

Scheda di adesione

Compilare questa scheda, ritagliarla e depositarla in una delle apposite cassette presenti presso:

- gli esercizi che partecipano a questa iniziativa
- le Portinerie della Facoltà di Agraria di Portici: ingresso principale Reggia (via Università, 100) oppure ingresso Parco Gussone (via Università, 133).

Si prega di scrivere in stampatello

Nome.....

Cognome.....

Tel.

E-mail.....

In accordo con le attuali leggi in materia di privacy, i vostri dati saranno trattati solo per scopi organizzativi e non saranno in alcun modo divulgati.

Informazioni

Chi desidera maggiori informazioni su questa iniziativa può contattare:

Giuseppe Stile

E-mail: giuseppe.stile@virgilio.it

Tel: 081 862 39 20

Cell: 338 28 75 359

Come raggiungerci

La Facoltà di Agraria si trova in:
via Università, 100 Portici (NA)

È facilmente raggiungibile con i vari mezzi:

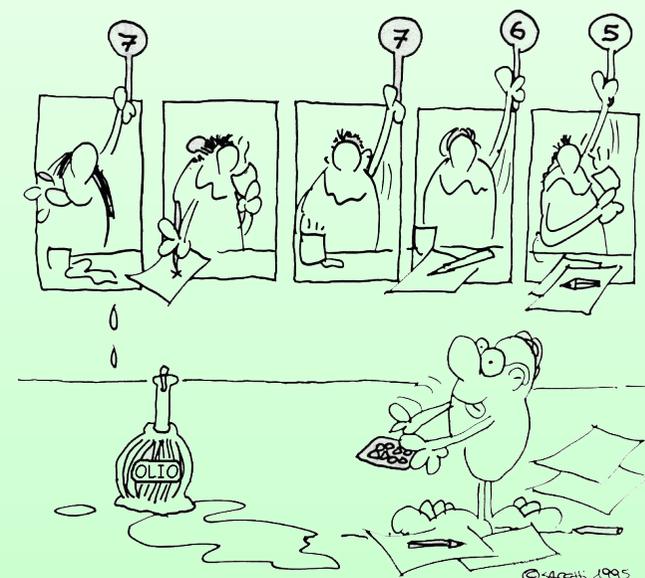
- Autostrada, A3 NA-SA, uscita Portici se provenienti da Nord, uscita Ercolano-Portici se provenienti da Sud
FS-Trenitalia, linea Napoli-Salerno, stazione di Portici – Ercolano
- Circumvesuviana, linee Napoli-Sorrento e Napoli-Pompei-Poggiomarino, stazione di Portici - Via Libertà
- Bus, linee extraurbane ANM



Università degli Studi di Napoli
Federico II



INCONTRI CON L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



Reggia di Portici, Facoltà di Agraria
Settembre 2010

dipartimento di
economia e
politica
agraria

DSA
Dipartimento
di Scienza degli
Alimenti

La qualità dell'olio d'oliva e le preferenze dei consumatori

Continua l'impegno della Facoltà di Agraria di Portici per una corretta informazione dei consumatori sulla qualità dell'olio di oliva e per la valutazione delle loro preferenze su questo prodotto. La prossima tappa è prevista per settembre, con degli incontri organizzati dai Dipartimenti di Scienza degli Alimenti (Prof. Raffaele Sacchi) e di Economia e Politica Agraria (Prof. Eugenio Pomarici).

Sarete Voi i Protagonisti

Le persone interessate potranno partecipare a due incontri nei quali, dopo una breve illustrazione della tecnica di degustazione, potranno esprimere la loro preferenza tra alcuni campioni di olio di oliva, olio extra vergine di provenienza estera, olio extra vergine 100% italiano e olio extra vergine a Denominazione di Origine Protetta (DOP). Si discuteranno inoltre le caratteristiche degli oli assaggiati e le preferenze espresse, e si seguirà un seminario su come riconoscere la qualità e freschezza dell'olio extra vergine di oliva, sui pregi salutistici e gastronomici, e sul significato di '100 % italiano' e 'DOP'.

Dove e quando

I due incontri, distanziati di una settimana, si svolgeranno nel tardo pomeriggio presso la Reggia di Portici, prestigiosa sede della Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli Federico II, nel periodo tra il 13 e il 30 settembre 2010.



Perché partecipare

L'evento offre un'opportunità unica, ad appassionati o semplici curiosi, di saperne di più su come distinguere gli oli d'oliva e orientare i propri consumi non solo in base al prezzo o a vaghe informazioni pubblicitarie, ma anche in base all'effettivo rapporto qualità/prezzo, facilmente verificabile una volta acquisite le conoscenze basilari e alcuni principi talvolta poco noti.

La partecipazione è gratuita e tutti gli intervenuti riceveranno un piccolo omaggio in ricordo della manifestazione.

Come partecipare

Chi è interessato a far parte dei gruppi di degustazione ha diverse possibilità per farci pervenire la sua richiesta di partecipazione:

1) può compilare la **scheda di adesione** presente sul retro e depositarla seguendo le indicazioni riportate sulla stessa

2) può spedire una **e-mail** all'indirizzo **giuseppe.stile@virgilio.it**

3) può inviare un **messaggio (sms)** al:
338 28 75 359

4) può **telefonare** a uno dei seguenti recapiti:

338 28 75 359
081 862 39 20

Importante!

Le richieste di partecipazione dovranno pervenire **entro il 26 agosto 2010**.

Subito dopo verranno comunicate in dettaglio le date e gli orari degli incontri per confermare la possibilità della partecipazione.

I posti sono limitati: le richieste verranno accolte secondo l'ordine di arrivo.