

VALORIZZARE L'OLIO ABRUZZESE CON LA FORMAZIONE DI PRODUTTORI E CONSUMATORI: INCONTRO A FRANCAVILLA

30 Dicembre 2023



PESCARA - Sviluppare una maggiore consapevolezza sul mondo dell'olio extravergine di oliva, accrescerne il valore e favorire un consumo maggiormente consapevole delle enormi qualità che le varietà di cultivar abruzzesi rappresentano.

È l'obiettivo del progetto di Valorizzazione delle produzioni olivicole per l'accrescimento qualitativo dell'olio evo abruzzese che, promosso dalla Camera di Commercio Chieti Pescara, in coerenza con le attività di valorizzazione dell'extravergine in corso dell'ente camerale, è organizzato da Abruzzo Oleum, la cooperativa di produttori olivicoli aderente ad Unaprol con sede a Pescara, ed aperto a tutte le aziende produttrici di olio evo del territorio Chieti Pescara.

Il progetto - si legge in una nota -, nato per mitigare le conseguenze del clima anomalo che negli ultimi anni hanno inciso notevolmente sulla quantità delle campagne olivicole, prevede la formazione specifica degli olivicoltori attraverso momenti di confronto e approfondimento.

Il primo evento è previsto il 25 gennaio a Francavilla al Mare, nella sala convegni di Villa Maria.

Si tratta di un seminario tecnico di divulgazione e promozione delle produzioni olivicole articolato in tre sessioni: 1. Tecniche di coltivazione e sistemi di raccolta, 2. Trasformazione e stoccaggio; 3. Panel test con cultivar autoctone delle province di Chieti e Pescara.

L'incontro, rivolto anche ai consumatori, coinvolgerà relatori specializzati del mondo accademico, agronomico e tecnologico

oltre ai principali produttori olivicoli delle province di Chieti e Pescara con l'obiettivo accrescere le competenze sulle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto e potenziare le capacità di scelta di chi acquista il prodotto.