



Consorzio per la Tutela
dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure

Programma dei workshop:

Workshop riservato agli Istituti Alberghieri Liguri

ore 10.00 - Apertura dei lavori

Interverranno: Domenico Abbo, Sindaco di Lucinasco e Francesco Bruzzo, Presidente del Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure

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 - 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

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