



Il ruolo del frantoio nella qualità dell'olio

sabato 16 marzo 2019 ore 14

STAZIONE MARITTIMA - TRIESTE

**Un convegno rivolto a frantoiani, olivicoltori e consumatori
per fare il punto sulla tecnica di lavorazione delle olive adottata nei frantoi
e su come essa incide sulla qualità finale dell'olio**

ore 14

PAOLO PARMEGIANI

- agronomo -

“La realtà dei frantoi nell’Alto Adriatico fra Italia, Slovenia e Croazia”

ore 14.15

LANFRANCO CONTE

- già professore di Chimica degli Alimenti all’Università di Udine -
“I parametri di qualità regolamentati e non negli oli vergini di oliva”

ore 14.45

MAURIZIO SERVILI

- professore ordinario di Scienze e Tecnologia Alimentari all’Università di Perugia -
“Innovazione di processo e qualità del prodotto”

ore 15.30

discussione e conclusioni

Il convegno
“Il ruolo del frantoio
nella qualità dell’olio”
gode del patrocinio
dell’Accademia Nazionale
dell’Olivo e dell’Olio



Olio Capitale è organizzato da



CAMERA DI COMMERCIO
VENEZIA GIULIA
TRIESTE GORIZIA

realizzato da



ARIES
VENEZIA GIULIA

partner



sponsor

