



OLIVI ed OLI
Quando l'agricoltura migliora la qualità della vita
Domenica 18 Marzo 2012
Convento Francescani - Veglie

La PRO LOCO di Veglie in collaborazione con i "PRODUTTORI OLIVICOLI VEGLIESI" e con il patrocinio del COMUNE DI VEGLIE organizzano, per Domenica 18 Marzo 2012 presso il Convento dei Francescani, un convegno dal titolo:

OLIVE ED OLIO Quando la buona agricoltura migliora la qualità della vita

PROGRAMMA

Mattina

9,30 - Avvio dei lavori – Moderatore Antonio Greco

Saluti delle autorità:

Alessandro Aprile (Sindaco Comune di Veglie)

Cosimo Vetrugno (Consigliere delegato all'agricoltura – Comune di Veglie)

Francesco Pacella (Ass. Turismo e Politiche agricole – Provincia di Lecce)

Dario Stefano (Ass. Politiche per lo sviluppo rurale – Regione Puglia)

10,15 Storia, cultura ed economia dell'olivo nel Salento

(prof. Antonio Costantini)

10,45 Oli vergini di oliva: caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche

(prof. Antonio Rollo, Presidente Consorzio di tutela DOP Terra d'Otranto)



11,15 Caratteristiche nutrizionali e salutistiche dell'olio extravergine di oliva

(dott. Giuseppe Caramia, Emerito Primario di Pediatria – Ospedale Salesi di Ancona)

12,30 Conclusioni

Pomeriggio

16,00 Il percorso verso gli oli di qualità: Esperienze e buone prassi di olivicoltori locali

- Cosimo Saponaro, Azienda agrituristica Torre del Cardo
- Porretti Paola, Azienda agricola Eredi Amedeo Porretti
- Massimiliano Nicolaci, Azienda agrituristica "La Duchessa"
- Raffaele Cucurachi, Azienda agricola Cucurachi
- Antonio Milanese, Azienda Agricola Milanese
- Pasquale Coppola, Azienda agricola Coppola
- Eugenio Carozzo , Azienda agricola Carozzo

17,00 Illustrazione delle tecniche di degustazione degli oli

(Gianni Lezzi, Capo Panel C.O.I.)

17,30 Degustazione guidata di tre tipologie di olio e discussione

(Gianni Lezzi, Capo Panel C.O.I.)



18,30 Consegna “Profili sensoriali” degli oli partecipanti

(Panel: R. Cucurachi, G. Lezzi, A. Milanese, G. Rollo, L. Rollo, C. Saponaro, A. Cerfeda, V. Scarciglia, A.M. Spano)

19,00 Buffet conviviale a base di prodotti da forno locali e oli extravergini delle aziende partecipanti

INFO:

email: info@prolocoveglie.it - cell. 338 463527

*Il Presidente della Proloco di Veglie
Prof. Tonio STIFANELLI*