

CONVEGNO E DIBATTITO SULL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI QUALITÀ E NUOVE TECNICHE IN OLIVICOLTURA

Sabato 02/11/2019

Sala Conti Palladini, Piazza Augusto Vera, 10 – Amelia (TR)

h10:00 11:00 Gestione sostenibile dell'Oliveto

Principi per una corretta potatura dell'olivo

Gestione della mosca olearia e le tecniche di lotta

Utilizzo di polveri di roccia in Olivicoltura

Dott. Gabriele Mocio: Agronomo e Dottore Forestale esperto in olivicoltura

h11:00 11:15 Coffee Break

h 11:15 -13:00 EM Microrganismi Efficaci

Storia degli EM dalle origini ad oggi

Come altri territori si sono applicati nel campo degli EM

Benefici in campo agricolo e olivicolo

Dtt.ssa Alessandra De Simone: responsabile centro divulgazione EM dell'Amerino

Ing. Mario Franceschetti: divulgatore degli EM

Ing. Ciro Scognamiglio: ricercatore, Co Founder ALFASSA

h15:30 18:00 Il mondo e la Cultura dell'Olio Extra Vergine di Oliva

Approfondimenti: dalle produzioni mondiali alle produzioni nazionali

Cultivar autoctona e peculiarità: Il Rajo di Amelia.

Le sfide del futuro

Prova didattica di assaggio sensoriale

Dibattito con i partecipanti

Marco Oreggia: Giornalista, Critico enogastronomico ed Esperto Assaggiatore di Olio di Fama Internazionale

IL FRANTOIO SUATONI DI AMELIA

Via delle Rimembranze, 82/84

Info e prenotazioni Tel. 392 9556856

www.ilfrantoio.com

WEEK-END DELL'ORO VERDE DI AMELIA: sabato 2 novembre, domenica 3 novembre e tutti i week-end di Frantoi Aperti fino a Natale:
degustazione di olio nuovo su appuntamento e visita al frantoio.
Domenica 08 dicembre: 1949-2019... 70 Anni di Olio Insieme! Festeggiamo la nostra storia fra Tradizione ed Innovazione con eventi ed assaggi.

Sabato 02/11/2019 :Sala Conti Palladini, Piazza Augusto Vera, 10 – Amelia (TR)
H 10:00 18:00 **CONVEGNO E DIBATTITO SULL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DI QUALITA E GESTIONE SOSTENIBILE DELL'OLIVETO**

Dott.Gabriele Mocio: Agronomo e Dottore Forestale esperto in olivicoltura

Ing.Ciro Scognamiglio: ricercatore, Co Founder ALFASSA

Marco Oreggia, Giornalista, Critico enogastronomico ed Esperto Assaggiatore di Olio di Fama Internazionale

H 20:00 **OLIO...GUSTANDO IN FRANTOIO!**

Degustazioni a base di olio!

Solo su prenotazione entro il 28/10/19. Tel. 392 9556856

Domenica 03/11/2019:

h10:00 19:00 **Visita guidata del Frantoio e Degustazione dell'Olio nuovo**

Abbinamento olio-cibo con le eccellenze dell'Amerino e della Condotta Slow Food Terre dell'Umbria Meridionale

h 16:00 19:00 **Bellezza all'Olio!**

Laboratorio di auto-produzione di cosmetici all'Olio Extravergine di Oliva e Prove individuali della Linea Biocosmetica del Frantoio.

Federica Battaglini: Diploata AISO Sommelier dell'Olio

Lugnano in Teverina, Uno dei Borghi più belli d'Italia

h 10:00: Ritrovo in Piazza di Santa Maria Assunta, Lugnano in Teverina

h 10:15: Visita alla Chiesa Collegiata (XII sec.)

h 11:00: Visita guidata Museo Civico sezione Archeologica Villa Romana Poggio Gramignano e sezione Storica Grande Guerra 1915/18 (ingresso 4 euro)

h 12:15: **Visita alla Collezione Mondiale degli Olivi Olea Mundi.**

Amelia, 2000 Anni.... Museo Archeologico (Prezzo Ingresso €7)

h 14:00 17:00: Mostra Installazione "Germanico Cesare...a un passo dall'Impero"

Sistema Museo: Piazza Augusto Vera, 10 amelia@sistemamuseo.it Tel. 0744-978120

www.bimillenario germanico.it

h 15:30 17:30: Visita guidata delle Cisterna Romana di Amelia

Piazza Matteotti, Amelia

