

Campagna finanziata con il contributo della
Unione Europea e dell'Italia
Reg. UE 611-615/2014 e smi



15 settembre 2021

Dalle ore 15.00

EVENTO IN PRESENZA GRATUITO

Massimo 40 posti– obbligo green pass

Presso Sala Isotta — teatro comunale

Coriano (RN) – Piazzetta Salvoni

Organizzazione e Coordinamento a cura di
Gianluigi Vasconi

Con il Patrocinio
del comune di Coriano



Incontro tecnico/formativo

Qualità e sostenibilità in frantoio.

Le innovazioni più recenti

PROGRAMMA:

Ore 15:10: Gianluigi Vasconi - Presidente dell'Associazione Regionale Frantoiani e Olivicoltori dell'Emilia Romagna

Come preservare la qualità dell'olio di oliva in frantoio

Ore 15.30: Enzo Gambin — Direttore AIPO OP soc. coop. arl

Il programma di miglioramento della qualità delle produzioni olivicole promosso da AIPO OP

Ore 15.45: Tommaso Piccardi – Alfa laval

L'uso del condizionamento termico per raffreddare le paste di olive e la nuova tecnologia di estrazione sottovuoto "Booster"

Ore 16.15: Giangrazio Colonna – Az. Clemente

Il Frantoio 4.0

Ore 16.45: Dibattito

Parteners tecnici:

Ore 17.45: Gianluigi Vasconi

Conclusioni



Segreteria tecnica: AIPO O.P. SOC. COOP. ARL

Viale Del Lavoro, 52 - 37135 Verona Italia

Tel. +39 0458678260 — R.S.V.P. Bucci Giovanni 3478511541

mail: info@aipoverona.it - web: www.aipoverona.it