















"Eccellenza dell'olio d'oliva tra paesaggio, innovazione e qualità" 28 Giugno 2024

Palazzo Rondinelli - Mura medievali - Via Roma, 75023 Registrazione 17.30 - Inizio 18.00

La valorizzazione dell'olivicoltura e dell'olio extravergine di oliva delle aree interne italiane è una sfida difficile, ma non impossibile che deve saper coniugare tradizione e innovazione per raggiungere efficienza produttiva e qualità necessarie a garantire la sostenibilità economica dell'azienda agricola. Montalbano Jonico, riconosciuta Città dell'olio nel corso del 2022, offre un'esperienza significativa di gestione dell'oliveto in tal senso sia negli impianti tradizionali, che in quelli innovativi, dando risposte concrete in termini di qualità, sostenibilità e tutela del territorio.

SALUTI

Sindaco & Autorità - Montalbano Jonico

Carmine Cocca - Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali

Domenico Laviola - Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Matera

INTRODUZIONE

Olivicoltura di qualità, tra passato e futuro Salvatore Camposeo - Università degli Studi di Bari Aldo Moro

INTERVENTI

Esperienze di coltivazione dell'olivo in alta densità

Concetta Gentile - Agrimeca Grape & Fruit Consulting

Presentazione del Progetto Le vie dell'olio per la Basilicata

Paolo Colonna - Presidente Oprol

TESTIMONIANZA DELLE AZIENDE

Un'olivicoltura moderna per un olio di qualità

Roberto Roberti - Agromillora

Stefania Dalessandro - Capo Panel Test regione Basilicata

Mario Savoia - Oleificio Savoia

Nicola Suriano - Oleificio Trisaia

Antonio Tornese - Azienda agricola Manca Tornese

Giuseppe Colaiacono - Oleificio Filo D'oro

Angelo Quinto - Oleificio Santa Lucia

CONCLUSION

Strategie della Regione Basilicata per la filiera olivicola-olearia Vittorio Restaino - Ufficio Autorità di Gestione PSR.Basilicata e Politiche di sviluppo, agricolo e rurale-sede Potenza

Modera

Rudy Marranchelli - Divulgatore

Resp. Comunicazione

Vitina Marcantonio Cell. 389 2105671

Ore 20:00: Degustazione Olio

