

Venerdì 18 Maggio 2018 ore 18

Sasso Marconi (BO) • Sala comunale "Renato Giorgi"

Via del Mercato 13 (accesso da Piazza dei Martiri e dalla Piazzetta del Teatro)

Oro verde tra i banchi di scuola

Incontro celebrativo con assaggio guidato per conoscere l'olio dell'Istituto Agrario "Ferrarini" di Sasso Marconi, premiato da PANDOLEA e GAMBERO ROSSO come "secondo miglior extra-vergine d'oliva d'Italia tra quelli prodotti dalle scuole"

PROGRAMMA

Saluto

Mirco Turrini, Assessore Attività Produttive,
Comune di Sasso Marconi

Introduzione ai lavori

Teresa D'Aguanno, Dirigente Scolastico Istituto "A. Serpieri"

Interventi

Proprietà sensoriali dell'olio extra vergine di oliva

Sara Barbieri, Capo-panel Comitato di assaggio professionale
Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Università di Bologna

La ricchezza del patrimonio varietale olivicolo in Emilia-Romagna

Lucia Morrone, IBIMET- CNR Bologna

Il ruolo degli olivicoltori nella valorizzazione dell'olio extra-vergine bolognese

Ermanno Rocca, presidente rete di imprese
"olio extra-vergine Felsineo"

Produzione tipica: promuovere l'eccellenza

Claudia Piva, Consigliere nazionale Slow Food Italia

Valeria Tartari, Direttrice emerita Istituto Professionale
per l'Agricoltura "B. Ferrarini"

Rappresentanti degli studenti dell' Istituto Ferrarini, classi 5^A

Modera l'incontro

Marilena Lenzi
Assessora Politiche Scolastiche
Comune di Sasso Marconi

A seguire: **degustazione guidata,**
assaggi e vendita dell'olio prodotto
dall'Istituto Ferrarini



Evento per
produttori agricoli,
operatori della
eno-gastronomia,
promotori del
territorio e cittadini
curiosi amanti
della buona tavola

INGRESSO LIBERO
con **rinfrasco** per
tutti i partecipanti

Organizzazione:



Città di Sasso Marconi
Assessorati Attività Produttive
e Politiche Scolastiche



Istituto di Istruzione Superiore
"Arrigo Serpieri"

Con il patrocinio di:

