

# 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. Gariele 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](http://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.Gariele 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 26/10/19. 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](mailto:amelia@sistemamuseo.it) Tel. 0744-978120

[www.bimillenarioitaliano.it](http://www.bimillenarioitaliano.it)

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

Piazza Matteotti, Amelia

