



Come raggiungere il Campus Universitario di SCIENZE DEGLI ALIMENTI



STAZIONE FS

In autobus: dalla stazione ferroviaria prendere l'autobus n° 21 direzione "Martorano". Scendere in Via Ravennate.

A piedi: dalla stazione ferroviaria voltare a destra, proseguire fino al primo incrocio e voltare di nuovo a destra. Percorrere tutta la via oltre al sottopasso (tempo occorrente 20 minuti circa).

In auto: uscire al casello di Cesena Sud, voltare a destra e subito dopo a sinistra in Via Calcinaro. Percorrere tutta Via Calcinaro, in fondo voltare a sinistra ed oltrepassare la prima rotonda. Il Campus di Scienze degli Alimenti si trova sulla sinistra.

Dipartimento
di Scienze degli Alimenti
Università di Bologna

O.L.E.A.
Emilia Romagna

Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori



Olivicoltura ed elaiotecnica in Spagna. Un modello da seguire? Confronto con il sistema italiano

13 aprile 2005
ore 14.30

Campus Universitario di
Scienze degli Alimenti
Cesena

Tutti gli interessati possono partecipare al convegno, ma la partecipazione deve essere comunicata alla

• **Dott.ssa Alba Poerio:**

e-mail: analisi.sensoriale@foodsci.unibo.it
tel. 0547.338121 - fax 0547.382348

Segreteria organizzativa:

• **Dott.ssa Alba Poerio**

Campus di Scienze degli Alimenti
Piazza Goidanich, 60 - 47023 Cesena (FC)

• **Dott. Matteo Bonoli Carbognin**

Campus di Scienze degli Alimenti
Piazza Goidanich, 60 - 47023 Cesena (FC)
tel. 0547.338121

• **Dott.ssa Gigliola Casadei**

O.L.E.A. Emilia Romagna
tel. 0541.966684 - cell. 347.4224724 e-mail: piccionigiorgio5@tin.it





programma convegno

14.30

Registrazione dei partecipanti.

14.45

Prof. Ettore Franca
Presidente Associazione O.L.E.A.
(Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori)
Saluto ai partecipanti.

15.15

Dott. Antonio Ricci
Direttore scientifico della rivista Olivo e Olio
La situazione olivicola mondiale.
L'Italia è in grado di colmare il divario con la Spagna?

15.45

Dott. Guido Cladini - Università di Teramo
Dott. Lorenzo Cerretani - Università di Bologna
Panoramica sul mercato e sul consumo dell'olio extravergine di oliva in Italia e in Spagna.

16.15

Prof. Giovanni Lercker - Università di Bologna
Caratteristiche chimico-fisiche degli oli extravergini di oliva in relazione alla tecnologia estrattiva.

16.45

Dott.ssa Tullia Gallina Toschi
Dott. Lorenzo Cerretani
Università di Bologna
Confronto tra i sistemi tecnologici italiani e spagnoli.

17.15

Dott. Stefano Cerni
Delegato O.L.E.A Emilia Romagna
Dott. Lorenzo Cerretani
Università di Bologna
Degustazione guidata di oli spagnoli.

18.30

Degustazione di prodotti e piatti spagnoli.
I.A.L. Scuola Regionale di Ristorazione
Emilia Romagna