

La valutazione sensoriale degli oli di oliva vergini

Un asset imprescindibile per costruire valore

Lunedì 5 dicembre 2022

St. Martin HOTEL

“Sala Aeterna”

Via S. Martino della Battaglia 58, 00185 Roma

Ore 15,00 Apertura lavori e saluti

Ore 15, 10 **Maurizio Servili**

Professore ordinario, Dipartimento scienze agrarie, alimentari e ambientali, Università di Perugia

EVOLUZIONE DEI PARAMETRI DI QUALITÀ NEGLI OLI VERGINI DI OLIVA: COMPOSTI VOLATILI E SOSTANZE FENOLICHE

Ore 15,30 **Teresa Perez Millan**

Direttore Interprofesional del Aceite de Oliva Español

TECNOLOGIE STRUMENTALI COMPLEMENTARI AL PANEL TEST (GO_GLOBAL_DIMENSION_SENSOLIVE-OIL)

Ore 15,50 **Pasquale Costantino**

Capo panel

IL METODO. STATO DELL'ARTE A TRENT'ANNI DALLA NASCITA

Ore 16,10 **Mauro Meloni**

Direttore operativo CEQ

L'EVOLUZIONE DELLA QUALITÀ PER IL CONSORZIO CEQ. VISIONE E AMBIZIONI FUTURE



Seguirà una **TAVOLA ROTONDA** alla presenza di **Emilio Gatto** Direttore ICQRF, **Valentina Cardone**, Ceo Chemiservice, **Claudio Truzzi**, Resp. Qualità Metro Italia, **Soledad Serrano Lopez**, Presidente QvExtra international! **operatori e rappresentanti** della filiera olivicolo-olearia italiana, tra i quali hanno confermato la loro presenza **Zefferino Monini** e **Nicola Pantaleo**. Concluderà i lavori della tavola rotonda **Maria Grazia Minisci**, Presidente CEQ

Ore 17,55 Considerazioni finali e saluti

Sergio Marchi

Capo Segreteria Tecnica Ministro

IN RAPPRESENTANZA DEL **SIG. MINISTRO ON. FRANCESCO LOLLOBRIGIDA**

RSVP all'indirizzo email info@ceqitalia.com per accreditarsi con nome cognome e ente di appartenenza.

Per collegamento da remoto:

Register in advance for this meeting on zoom:

<https://us02web.zoom.us/join/register/tZUsdOmpqTkvtEty-z7UMhNzn4j6wABA0gdS>

After registering, you will receive a confirmation email containing information about joining the meeting.