



PROGRAMMA

25 Agosto 2026 (martedì)

14.30 - 15.30 Accoglienza dei partecipanti

Luigi Centauri, Presidente e Capo panel CAPOL

Presentazione delle finalità del corso e articolazione dei contenuti generali.

Giulio Scatolini, Capo Panel e Responsabile del corso

15.30 - 20.00 Qualità e sostenibilità delle innovazioni tecnologiche olearie.

Maurizio Servili, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, Università degli Studi di Perugia

26 Agosto 2026 (mercoledì)

8.30 - 10.00 Correlazioni tra il corretto uso dell'innovazione tecnologica e miglioramento della qualità sensoriale con degustazioni pratiche.

10.00 - 13.30 PIERALISI: l'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio.

Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale. Sofia Luchetti - Gruppo Pieralisi

14.30 - 20.00 Ultrasuoni Hielscher: il miglioramento qualitativo e quantitativo nel processo di estrazione dell'olio extravergine di oliva. Strappatelli Maria Rita, Product Manager Hielscher

Prove pratiche di degustazioni sensoriale degli oli vergini ed extra vergine.

27 Agosto 2026 (Giovedì)

8.30 - 13.00 La composizione chimica dell'olio di oliva. La fisiologia dei sistemi olfattivo e gustativo per la percezione di odori, profumi e aromi dell'olio. Alissa Mattei - Capo panel ed esperta settore di ricerca, sviluppo e qualità

14.30 - 19:30 L'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale. Giacomo Costagli - Business Center Manager

28 Agosto 2026 (venerdì)

8.30 - 13.00 Tenuta e funzionamento del Registro Telematico SIAN (AGEA). Romeo Vanzini - Funzionario SIN Spa

14.30 - 20.00 L'influenza dei processi tecnologici di lavorazione sulla qualità dell'olio. Risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale. Giorgio Mori - Mori Tem S.r.l.

29 Agosto 2026 (sabato)

8.30 - 11.00 Nozioni di blending: primi approcci pratici sulla preparazione di un blend.

Correlazioni tra il corretto uso dell'innovazione tecnologica e miglioramento della qualità sensoriale con degustazioni pratiche. Giulio Scatolini, Capo Panel

11.00 - 12.30 Comunicare l'eticità e la qualità dell'olio. Alberto Grimelli, Direttore Teatro Naturale

12.30 - 13.00 Consegna attestati di partecipazione Luigi Centauri Presidente del CAPOL

MODALITA' DI ISCRIZIONE

È possibile effettuare l'iscrizione al corso compilando il modulo di iscrizione che sarà inviato a coloro che ne faranno richiesta.

Il modulo dovrà pervenire compilato presso CAPOL Latina con allegata fotocopia del documento di identità entro e non oltre il giorno 20/08/2024, tramite mail al seguente indirizzo: capol.latina@gmail.com

PERNOTTAMENTO E VITTO

L'Associazione CAPOL si rende disponibile per eventuali suggerimenti.

Per informazioni: Segreteria organizzativa, Via Carrara, 12/A - 04100 Latina,
capol.latina@gmail.com - acap.capipanel@gmail.com 329.8120593

