

18/19/20 settembre 2017 - 02/03/04 ottobre 2017

Prima giornata:

Dalle ore 09.00 alle ore 11.00 (Comprensivo di Pausa caffè)

MARIA LISA CLODOVEO 2 ore

Ricercatore in Scienze e Tecnologie Alimentari – DISAAT – UNIBA

Olio extravergine nella ristorazione

Dalle ore 11.00 alle ore 13.00

MORISCO RENATO 2ore

Chef ed esperto conoscitore dell'Olio EVO

L'olio Extra Vergine di Oliva nella cucina e nella dieta.

Dalle 13.00 alle 15.00 - Pausa pranzo (Degustazione abbinamenti proposti dallo Chef Morisco)

Dalle 15.00 alle 19.00

MARIA LISA CLODOVEO 4 ore

Ricercatore in Scienze e Tecnologie Alimentari – DISAAT – UNIBA

Il ruolo del frantoiano nella definizione del profilo organolettico e salutistico dell'olio extravergine attraverso la modulazione dell'attività delle macchine e delle condizioni tecnologiche di processo

Seconda giornata:

FILOMENA CORBO 4 ore

Associato di Chimica Farmaceutica UNIBA

Dalle molecole salutistiche alle funzioni metaboliche: non tutti gli extravergini fanno bene alla salute in egual misura

Tipologia delle olive e relativa produzione olearia

Dalle 13.00 alle 15.00 – Pausa pranzo

Dalle 15.00 alle 17.00

Enrico Liano

Antropologo visuale - DISAAT - UNIBA

I linguaggi dell'extravergine: parole e immagini in funzione del target di ascoltatori e delle finalità di informazione

Dalle 17.00 alle 19.00

Enrico Liano

Antropologo visuale - DISAAT - UNIBA

Progettazione di una corretta campagna pubblicitaria per piccole e medie imprese. Dall'ecosostenibilità al territorio: teorie e elaborazioni pratiche

Terza giornata:

Dalle ore 09.00 alle 12.00 (comprensivo di pausa caffè)

NICOLA PERRUCCI 3 ore

Capo Panel Gruppo d'Assaggio AJPROL

Approccio alla degustazione dell'olio extravergine

Degustazione di alcuni oli extravergini pugliesi

Direttore del corso: Armando Fonseca Agronomo AJPROL