

saperi > inoltre

## Nuovi approcci al processo di estrazione olearia, a Sciacca un corso di aggiornamento il 24 e 25 giugno

L'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio organizza, per la prima volta in Sicilia, un corso breve di aggiornamento sulle più recenti innovazioni relative alle valutazioni chimico fisiche e sensoriali, al processo di estrazione degli oli vergini di oliva ed alla valorizzazione dei sottoprodotti che si generano durante il processo estrazione

OO M



Le date: 24 - 25 Giugno 2019. Il luogo: Sala Blasco, presso il Comune di Sciacca.

Il corso è rivolto a tutti gli operatori della filiera olivicola ma è soprattutto destinato agli addetti alla trasformazione e alla commercializzazione di oli extravergini di eccellenza.

Il corso, che si svolge in due giorni, si articola in quattro sessioni ciascuna della durata di quattro ore; in particolare 12 ore saranno dedicate a lezioni frontali e 4 ore ad attività di analisi sensoriale, focalizzata a valutare gli aspetti di tipicità e di esclusività degli oli.

# Programma

## Lunedì 24 Giugno

9.00-13.00 **Parametri chimico fisici ufficiali e non per la definizione di oli di eccellenza**

Prof. Lanfranco Conte, Università di Udine

13.00-14.00 Pausa Pranzo

14.00-18.00 **Organizzazione e gestione del processo di estrazione dell'olio extravergine di oliva, ai fini della esaltazione delle caratteristiche qualitative e dei tratti di tipicità**

Prof. Maurizio Servili, Università degli Studi di Perugia

## Martedì 25 Giugno

9.00-13.00 **Valorizzazione dei prodotti secondari che si generano nel corso del processo di estrazione dell'olio**

Prof.ssa Agnese Taticchi, Università degli Studi di Perugia.

13.00-14.00 Pausa Pranzo

14.00-18.00 **Addestramento all'analisi sensoriale per individuare i tratti di tipicità di oli extravergine di oliva di eccellenza, prodotti nel territorio italiano.**

Prof.ssa Sonia Esposito, Università degli Studi di Perugia

La foto di apertura è di Olio Officina

OO M - 14-05-2019 - Tutti i diritti riservati

**olioofficina**  
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)