



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

Aggiornamenti sulla tecnologia di estrazione degli oli dalle olive e riflessi sulla qualità Posodobitve o tehnologiji za ekstrakcijo olja iz oljk in vpliva na kakovost

ERSA, in collaborazione con Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze degli Alimenti e con l’Istituto di Istruzione Superiore “Paolino d’Aquileia”, nell’ambito del Interreg Italia – Slovenia UE-LI-JE II, WP 6, Attività 1.1, attua **un corso di formazione per i frantoi ansi e gli olivicoltori**

L’incontro si svolgerà a Cividale del Friuli il 01 Febbraio 2013
presso l’Istituto di Istruzione Superiore “Paolino d’Aquileia”.

La durata del corso è di 8 ore
È gratuito. Non è necessaria la prenotazione.

ERSA, v sodelovanju z Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze degli Alimenti in z Visokošolsko Ustanovo “Paolino d’Aquileia”, v okviru projekta Interreg Slovenija–Italija UE-LI-JE II, WP 6, dejavnost 1.1” izvajanje tečajev usposabljanja za oljarje in oljkarje.

Tehnično srečanje bo potekalo v Čedadu, 01 Februar 2013, pri Visokošolski Ustanovi “Paolino d’Aquileia”.

Tečaj traja 8 ur.

Tečaj je brezplačen.

Per informazioni contattare Ennio Scarbolo (ennio.scarbolo@ersa.fvg.it) cell. 334 6564270

*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
- ERS, AGENZIA REGIONALE PER LO SVILUPPO RURALE
- ISS P.D'AQUILEIA
- UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE
- AIPO, ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE PROPRIETATORI



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO



Ministero dell'Economia
e delle Finanze



Aggiornamenti sulla tecnologia di estrazione degli oli dalle olive e riflessi sulla qualità

ore 8.30 Registrazione partecipanti

ore 8.45 Saluti da parte degli organizzatori

Paolo Battigello – Preside ITAS Cividale del Friuli
Sonia Venerus – P. O. ERSA
Ennio Scarbolo – Progetto UE-LI-JE II - ERSA



Introduzione alla qualità e purezza degli oli extra vergini di oliva

Lanfranco Conte
Dipartimento di scienze degli alimenti
Università degli Studi di Udine



Qualità degli oli extra vergini di oliva e tecnologie di estrazione: uno stretto connubio

Maurizio Servili
Dipartimento di scienze economico-estimative e degli alimenti
Università degli Studi di Perugia

Pausa pranzo

Recenti sviluppi nella tecnologia di estrazione dell'olio dalle olive

Lamberto Baccioni
Agrivision Firenze

Posodobitve o tehnologiji za ekstrakcijo olja iz oljk in vpliva na kakovost

8.30 Registracija udeležencev

8.45 Pozdrav organizatorjev

Paolo Battigello – Ravnatelj Državne tehnično kmetijske šole v Čedadu
Sonia Venerus – Organizacijski položaj – ERSA
Ennio Scarbolo – Projekt UE-LI-JE II – ERSA

Uvod o kakovosti in pristnosti ekstra deviških olčnih olj

Lanfranco Conte
Oddelek za živilske znanosti
Univerza v Vidmu

Kakovost ekstra deviških olčnih olj in ekstakcijske tehnologije: tesen odnos

Maurizio Servili
Oddelek za gospodarsko ocenjevalne in živilske znanosti
Univerza v Perugii

Odmor m za kosilo

Nedavni razvoj v tehnologiji ekstrakcije olja iz oljk

Lamberto Baccioni
Agrivision Firenze

- 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
- AIPO, ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE PRODUTTORI



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO



Ministero dell'Economia
e delle Finanze

