

nuovo prezzo
3,50



Vie del gusto

settembre 2009

il bello & il buono dell'Italia e del mondo

Pane come farlo in casa | **Vino** dal grappolo alla bottiglia
Funghi dove cogliere i migliori | **Castelli Romani**
tesori fuori porta | **Praga** arte, design e sapori | **Vie**
del profumo la rosa | **Orto** insalata di giornata



il Pane



AL SERVIZIO DELLE AZIENDE OLIVICOLE

Per un prodotto di alta qualità

Per affermare un'olivicoltura di qualità, garantiamo assistenza tecnica alle imprese olivicole, con la predisposizione dei piani di concimazione e di lotta guidata ai principali parassiti dell'olivo, la tracciabilità dei prodotti, il monitoraggio del mercato nel settore dell'olio di oliva.

Organizziamo **corsi di degustazione** guidata degli oli e corsi per potatori qualificati dell'olivo.

Divulghiamo la **conoscenza delle virtù nutrizionali** degli oli DOP "Monte Etna" e "Monti Iblei".

In particolare vengono seguite un campione rappresentativo di aziende olivicole nelle province di Catania, Ragusa e Siracusa, territorio di pertinenza della Società Coop. APO che con il coordinamento della propria Unione Nazionale (CNO scarl) attua le seguenti Azioni:

Azione 2/B: Elaborazione di buone pratiche agricole per l'olivicoltura basate su criteri ambientali adattati alle condizioni locali nonché la loro diffusione presso gli olivicoltori e la sorveglianza della loro applicazione pratica.

Azione 2/D: Dimostrazione pratica di tecniche olivicole finalizzate alla protezione dell'ambiente e al mantenimento del paesaggio

Azione 3/A: Programmi di Assistenza tecnica al fine di migliorare la qualità dell'olio di oliva fornendo un servizio tecnico qualificato in grado di migliorare la tecnica di conduzione dell'oliveto, attuare una corretta gestione dei processi di conservazione e trasformazione delle olive, approfondire e diffondere le conoscenze sui metodi di produzione integrata e biologica.

Azione 3/F: Formazione di assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine, guida alla degustazione degli oli.

Misura 1 A 1: Monitoraggio del settore e dell'offerta disponibile dell'olio di oliva. Acquisizione delle informazioni sui flussi e i canali di commercializzazione dell'olio di oliva, dei dati tecnici strutturali, delle strategie per il settore, dei dati sulle caratteristiche della produzione ottenuta in azienda. Diffusione di news e report sui risultati ottenuti.

Misura 4.1: Settore della tracciabilità, certificazione e tutela della qualità dell'olio di oliva e delle olive da tavola attraverso sistemi di rintracciabilità nelle filiere secondo la norma UNI 10939:2001



*Progetto finanziato
dall'Unione Europea e dall'Italia*



Società Cooperativa Agricola produttori Olivicoltori

Via Antonino di San Giuliano, 349 - 95124 Catania - tel/fax +39 095 326035

www.apocatania.it - e mail: apo.catania@virgilio.it