

1° CONCORSO REGIONALE
Olive Da Tavola
In Salamoia al Naturale

- CABRAS BRUNO** - Loc. Spadula
- DEIAS BARBARA** - via Umberto I°, 54
- FATTORIE DEL MAESTRALE** - viale Kennedy
- FODDI BARBARINA** - via Cadumbu, 10
- FODDI MARIA FRANCA** - via Dante, 41
- LISCI ROBERTO** - via P. di Napoli, 16
- TOMASI RAFFAELE** - Piazza Verdi
- ZURRU MARCO** - via Cagliari, 69

MAPPA



1° CONCORSO REGIONALE
Olive da Tavola
in Salamoia al Naturale

PRESENTAZIONE DEI RISULTATI
Venerdì 9 Luglio 2010 ore 9,30

CENTRO RISORSE TERRITORIALI
PIAZZA GIOVANNI XXIII° - GONNOSFANADIGA (VS)



Agenzia Laore
Agenzia Agris

1° CONCORSO REGIONALE

Olive da Tavola in Salamoia al Naturale

PRESENTAZIONE DEI RISULTATI

Venerdì 9 Luglio 2010 ore 9,30

CENTRO RISORSE TERRITORIALI

PIAZZA GIOVANNI XXIII°

GONNOSFANADIGA (VS)

Coordina i lavori:

Dott. Alessandro de Martini - Agenzia LAORE

PROGRAMMA

Saluti delle autorità

Sisinnio Zanda - Sindaco di Gonnosfanadiga

Fulvio Tocco - Presidente Provincia del Medio Campidano

Degustazione guidata e valutazione edonistica dei campioni olive a concorso, a cura delle Agenzie LAORE e AGRIS.

Efisio Sanna - Agenzia LAORE

Giandomenico Scanu - Agenzia LAORE

Fasi e finalità del concorso regionale sulle olive da tavola in salamoia al naturale.

William Marras - Agenzia LAORE

Metodologia e risultati dell'analisi sensoriale delle olive a concorso.

Efisio Sanna - Agenzia LAORE

Giandomenico Scanu - Agenzia LAORE

Analisi fisica e chimica delle olive a concorso

Giovanni Bandino - Agenzia LAORE

Piergiorgio Sedda - Agenzia LAORE

Consegna referti delle analisi e attestati alle aziende partecipanti al Concorso Regionale sulle olive da tavola in salamoia al naturale

*Il Sindaco invita
la Sig.ra Vostra alla*

1° Edizione del Concorso Regionale "Olive da tavola in salamoia al naturale"

*La sua presenza è particolarmente gradita
il Sindaco Sisinnio Zanda*

Premiazione vincitori del concorso grafico "Nera di Gonnos - Variazioni sul tema".

Indizione nuovo concorso regionale "Olive da tavola in salamoia al naturale"

Negli stessi locali in cui si svolgerà la manifestazione verrà realizzata un'esposizione delle produzioni di olive da tavola delle aziende che hanno partecipato al concorso.

Al termine della mattinata verrà offerto un buffet a base di prodotti locali.