



Polo Tecnologico
Imperiese



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"E. Ruffini - D. Aicardi"
CONVITTO ANNESSO



Camera di Commercio
Riviera di Liguria
Imperia La Spezia Savona



Comune di
Pieve di Teco

“L’Olio Extravergine di Oliva: pilastro della Dieta Mediterranea”

Domenica 24 Febbraio 2019 ore 10.00

Sala Consiliare Comune di Pieve di Teco

Programma



Saluti delle autorità



Introduzione a cura del Dott. Enrico Lupi

Presidente Azienda Speciale PromoRiviera di Liguria



“Il DottorOlio”

a cura del Prof. Enrico Pira docente ordinario di medicina del lavoro presso Università di Torino



“In un filo d’olio... molecole benefiche per la salute”

a cura del Prof. Giuseppe Roncallo

con la partecipazione degli studenti del Polo Tecnologico Imperiese, sez. Chimica e Materiali e Gandolfo Riccardo, ex studente e assaggiatore ONAIO



“Cenni di Storia dell’olivicoltura imperiese”

a cura del Prof. Alessandro Carassale, Università di Genova



“Varietà di Olivo nel ponente ligure”

a cura dell’agronomo Claudio Littardi



“L’oro della Riviera in Tavola”

finger food realizzati dagli chef della Federazione Italiana Cuochi:

Luca Bertora - Ristorante Il Pirata di Laigueglia

Simone Rossi

Mario De Marchi e Balboni Rebecca “Good Food and Wine”

con la partecipazione degli studenti dell’Istituto Alberghiero Ruffini-Aicardi di Arma di Taggia.