



REGIONE LIGURIA



Unioncamere
Liguria



COMUNE DI LUCINASCO



Camera di Commercio
Imperia



CONSORZIO PER LA TUTELA
DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE



PROVINCIA DI IMPERIA



Comunità Montana
dell'Olio e Alta Valle Arroscia



Le giornate olivicole di Lucinasco

XXI EDIZIONE

Venerdì
26
Febbraio 2010
LUCINASCO (IM)
Complesso Chiesa di Santo Stefano

Workshop

L'EVOLUZIONE DELL'OLIO IN CUCINA

PROGRAMMA

- ore 10.00 - Apertura dei lavori
 Interverranno - Domenico Abbo - Sindaco di Lucinasco
 - Francesco Bruzzo - Presidente del Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure

Workshop riservato agli Istituti Alberghieri Liguri

- ore 10.20 - L'olio Riviera Ligure D.O.P. A cura di Giorgio Lazzaretti - Direttore del Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure
 ore 10.40 - Assaggio guidato dell'olio Riviera Ligure D.O.P. e delle sue tre menzioni. A cura dell'assaggiatore Igino Gelone (O.A.L.)
 ore 11.40 - Presentazione della pubblicazione "L'evoluzione dell'olio in cucina". A cura di Luigi Caricato

- Relazioni e dibattito - Luigi Caricato - Moderatore
 - "Effetti delle temperature sulle caratteristiche chimiche degli oli extra vergini"
 Giovanni Lercker - Docente Dip. di Scienze degli Alimenti - Università di Bologna
 - "Studi ed esperienze sull'uso degli oli extra vergini"
 Lorenzo Cerretani - Docente Dip. di Scienze degli Alimenti - Università di Bologna

- ore 13.00 - Pranzo offerto dal Comune di Lucinasco

Workshop dedicato agli operatori della ristorazione ligure

- ore 15.00
 Interverranno - Domenico Abbo - Sindaco di Lucinasco
 - Francesco Bruzzo - Presidente del Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure
 ore 15.10 - L'olio Riviera Ligure D.O.P. A cura di Giorgio Lazzaretti - Direttore del Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure
 ore 15.30 - Assaggio guidato dell'olio Riviera Ligure D.O.P. e delle sue tre menzioni. A cura dell'assaggiatore Aldo Mazzini (O.N.A.O.O.)
 ore 16.30 - Presentazione della pubblicazione "L'evoluzione dell'olio in cucina". A cura di Luigi Caricato

- Relazioni e dibattito - Luigi Caricato - Moderatore
 - "Effetti delle temperature sulle caratteristiche chimiche degli oli extra vergini"
 Giovanni Lercker - Docente Dip. di Scienze degli Alimenti - Università di Bologna
 - "Studi ed esperienze sull'uso degli oli extra vergini"
 Lorenzo Cerretani - Docente Dip. di Scienze degli Alimenti - Università di Bologna

- ore 17.30 - Firma del protocollo d'intesa sottoscritto tra il Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure ed il mondo della ristorazione

- Conclusioni - Giancarlo Cassini - Assessore Agricoltura Regione Liguria

www.comune.lucinasco.im.it

www.consorziodoprivieraligure.it

Organizzazione a cura del Comune di Lucinasco in collaborazione con il Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure - Via Schiva, 29 - 18100 IMPERIA - Tel. 0183.767924 - Fax 0183.769039 - info@consorziodoprivieraligure.it
 Per informazioni Segreteria Organizzativa: OROARGENTO GROUP - Piazza Santa Caterina, 14 - 17024 Finale Ligure (SV) - Tel. 019.6898607 - Fax 019.5293112 - oroargento@oroargento.net