

Progetto standard
UE LI JE II - Olio d'oliva:
il simbolo della qualità
nell'area transfrontaliera

Standardni projekt
UE LI JE II - Oljčno olje:
simbol kakovosti v čezmejnem
prostoru

UE LI JE II

Finanziato nell'ambito del Programma per la Cooperazione Transfrontaliera Italia-Slovenia 2007-2013, dal Fondo europeo di sviluppo regionale e dai fondi nazionali.

Sofinanciran v okviru Programa čezmejnega sodelovanja Italija-Slovenija 2007-2013 iz sredstev Evropskega sklada za regionalni razvoj in nacionalnih sredstev.

WP 6 - Attività 2.1: Corsi di formazione di valutazione sensoriale dell'olio per gli operatori della ristorazione ed intermediari

WP 6 - Aktivnost 2.1: Izvajanje usposabljanj o senzoričnem ocenjevanju olj za osebje v gostinstvu in medije

(nell'ambito della festa "Olio e dintorni" di Oleis, Manzano - UD)

Venerdì 24 maggio 2013:

19.15: Ortaggi pastellati, fritti e in forno con l'olio extravergine di oliva friulano. A cura del Maestro di cucina Germano Pontoni - Presidente Unione cuochi FVG. Segue Degustazione.

Sabato 25 maggio 2013:

09.30: Coltivolio e Degustolio. Lezione di potatura e di coltivazione dell'olivo e corso di approccio alla degustazione dell'olio. A cura di Ennio Scarbolo - ERSA.

15.00: Test sensoriale internazionale con oli dai territori di Manzano, Trieste, Colli Orientali, Caneva, Dignano d'Istria e Albona (HR), Brda (SLO). A cura del prof. Lanfranco Conte, - Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine e del Dott. Stefano Cerni - Capo Panel. I test sono rivolti ad esperti assaggiatori ed al pubblico.

19.30: Degustazione e abbinamento olio-cibo. A cura del Capo Panel dott. Stefano Cerni.

Domenica 26 maggio 2013:

09.30: Intervento del Maestro di cucina Germano Pontoni: l'extravergine di oliva in cucina nella filosofia salutistica.

17.00: Coltivolio e Degustolio - Lezione di potatura e di coltivazione dell'olivo e corso di approccio alla degustazione dell'olio. A cura di Ennio Scarbolo - ERSA.

17.00-18.30: Biscotti con olio extravergine d'oliva - A cura delle Lady Chef. Le allieve della scuola di pasticceria, insegneranno ai bambini ed alle mamme come si fanno i biscotti (alla fine verranno distribuiti per l'assaggio).

info: ennio.scarbolo@ersa.fvg.it

Projekt sofinanciran v okviru Programa čezmejnega sodelovanja Slovenija-Italija 2007-2013 iz sredstev Evropskega sklada za regionalni razvoj in nacionalnih sredstev

Progetto finanziato nell'ambito del Programma per la Cooperazione Transfrontaliera Italia-Slovenia 2007-2013, dal Fondo europeo di sviluppo regionale e dai fondi nazionali



- DRUŠTVO OLJKARJEV BRDA
- GORIŠKO OLJKARSKO DRUŠTVO
- TŠC NOVA GORICA, BIOTEHNIŠKA ŠOLA
- LABS D.O.O.
- KGZS, KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD NOVA GORICA
- RRA SEVERNE PRIMORSKE D.O.O. NOVA GORICA
- UNIVERZA V NOVI GORICI
- ERSA, AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO RURALE
- ISS P. D'AQUILEIA
- UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE
- A.I.P.O., ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE PRODUTTORI OLIVOCOLI



2007-2013
cooperazione territoriale europea
programma per la cooperazione
transfrontaliera
Italia-Slovenia
evropsko teritorialno sodelovanje
program čezmejnega sodelovanja
Slovenija-Italija



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO



REPUBBLICA ITALIANA
Ministero dell'Economia e
delle Finanze