



“Bianco, Rosso e Verde Oliva”

19 novembre 2011

Starhotels Savoia Excelsior Palace
Riva del Mandracchio 4, Trieste

Programma

9.00 Introduzione

Igor Dolenc

Vicepresidente della Provincia di Trieste

Antonio Paoletti

Presidente della Camera di Commercio di Trieste

9.20 Inno d'Italia

fisarmonica: Aleksander Ipavec, soprano: Monica Cesar

9.30 Nerio Nesladek, sindaco del Comune di Muggia

Antonio Gherinich, vicesindaco del Comune di San Dorligo

Fulvio Tamaro, assessore all'Agricoltura del Comune di Duino Aurisina

Rosario Genova, assessore all'Agricoltura del Comune di Manzano

Dino Salatin, assessore all'Ambiente, Attività Produttive e Sviluppo Sostenibile del Comune di Caneva

Moderatore: Luigi Caricato, oleologo e scrittore, Milano

10.00 Rievocazione storica del '29: lettura del testo “La grande gelata”

Maurizio Zacchigna, attore, Trieste

10.30 Rivisitazione storica della locale produzione dell'olio

Azienda Starec, San Dorligo della Valle, Trieste

10.45 Federica Seganti

Assessore regionale alle Attività Produttive

11.00 Claudio Violino

Assessore regionale alle Risorse Rurali Agroalimentari e Forestali

11.15 Cerimonia di consegna della pergamena da parte della delegazione di Ancona

11.30 Lanfranco Conte

Professore Ordinario della Facoltà di Agraria, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Udine

Organismi certificatori e di controllo internazionali

Le normative anti frode: possibili iniziative per promuovere e favorire un uso maggiore dell'olio di oliva nell'alimentazione quotidiana

12.00 Franco Fornasaro

Fitoterapeuta, Cividale (Udine)

Cultura e Coltura dell'ulivo nella tradizione dell'Alto Adriatico

12.30 Istituto Tecnico G. Deledda (Trieste), scuola ospite

12.40 Rinfresco a base di prodotti locali offerto dall'ERSA FVG – Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale

Convegno

Moderatore Luigi Caricato, oleologo e scrittore, Milano

14.30 Luigi Caricato

Impariamo a leggere le etichette riportate sulle bottiglie degli oli di oliva, i trucchi per scegliere i migliori!

15.00 Luigi Caricato

Parametri che influenzano la qualità finale di un olio extravergine di oliva

15.30 Gabriella Mainardis, biologa laboratorista, Laboratorio Microlab (Udine)

Nuovi sistemi di analisi dell'olio extravergine di oliva per la tutela del consumatore

16.00 Paola Pacco, biologa nutrizionista, Monfalcone (Gorizia)

I preziosi antiossidanti presenti nell'olio extravergine di oliva, quali benefici per il benessere?

16.30 Elisa Cociani, biologa nutrizionista, Fogliano Redipuglia (Gorizia)

L'olio di oliva nell'alimentazione mediterranea, esempi pratici del suo utilizzo

17.00 Paola Pacco, biologa nutrizionista, Monfalcone (Gorizia)

Perchè alcuni acidi grassi sono importanti per il nostro benessere ed in quali alimenti sono maggiormente presenti?

17.30 Fabio Burigana, medico gastroenterologo (Trieste)

Olio di oliva nell'alimentazione quotidiana, il parere del gastroenterologo

18.00 Chiusura dei lavori

Con il patrocinio di



Con il sostegno di



Comune di Manzano



Comune di Duino Aurisina
Občina Devin Nabrežina



Comune di San Dorligo della Valle
Občina Dolina



Comune di Muggia



Associazione
Medicina e Complessità



www.turismo-fvg.it

COMITATO PROMOTORE
PRIPRAVLJALNI ODBOR



GIORNATE DELL'AGRICOLTURA, PESCA E FORESTAZIONE
DNEVI KMETIJSTVA, RIBIŠTVA IN GOZDARSTVA

ersa
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

