

Deliceto 14 settembre 2017: Lezione sull'olio extravergine di oliva nel frantoio

scritto da toninomauriello | 16 Settembre 2017

"Deliceto,15/09/2017

Iniziativa singolare presso il Frantoio Ingegno che ha organizzato con maestria e professionalità una education proprio sull'olio extravergine di oliva. Ad informare i 76 partecipanti al corso sono intervenuti il prof. Alessandro Leone dell'Università di Foggia che ha trattato argomentazioni agronomiche sulle tecniche di estrazione dell'olio mentre il Capo Panel Test, Massimo Ragno ha argomentato sull'analisi sensoriali e del gusto di questi esperti dell'oro giallo che verificano la qualità dell'olio extravergine di oliva proprio come i sommelier fanno col vino.

Dopo è stata la volta del prof. Giuseppe Lopriore della facoltà di Agraria sempre dell'Università di Foggia che ha trattato dei sistemi colturali olivicoli e la loro sostenibilità, a cui a fatto seguito Roberto Roberti delegato commerciale della ditta produttrice di piantine per impianti super intensivi ,la spagnola Armillora ."

From [Lezione sull'olio extravergine di oliva nel frantoio](#).

Posted by [Tonino Mauriello](#) on 9/15/2017 (217 items)

































Generated by *Facebook Photo Fetcher 2*