



## A Roccapivara torna PANUNTO

**SABATO 5 DICEMBRE LA 15<sup>^</sup> EDIZIONE ORGANIZZATA DAL COMUNE DI ROCCAVIVARA IN COLLABORAZIONE CON IL COORDINAMENTO REGIONALE DELLE CITTÀ DELL'OLIO MOLISANE E LA PRO LOCO**

Fervono i preparativi per la 15<sup>^</sup> edizione di PANUNTO, la manifestazione organizzata dal Comune di Roccapivara in collaborazione con il coordinamento regionale delle Città dell'Olio molisane e la Pro Loco, in programma sabato 5 dicembre, nell'ambito della 20esima edizione della tradizionale e consolidata rassegna "Andar per frantoi e mercatini". Alle 15.30 ci sarà il saluto dell'amministrazione comunale e delle autorità regionali e provinciali presenti e subito dopo alle 16.00 la presentazione del "Parco delle Morge" a cura di Roberto Colella. Alle 16.30 nella sala consiliare prenderà il via il convegno "Le principali frodi nel settore oleario" con relatori il dott. Maurizio Corbo - ARSARP di Larino, e il dott. Michele Mascia - MIPAAF Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Ispettorato Centrale della tutela della qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari - Ufficio d'Area di Campobasso. La giornata si concluderà alle 18.00 con la presentazione dei risultati delle analisi organolettiche sui campioni di olio iscritti al X° Concorso "Roccapivara in olio". Seguirà alle 19.00 la degustazione di pane casereccio, olio e Fervono i preparativi per la 15<sup>^</sup> edizione di PANUNTO, la manifestazione organizzata dal Comune di Roccapivara in collaborazione con il coordinamento regionale delle Città dell'Olio molisane e la Pro Loco, in programma sabato 5 dicembre, nell'ambito della 20esima edizione della tradizionale e consolidata rassegna "Andar per frantoi e mercatini". Alle 15.30 ci sarà il saluto dell'amministrazione comunale e delle autorità regionali e provinciali presenti e subito dopo alle 16.00 la presentazione del "Parco delle Morge" a cura di Roberto Colella. Alle 16.30 nella sala consiliare prenderà il via il convegno "Le principali frodi nel settore oleario" con relatori il dott. Maurizio Corbo - ARSARP di Larino, e il dott. Michele Mascia - MIPAAF Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Ispettorato Centrale della tutela della qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari - Ufficio d'Area di Campobasso. La giornata si concluderà alle 18.00 con la presentazione dei risultati delle analisi organolettiche sui campioni di olio iscritti al X° Concorso "Roccapivara in olio". Seguirà alle 19.00 la degustazione di pane casereccio, olio e prodotti tipici nel centro storico di Roccapivara. prodotti tipici nel centro storico di Roccapivara.