

Indicazioni per giungere alla Corte Benedettina di Legnaro



Ampio **parcheggio interno** con ingresso lungo via Orsaretto

IN AUTOBUS - Dal piazzale della stazione di Padova partono, ogni mezz'ora, corse della autolinee SITA:

- linea per Sottomarina, scendendo alla fermata dopo il semaforo del centro di Legnaro;
- linea per Agripolis, scendendo al capolinea di fronte alla Corte Benedettina.

Info SITA: 049.8206811 - www.fsbusitalia.it

PREADESIONE

NUOVE NORMATIVE E BUONE PRATICHE PER UN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DI QUALITÀ (Cod. 320-043)

Per partecipare è **obbligatoria** la **preadesione** da effettuarsi **entro venerdì 13 settembre 2013**
Per effettuare la **preadesione** è **necessario essere registrati** al
CIP - Centro di Informazione Permanente
di Veneto Agricoltura

PER GLI UTENTI **NON ANCORA REGISTRATI**

Collegati alla pagina

www.regione.veneto.it/centroinformazionepermanente/Login.aspx
dove sono disponibili tutte le istruzioni e informazioni di dettaglio
per effettuare la registrazione al Centro di Informazione Permanente
di Veneto Agricoltura.

Una volta effettuata la registrazione, che resta valida per la
partecipazione a qualsiasi altra iniziativa di Veneto Agricoltura,
potrai effettuare la preadesione allo specifico Seminario prescelto.
La registrazione al CIP dà la possibilità di essere costantemente
aggiornati sulle iniziative informative, formative ed editoriali
di Veneto Agricoltura.

PER GLI UTENTI **GIÀ REGISTRATI**

È sufficiente accedere con la propria password alla pagina
www.regione.veneto.it/centroinformazionepermanente/Login.aspx
e indicare l'iniziativa a cui si intende partecipare.

Info: www.venetoagricoltura.org
(banda laterale destra, "Convegni-Seminari")

Segreteria organizzativa Veneto Agricoltura

Settore Divulgazione Tecnica, Formazione Professionale
ed Educazione Naturalistica
Via Roma 34 - 35020 Legnaro (Pd)
tel. 049.8293920 - fax 049.8293909
www.venetoagricoltura.org
e-mail: divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org

Iniziativa finanziata dal
Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013
Organismo responsabile dell'informazione: Veneto Agricoltura
Autorità di gestione:
Regione del Veneto – Direzione Piani e Programmi Settore Primario



FEASR



REGIONE DEL VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



SEMINARIO



NUOVE NORMATIVE E BUONE PRATICHE PER UN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DI QUALITÀ

giovedì 19 settembre 2013
Corte Benedettina - Legnaro (PD)

Presentazione

L'olivicoltura è un settore chiave dell'agricoltura italiana sia per gli aspetti produttivi che per il ruolo paesaggistico e di protezione del suolo.

In Veneto la coltura dell'olivo è relativamente recente e si caratterizza per la costante introduzione di innovazioni sia colturali che tecnologiche, per una produzione di alta qualità e per la valorizzazione e allo stesso tempo difesa del territorio da un suo lento abbandono e conseguente degrado.

Se dal punto di vista quantitativo la produzione di olio extra vergine regionale è molto limitata rispetto alla produzione totale italiana, dal punto di vista qualitativo si caratterizza per gli elevati standard di qualità, garantiti anche dalle 2 denominazioni di origine protetta: la DOP "Garda" (interregionale) e la DOP "Veneto".

Per favorire ancora di più una crescita qualitativa ed essere promotori di modelli d'eccellenza, questo seminario proporrà ai partecipanti un percorso che inizierà con la conoscenza delle migliori pratiche di raccolta e di lavorazione delle olive illustrando anche i metodi di verifica qualitativa chimico-biologica del prodotto, proseguirà con l'illustrazione delle indicazioni per la corretta gestione dell'etichettatura e della comunicazione sulla confezione e si concluderà con l'analisi sensoriale ed una esercitazione guidata per lo studio e valutazione delle caratteristiche organolettiche di qualità dell'olio extravergine d'oliva.

Destinatari

Il seminario è aperto a tecnici pubblici e privati, a rappresentanti dell'associazionismo (consorzi e cooperative) ed agli operatori del settore olivicolo ed oleario. Sono ammessi **25 partecipanti**. L'iniziativa sarà attivata con un **numero minimo di partecipanti pari a 10**. La selezione dei partecipanti, quando non diversamente indicato, verrà effettuata in base alla data di arrivo della preadesione online per le classi di destinatari indicate.

Iscrizione e modalità di partecipazione

Il seminario è finanziato nell'ambito del PSR 2007-2013. La partecipazione è gratuita. La preadesione è **obbligatoria**.

Seguire attentamente le indicazioni riportate sul retro, nella sezione PRADESIONI.

Scadenza preadesioni: entro **venerdì 13 settembre** 2013

Sede di svolgimento

Il seminario si terrà presso Veneto Agricoltura – Corte Benedettina – Legnaro (PD)

Attestato di partecipazione

Ai partecipanti che lo richiedono sarà consegnato un **attestato di partecipazione**.

Programma

ore 9.00 – 11.30

Buone pratiche di raccolta delle olive e della loro trasformazione

- Organizzazione del cantiere di raccolta
- Valutazione del miglior periodo di raccolta delle olive
- Gestione del processo di lavorazione
- Indicatori di qualità

Massimo Ferasin

Funzionario Agrario MIPAAF

ore 11.30 – 13.00

Quadro normativo generale e nuova etichettatura

Enzo Gambin e Antonio Volani

AIPO – Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

ore 13.00

Pausa

ore 14.30 – 17.30

VALUTAZIONE SENSORIALE DELLA QUALITÀ DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Normativa di riferimento per il Panel Test e analisi sensoriale

Sonia Ziviani

AIPO – Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Vocabolario specifico per la descrizione del fruttato, dei pregi e dei difetti dell'olio extravergine d'oliva

Roberta Ruggeri

AIPO – Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Degustazione guidata di una selezione di oli extravergini d'oliva del nord Italia

Enzo Gambin e Antonio Volani

AIPO – Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

