



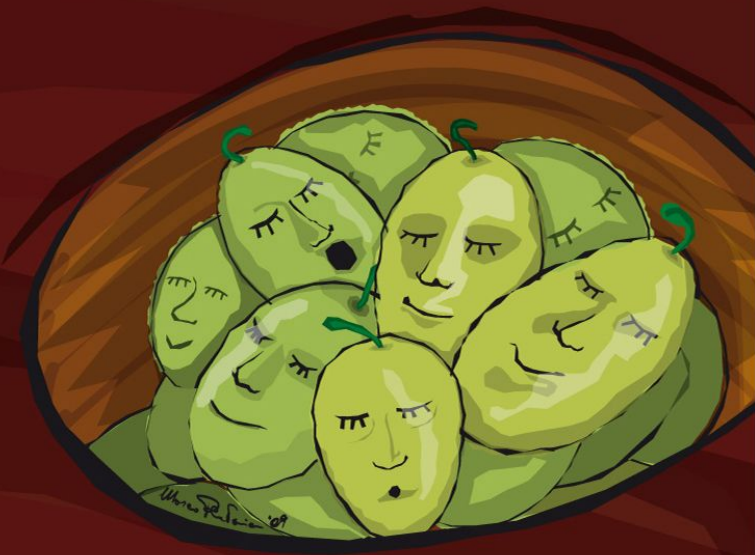
REGIONE SICILIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA E FORESTE



artematica.it

Convegno

La fermentazione delle olive da tavola al naturale tra tradizione e innovazione



Contatti: C. Caggia, C. L. Randazzo, C. Restuccia

Dipartimento di Orto Floro Arboricoltura e Tecnologie Agroalimentari
Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Catania

cranda@unict.it

095 75 80 218/19 - fax 095 71 41 960

25 giugno 2009 ore 15,00

Aula 1 DISTEF

Facoltà di Agraria

Via S. Sofia, 100

Ore 15.00 Registrazione partecipanti

Ore 15.15 Saluti

Prof. Agatino Russo,
Preside Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Catania

Ore 15:30 Apertura lavori

Dott. Paolo Girgenti,
Assessorato Agricoltura e Foreste Regione Sicilia

Moderatori

Prof.ssa Cinzia Caggia,
Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Catania

Prof. Marco Poiana,
Facoltà di Agraria, Università degli Studi "Mediterranea", Reggio Calabria

Ore 15:45 Interventi

Dott. Giovanni Fava,
Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Catania
La selezione di batteri lattici per la fermentazione di olive da tavola

Dott. Felice Crescente,
Assessorato Agricoltura e Foreste, SOAT 75
L'uso della CO₂ per la deamarizzazione delle olive da mensa nel Sistema Sivigliano

Prof. Virgilio Caleca,
Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo
Strategie di controllo di Bactrocera oleae (Rossi) nell'olivicoltura biologica da olio e da tavola

Dott.ssa Cinzia Randazzo,
Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Catania
Impiego di colture starter e la fermentazione di olive da tavola trattate con caolino e poltiglia bordolese

Dott.ssa Serena Muccilli,
Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Catania
Caratterizzazione tecnologica di lieviti isolati da olive verdi al naturale

Prof. Marco Poiana,
Facoltà di Agraria, Università degli Studi "Mediterranea", Reggio Calabria
Effetti della stabilizzazione termica su olive verdi da tavola fermentate al naturale

Dott. Luca Settanni,
Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Palermo
Dinamiche microbiche durante le fermentazioni delle olive da tavola siciliane

Dott.ssa Cinzia Randazzo,
Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Catania
Colture starter per la fermentazione di olive da tavola siciliane: studio delle dinamiche microbiche mediante metodi molecolari coltivazione-indipendenti

Ore 18.00 Interventi programmati

Dott. Francesco La Croce,
Agronomo, Consulente aziendale controllo qualità olive da tavola

Dott. Giosuè Catania
Presidente Società Cooperativa A.P.O.

Dibattito e conclusione lavori