



Con il patrocinio e  
il contributo del  
COMUNE DI CASOLI



L.U.C.E. LAB  
Laboratorio Casoli • Casoli  
PRESENTA



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio



# L'ORO VERDE DI CASOLI

L'Olio extravergine di oliva abruzzese nel mercato globale: tecniche di produzione e strategie di valorizzazione

**3 Febbraio 2018 – ore 16.30**

**Cinema Teatro Comunale - CASOLI**

- **Ore 16,30: Dott. Sergio DE LUCA**  
(Funzionario SIA Abruzzo Sud - Vicesindaco di Casoli)  
"Introduzione e Saluto Istituzionale"
- **Ore 16,45: Dott. Mauro MELONI**  
(Consorzio Garanzia dell'olio extravergine di qualità - CEQITALIA)  
"Scenario Competitivo internazionale per gli oli extravergine: tendenze di consumo"
- **Ore 17,10: Dott. Marino GIORGETTI** (Esperto analisi sensoriale)  
"Analisi sensoriale dell'olio extravergine di oliva - valorizzazione della qualità"
- **Ore 17,35: Dott. Dante ROSATI** (Funzionario ARSARP - Regione Molise)  
"Gestione della chioma dell'olivo nell'era dei cambiamenti climatici"
- **Ore 18,00: Dott. Silverio PACHIOLI**  
(Agronomo e docente presso l'Istituto Agrario "P. Cuppari" di Alanno - Pescara)  
"Nuovi orientamenti nella difesa fitosanitaria dell'ecosistema oliveto"
- **Ore 18,25: Dott. Ermanno COMEGNA** (Esperto di economia e politica agraria)  
"Idee e proposte per lo sviluppo dell'olivicoltura nelle aree interne"
- **Ore 18,50: Interventi del pubblico e dibattito**

• **Ore 20,00 Presso la "Sala del Gusto" del Castello Ducale** "Cena Gourmet con degustazione guidata degli oli locali." In collaborazione con il **gastronomo Gino Primavera e lo Chef Domenico Scotti Del Greco** del ristorante Santa Chiara.

**Prenotazione Cena Obbligatoria, posti limitati - Costo € 30.00**  
lucelab2017@gmail.com LUCE LAB



14/02/2018

