

CORSO DI FORMAZIONE

NUOVE OPPORTUNITÀ DI VALORIZZAZIONE PER L'OLIO EVO: CERTIFICAZIONI DOP - IGP E BIOLOGICO, MARKETING TERRITORIALE E NUTRACEUTICA

Il corso di formazione, della durata di 8 ore complessive, offre un'opportunità unica per approfondire temi chiave legati alla produzione, qualità e valorizzazione dell'olio extravergine di oliva DOP / IGP e biologico. Dalla gestione delle certificazioni fino al marketing territoriale, passando per analisi organolettiche, nutraceutica ed etichettatura, gli esperti forniranno strumenti pratici e conoscenze avanzate per affrontare le sfide del settore. Un appuntamento formativo molto importante per i produttori olivicoli italiani che puntano alla valorizzazione di mercato delle proprie produzioni.

9.00 - 11.00

Gestire l'iter delle certificazioni per la produzione dell'olio EVO IGP, DOP e Biologico

Giacomo Marrone - Agronomo esperto in olivicoltura

11.00 - 13.00

Analisi organolettica: strumento al servizio della qualità dell'olio EVO

Damiano Licata - Agronomo esperto in olivicoltura

13.00 - 14.00 - Pausa pranzo

14.00 - 15.00

Nutraceutica: opportunità in crescita per valorizzare l'olio EVO biologico

Damiano Licata - Agronomo esperto in olivicoltura

15.00 - 16.00

Il Marketing territoriale al servizio della promozione dell'olio EVO biologico

Damiano Licata - Agronomo esperto in olivicoltura

16.00 - 18.00

Etichettatura dell'olio EVO biologico, IGP e DOP: cosa sapere

Gabriella Lofeudo - Agronomo esperto in olivicoltura

18 dicembre 2024
ore 9.00 - 18.00

Frantoio Casale Li Petri

c/da Abate Cavarretto
Menfi (AG)

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

Segreteria operativa:
Per info/iscrizioni telefonare
al 0925 442711



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

