



CORSO DI FORMAZIONE

LE CERTIFICAZIONI DOP – IGP E BIOLOGICO E LA VALORIZZAZIONE DELL'ORIGINE E DEL MARKETING TERRITORIALE PER L'OLIO EVO

Il corso di formazione, articolato in due giornate con una durata complessiva di 16 ore, ha l'obiettivo di approfondire le opportunità di valorizzazione offerte dalle indicazioni di origine e dalla certificazione BIO per i produttori di olio EVO e di trasferire ai produttori competenze per la gestione colturale dei loro oliveti. Il primo appuntamento è finalizzato a far conoscere i disciplinari di produzione e i meccanismi di adesione alle produzioni DOP e IGP, oltre che le regole per l'etichettatura e le opportune strategie di marketing di prodotto. Il secondo incontro si concentra sulle tecniche agronomiche che, da un lato, assicurano il rispetto dei disciplinari di produzione e, dall'altro, accolgono le istanze di sostenibilità sempre più pressanti da parte della pubblica opinione e delle politiche europee. Il corso promuove inoltre la visione di una agricoltura in grado di coniugare qualità, tracciabilità e sostenibilità ambientale che può e deve diventare anche economica.

LUNEDÌ 16 DICEMBRE

9.00 - 9.30 *Saluti e presentazione della giornata*

Saverio Raso - Olivicoltore ed esperto della filiera olivicola

9.30 - 10.00

Olio EVO Lametia DOP: disciplinare e certificazione di prodotto

Nicola Scaramuzzino - Agronomo esperto di olivicoltura e certificazioni IGP

10.00 - 13.00

L'etichettatura dell'olio extravergine di oliva DOP, IGP E BIO

Gabriella Lo Feudo - Crea-Ofa

13.00 - 14.00 - Pausa pranzo

14.00 - 15.00

Analisi sensoriale e qualità dell'olio extravergine di oliva

Massimiliano Pellegrino - Crea-Ofa

15.00 - 18.00

Prospettive di mercato per l'olio extravergine IGP e BIO

Alberto Grimelli - Agronomo e giornalista

MARTEDÌ 17 DICEMBRE

9.00 - 11.00

IGP Olio di Calabria: il disciplinare e gli adempimenti a carico delle aziende e gli audit

Paolo Tedesco - Agronomo esperto di olivicoltura e certificazioni IGP

11.00 - 13.00

L'importanza delle tecniche agronomiche secondo i disciplinari bio ed integrato SQNPI

Raffaele Talarico - Agronomo

13.00 - 14.00 - Pausa pranzo

14.00 - 16.00

La carta degli oli EVO, strumento al servizio di produttori e consumatori

Gabriella Lo Feudo - Crea Ofa

16.00 - 18.00

Strumenti di marketing per l'olio EVO bio biologico

Antonio Lauro - Agronomo ed esperto di olivicoltura

16 e 17 dicembre 2024
ore 9.00 - 18.00

Leioffice - Business Center

Via Santuario di Dipodi

Il Trav.

Feroletto Antico (CZ)

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

Segreteria operativa:
Per info/iscrizioni telefonare
al 0961.724278
o scrivere a info@apounasco.it



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

