

ARISTOILPLUS - 21 APRILE 2022

## ARISTOIL - A Roma l'incontro territoriale sulla produzione di olio EVO salutistico

Si terrà martedì 26 aprile alle ore 17.00 a Roma, presso la sede dell'Evo School, l'incontro territoriale ARISTOIL PLUS sulla produzione di olio extra-vergine di oliva (EVO) salutistico. L'incontro di Roma sarà il terzo di quattro incontri territoriali rivolti ai produttori di olio EVO singoli, associati e frantoiani che si sono svolti e svolgeranno in Molise, Campania, Lazio e Toscana tra marzo e maggio 2022 al fine di diffondere buone pratiche e risultati del progetto ARISTOIL PLUS nelle anzidette regioni target. La formazione sarà curata dall'esperto UNAPROL, Dott. Agr. Annunziato Scaramozzino.



INCONTRO INFORMATIVO PROGETTO ARISTOIL PLUS  
SULLA PRODUZIONE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI  
OLIVA (EVO) SALUTISTICO (REG. UE 432/2012)

26 APRILE 2022, ORE 17:00  
C/O EVO SCHOOL  
VIA NAZIONALE SVA PIANO 1  
COSTA ROMA

Programma

- 17:00: Servizi di apertura - a cura di Alfredo Grassano, Coordinatore regionale Città dell'Olio Lazio
- 17:10: Il progetto ARISTOIL PLUS: attività e obiettivi - Federico Romano, Project Manager Associazione nazionale Città dell'Olio
- 17:20: Le Linee Guida e gli strumenti ARISTOIL PLUS per la produzione di olive e olio salutistico e Test SO e l'ARISTOMETRO - Annunziato Scaramozzino, Esperto UNAPROL
- 17:50: L'a-hub e l'adesione al protocollo ARISTOIL PLUS - Annunziato Scaramozzino, Esperto UNAPROL
- 18:00: Apertura dibattito e sessione Q&A
- 18:30: Chiusura dei lavori



Il [progetto ARISTOIL PLUS](#) è un'iniziativa di cooperazione europea co-finanziata dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale nell'ambito del Programma Interreg MEDITERRANEO 2014-2020 e intende trasferire i risultati del precedente progetto ARISTOIL che, oltre a [creare un cluster di aziende nel settore dell'olio EVO](#) per la [promozione delle proprietà nutraceutiche dell'olio EVO](#), ha messo a punto degli strumenti per massimizzare il contenuto di polifenoli nell'olio ed in particolare un decalogo di buone pratiche per poter produrre un olio extravergine d'oliva salutistico (Reg. UE 432/2012), massimizzando il contenuto di polifenoli presenti nel prodotto.