

Webinar
Mercoledì
16 Marzo 2022
ore 17:00 - 19:00
#InformaOprol

OPROL: Conoscere e Valorizzare il patrimonio olivicolo lucano

#InformaOprol

È importante conoscere l'olio e le sue caratteristiche, individuandone le proprietà salutistiche, l'autenticità, la qualità e la tipicità territoriale.

I partecipanti potranno vivere un momento "culturale", un percorso sensoriale ed informativo, grazie ad interlocutori qualificati in grado di accompagnarli in un viaggio che promuove la cultura del gusto genuino e sostenibile. Scoprire in modo approfondito il mondo dell'olio extra vergine di oliva consente la valorizzazione e la conoscenza della filiera agricola italiana di qualità.

INIZIO LAVORI

SALUTI

Giuseppe Stasi - Presidente Cia Matera

Giannino Lorusso - Presidente Cia Potenza - Coordinatore Regionale

Paolo Colonna - Presidente Oprol

Paolo Carbone - Direttore Oprol

Donato Di Stefano - Coordinatore Regionale Cia

"La qualità chimica e sensoriale dell'olio extra vergine di oliva, virtù nutraceutiche e dieta mediterranea"

Maria Luisa Clodoveo - Dipartimento Interdisciplinare di Medicina - UNIBA

"Saper riconoscere l'olio extra vergine di qualità"

Giovanni Lacertosa - Alsia Basilicata

"Conoscere e leggere l'etichetta dell'olio"

Gabriella Lo Feudo - CREA OFA di Rende

CONCLUSIONI

Anna Ruffolo - CIA Nazionale settore olivicolo

MODERA

Rudy Maranchelli - Responsabile Marketing Oprol Basilicata

LINK REGISTRAZIONE WEBINAR

https://us06web.zoom.us/join/register/WN_fBxATLuGSf6EIHhLPPUA1w

REFERENTE WEBINAR

Paolo Colonna ☎ 389/8347135

Rudy Marranchelli ✉ oprol.olivicolorilucani@gmail.com

