

main sponsor



Segreteria Organizzativa Nazionale
ASSOCIAZIONE NAZIONALE
CITTÀ DELL'OLIO
Monteriggioni – Siena
0577 32 60 42 / 32 91 09
info@cittadellolio.it
www.cittadellolio.it

Segreteria Organizzativa Locale
UFFICIO MARKETING CITTA' DI ANDRIA
0883 24 47 36 0883 55 78 84
347 65 00 889 349 75 42 173
info@qoco.it
r.p.contatto@libero.it

ANDRIA – VENERDI' 2 DICEMBRE 2011
Ore 10-13/16-19
AUDITORIUM ORATORIO SALESIANO
Corso Cavour Andria

www.qoco.it



olio extravergine di andria

copiebuongiorno@tiscali.it

sponsor tecnici



partner



QOCO/UN FILO D'OLIO NEL PIATTO...
DELL'UNITA' D'ITALIA
KERMESSE INTERNAZIONALE DI CUCINA A BASE
DI EXTRAVERGINE DI OLIVA CULTIVAR CORATINA
XII EDIZIONE / SPECIALE "150 ANNI DI UNITA' D'ITALIA"
ANDRIA 2-3-4 DICEMBRE 2011

profumato, amaro, piccante.
buono per la salute

SEMINARIO TECNICO - SCIENTIFICO



Programma

1° Sessione ore 10,00/13,00

"L'Olio Extravergine d'Oliva come strumento di salute nel modello della dieta mediterranea"

Apertura lavori

Nicola GIORGINO

Sindaco di Andria

Francesco VENTOLA

Presidente Provincia Barletta-Andria-Trani

Benedetto FUCCI

Parlamentare - Commissione Affari Sociali Camera dei Deputati

Nicola MARMO

Vice Presidente Consiglio Regionale Pugliese

Alessandro AMBROSI

Presidente CCIAA Bari

Relatori:

Profumato, amaro, piccante: buono per la salute

Benedetto MISCIOSCIA

Assessore Attività Produttive e Marketing Comune di Andria

Il modello salutistico della Dieta Mediterranea: cos'è e come metterlo in pratica

Giuseppe FATATI

Presidente ADI - Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica. Direttore Struttura Complessa di Diabetologia e Dietologia Az. Osp. S. Maria di Terni

L'Olio di Oliva, i suoi componenti ed i geni della Mediterraneità.

Fabio VIRGILI

Ricercatore INFRAN

Editor in Chief Rivista Scientifica "Genes&Nutrition"

Dove sta guardando la ricerca: MEDINET, la rete scientifica della Dieta Mediterranea

Francesco GALLI

Docente e Ricercatore Università degli Studi di Perugia, Gruppo Nutrizione, Dip. Medicina Interna

L'Olio extra vergine di Oliva: un farmaco per la salute

Antonio CAPURSO

Docente dell'Università degli Studi di Bari, Gerontologia e Geriatria

Aspetti salutistici e nutrizionali dell'olio extravergine quale alimento base della dieta mediterranea

Valentina DI TOMASO

Nutrizionista, Dipartimento Medicina Interna, Gruppo di Nutrizione, Università di Perugia

Conclusioni

Dario STEFANO**

Assessore Risorse Agricole Regione Puglia

Moderatore: Marco PALMA

Caporedattore TG5 - Canale 5

2° Sessione ore 16,00/19,00

"Monocultivar: strategie di marketing e di comunicazione sul prodotto"

Apertura lavori

Enrico LUPI

Presidente Associazione Nazionale Città dell'Olio

Paolo DE LEONARDIS

Direttore generale GAL - Le città di Castel del Monte

Domenico CAMPANA

Assessore all'Agricoltura Provincia Barletta-Andria-Trani

Relatori

Le caratteristiche chimico - fisiche

Giorgio PANNELLI

Componente del Comitato Scientifico "Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali" già Primo Ricercatore CRA-OLI di Spoleto

Alessandro LEONE

Docente e Ricercatore Università di Foggia Dipartimento di Scienze delle Produzioni e dell'Innovazione nei Sistemi Agro-alimentari Mediterranei (PRIME)

La Produzione

Nicola BARBERA

Presidente Consorzio di Tutela DOP "Terra di Bari"

Le proprietà organolettiche

Fabrizio VIGNOLINI

Direttore ONAIO - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva

Il Mercato

Marcello SCOCCIA

Selezionatore Qualità Olio Extravergine esperto mercati internazionali

Nicola USTIGNANI

Consulente manifestazioni fieristiche - CMF Service srl

Beniamino CASILLO

Amministratore delegato Casillo Group

La Ristorazione

Ugo ALCIATI

Chef Eataly Torino

Strategie di marketing e di comunicazione sul prodotto

Paolo MARCHI

Ideatore e curatore di "Identità Golose" Congresso Internazionale di Cucina d'Autore

Oscar FARINETTI**

Fondatore "Eataly"

Conclusioni

Francesco SCHITTULLI

Presidente LILT Lega Italiana Lotta Tumori

Moderatore: Edoardo RASPELLI

Conduttore TV "Mela Verde" - Rete 4

** Invitati a partecipare