOAT di Licata

Sergio Coniglio

Dirigente Scolastico I.I.S.S. "Filippo Re Capriata" di Licata

Ore 9.45

Introduzione lavori

Umberto Mulè

Nicolò Sciortino

Funzionari Direttivi SOAT di Licata

Ore 10.00 – 13.00

Relazioni:

Leonardo Catagnano

Dirigente Responsabile UOS Olivicoltura e Colture Mediterranee

L'analisi sensoriale dell'olio di oliva e le classi merceologiche: alle origini della qualità

Damiano Licata

Funzionario Direttivo UOS Olivicoltura e Colture Mediterranee

L'assaggio degli oli di oliva (prova pratica)

Ore 13.00 – 15.00

PAUSA

Ore 15.00 – 16.45

Leonardo Catagnano e Damiano Licata

UOS Olivicoltura e Colture Mediterranee

L'olio EVO e la valorizzazione della cucina territoriale, i grassi alimentari in cottura e la carta degli oli e l'abbinamento dell'olio EVO a crudo

L'olio EVO e gli ingredienti della preparazione gastronomica:

i presupposti base dell'abbinamento olio-cibo (prova pratica) con la compilazione di una scheda di gradevolezza

Ore 16.45

DIBATTITO CON AGRICOLTORI, TECNICI, DOCENTI E STUDENTI

Ore 17.30

Conclusioni

Rosaria Barresi - Dirigente Generale - Dipartimento Agricoltura

Assessorato Regionale Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea

Dipartimento Agricoltura

Calogero Ferrantello - Dirigente Servizio VI - Dipartimento Agricoltura

Assessorato Regionale Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea

Dipartimento Agricoltura

