







linistero della Giustizia

Dottori Agronomi e Dottori Forestali saranno riconosciuti 0,875 CFP



1° CORSO DI FORMAZIONE "RACCOLTA E MOLITURA"

Giovedì 19 ottobre 2023

PROGRAMMA

MATTINA

Presso Azienda Frantoi Cutrera

Ore 9.00

Apertura corsi e registrazione dei partecipanti

Ore 9.30

"Scelta del momento della raccolta e modalità per un olio di qualità", a cura di **GIUSEPPE CICERO**, agronomo

Ore 10,15

"Trasformazione: la qualità dell'olio monitorata con l'FT-NIR durante e dopo l'estrazione dell'OEVO", a cura di **INNOCENZO MUZZALUPO**, dirigente CREA, Centro di Ricerca Foreste e Legno

Ore 11.00 Coffe break

Ore 11.15

"Tracciabilità dei prodotti a marchio mediante l'applicazione di un approccio chimico multidisciplinare", a cura di **MARGHERITA AMENTA**, ricercatore CREA, Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura

Ore 12.00

"Il progetto INMIQUOIL, un caso di filiera virtuosa. Le più recenti innovazioni del CREA-OFA riguardanti la filiera olivicola: alcuni risultati ottenuti da progetti ministeriali", a cura di **FLORA V. ROMEO**, primo ricercatore CREA, Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura, Agrumicoltura

Ore 13.00 - tempo libero

FRANTOI CUTRERA



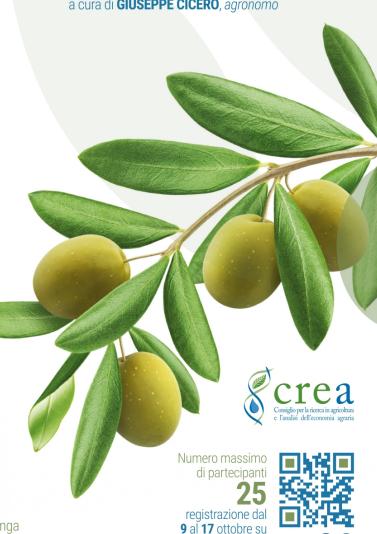
C.da Mazzarronello, 97010 Sperlinga Chiaramonte Gulfi (RG) Italy

POMERIGGIO

Presso Azienda Cinque Colli

Ore 15.00

Attività dimostrative per la raccolta e la molitura, a cura di **GIUSEPPE CICERO**, agronomo



inmiquoil.it