



INNOVAZIONE NEL MONDO DELL' EXTRAVERGINE DI OLIVA

Giornata dimostrativa di
raccolta in continuo delle
olive e visita in frantoio

LUOGO DI SVOLGIMENTO:
OLEIFICIO CERICOLA EMILIA
via Melfignana pod. 234
Borgo Incoronata (FG)

IN FRANTOIO:

9.00 Registrazione partecipanti.

9.30 **Saluti** Pietro Leone, Mastro Oleario Oleificio Cericola Emilia

9.40 **Saluti** Pasquale Solazzo, Dirigente del Servizio Territoriale di Foggia della Regione Puglia

9.50 **Nuove tecnologie per l'agricoltura. L'innovazione per garantire efficienza e redditività:** Roberto Roberti, Delegato Commerciale Agromillora Group

10.10 **Gestione oliveti e cooperazione per la commercializzazione dell'olio** Pietro Leone, Pioniere dell'olivicoltura superintensiva, Presidente coop Olmas

10.30 **Innovazione e sostenibilità nella filiera olivicola olearia:** Prof. Alessandro Leone, docente di Meccanica Agraria e Meccanica Impianti, Università degli Studi di Foggia

10.50 **Valutazione sensoriale degli olii extravergini di oliva:** Egidio Pezzano, Vice Capo Panel Foggia

IN CAMPO:

11.15 Dimostrazione in campo della raccolta meccanica delle olive con la macchina New Holland Modello 9090 X Plus dell'Oleificio Cericola Emilia e con la macchina New Holland Modello 9090 X Plus dei F.lli Solazzo

IN FRANTOIO:

12.00 **Visita in frantoio** Conferimento e lavorazione delle olive raccolte in campo

A SEGUIRE Oil Bar Degustazione olii Egidio Pezzano – Vice Capo Panel Foggia

13.00 **Aperitivo con Showcooking** di Nicola Consiglio (bovino - terre e sapori) & degustazioni prodotti live da parte dei nostri partner

INGRESSO GRATUITO

(Iscriviti all'evento su
www.oleificiocericola.com)