

CORSO DI FORMAZIONE

IL VALORE DELLE IGP E DELLE DOP IN OLIVICOLTURA

Le certificazioni DOP e IGP rappresentano uno strumento per valorizzare le produzioni olivicole, siano esse rappresentate da olio extravergine di oliva o da olive da mensa. Tale valorizzazione passa però attraverso una corretta azione di marketing in grado di collegare i prodotti ai territori e di evidenziare le caratteristiche qualitative assicurate dalla certificazione DOP/IGP. Non di meno l'olivicoltore dedicato alla produzione di olive DOP/IGP deve in ogni caso controllare i costi di produzione mediante corrette registrazioni, ottimizzando l'impiego di mezzi tecnici e cogliendo le opportunità di benchmark con altre imprese.

8.30 - 9.00

Saluti e introduzione

Fausto Malvolti - Esperto di olivicoltura, Italia Olivicola Scarl

9.00 - 11.00

Il ruolo della DOP nella valorizzazione dell'oliva ascolana terra del piceno

Ugo Marcelli - Vicepresidente Consorzio Tutela Valorizzazione Oliva Ascolana del Piceno DOP Agronomo, Cooperativa case rosse

11.00 - 12.30

"Marche IGP": Il disciplinare di produzione, le regole e i costi per aderire al circuito

Fausto Malvolti - Agronomo

12.30 - 14.00 - Pausa pranzo

14.00 - 16.00

Marketing dell'olio extravergine di oliva a IG

Alberto Grimelli - Agronomo esperto mercati

16.00 - 18.00

I costi di gestione dell'oliveto da olio a IG

Giacomo Italiani - Agronomo

5 dicembre 2024
ore 8.30 - 18.00

Agriturismo Alla Solagna

Contrada La Rocca, 29
Colli del Tronto (AP)

Segreteria organizzativa:
Italia Olivicola Scarl
Via Piave, 8 - ROMA

Per info/iscrizioni
telefonare al 071/2073196 o
scrivere a
segreteria.presidente@italiaolivicola.it