



In collaborazione:



Federazione degli Ordini
dei Dottori Agronomi e
Dottori Forestali dell'Abruzzo



Convegno

OLIO DOP APRUTINO PESCARESE TRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO

Pianella (PE), sabato 13 gennaio 2018 – ore 10.00 – Sala consiliare del Comune

Un'occasione di dibattito sulle varietà di olio della provincia di Pescara che concorrono a creare un prodotto d'eccellenza, per sottolineare il profondo legame con il territorio di provenienza e ribadire la straordinaria qualità sensoriale e nutrizionale degli oli DOP Aprutino Pescara. Un momento di bilancio dell'attività del Consorzio di tutela dell'olio DOP Aprutino Pescara che ha da poco celebrato il suo ventennale, anche a seguito dell'approvazione da parte del MIPAAF delle modifiche al disciplinare di produzione, pubblicate su G.U. n. 238 dell'11/10/2017 per essere sottoposte all'esame della Comunità Economica Europea.

Un'opportunità per una riflessione più profonda sulla situazione attuale e sulle prospettive future della produzione olearia di qualità regionale e sulle tre DOP presenti nel territorio abruzzese.

Un'importante vetrina per evidenziare, nei primi giorni del 2018, proclamato dai Ministeri delle politiche agricole alimentari e forestali e dei beni culturali e del turismo "Anno del Cibo Italiano", il grande valore del cibo in termini di promozione turistica e la straordinaria valenza di una tradizione gastronomica, dove l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta svolge un ruolo da assoluto protagonista.

PROGRAMMA

Saluti

Sandro Marinelli, sindaco di Pianella e presidente DAQ Olio

Luigi Di Giandomenico presidente OP CAPO

Luciano Di Massimo, presidente Abruzzo Oleum

Nazareno Di Giovanni, presidente UNPLI provincia di Pescara

Matteo Colarossi, dottore forestale, presidente provinciale Ordine Dottori Agronomi e Dottori Forestali di Pescara e vicepresidente Federazione regionale Ordini provinciali Dottori Agronomi e Dottori Forestali d'Abruzzo

Intervento introduttivo

Silvano Ferri, presidente del Consorzio di tutela Olio DOP Aprutino Pescara

Relazioni

Luciano Pollastri, dottore agronomo, funzionario tecnico esperto presso Direzione Agricoltura Regione Abruzzo

"Caratteristiche agronomiche delle tre cultivar della DOP Aprutino Pescara"

Lorenzo Cerretani, PhD in Food Science and PhD in Agricultural Engineering

"Aspetti tecnologici innovativi per risaltare le caratteristiche organolettiche e sensoriali dell'olio a denominazione di origine protetta"

Marino Giorgetti, dottore agronomo, esperto di analisi sensoriale dell'olio

"Come cambiano le percezioni dei consumatori e come adeguarsi allo scenario mondiale"

Giuseppe Cavaliere, Ufficio Politiche di sviluppo delle filiere in ambito PSR Regione Abruzzo

"Aspetti salienti del PSR Abruzzo 2014-2020 per la promozione e la valorizzazione dei prodotti tipici a denominazione"

Claudio Ucci, responsabile DMC Abruzzo

"L'olio DOP come vettore di promozione turistica del territorio abruzzese nell'anno del cibo italiano"

Domenico Francomanno, direttore Gal Terre Pescaresi

"La DOP Aprutino Pescara: valore identitario delle Terre Pescaresi"

Conclusioni

Dino Pepe, assessore all'Agricoltura Regione Abruzzo

Federica Chiavaroli, Sottosegretario di Stato per la Giustizia

Moderatore

Gianni Quagliarella, giornalista

A seguire "Benvenuto olio nuovo"

Degustazione di oli con alcuni prodotti tipici del territorio presso l'Antico Frantoio di Pianella.

LA S.V. È INVITATA A PARTECIPARE

La partecipazione al convegno consente di conseguire 0,438 Crediti Formativi per i Dottori Agronomi e Dottori Forestali.

Info

Consorzio di tutela dell'Olio Extravergine di Oliva "Aprutino Pescara DOP"

Via Monsignor V. D'Addario, Pianella (PE) – Tel. +39 085 9720067 – info@aprutinopescarese.com

mipAAF

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

MIPAF D.M. n. 58791 del 27 luglio 2016

