



O.P. CO.PR.O.S.
COOPERATIVA
PRODUTTORI
OLIVICOLI SICILIANI



Rotary

Club di Paternò Alto-Simeto
Distretto 2110 R.I.



*La tradizione dell'olio extra vergine di oliva nella cultura
gastronomica siciliana*

Progetto realizzato con il contributo dell'UE e Italia Reg. 611-615/2014 e s.m.i.
Azione 3D Iniziative di formazione e comunicazione dell'olio di oliva extra vergine

HOTEL NETTUNO

Via Ruggero Lauria, N. 121
Catania 18 novembre 2022

Ore: **20:00**

Interverranno:

Pietro Cirino
Presidente OP COPROS

Dott. Agr. Filippo Mazzamuto
Prof. Mario La Rosa
Dott. Agr. Giuseppe Pennino



1

Difetti:

Riscaldamento/Morchia.....

Avvinato/Inacetito.....

Rancido.....

Pregi:

Fruttato: Lampante

☐ Verde

☐ Maturo



3

PROVENIENZA
UE
OLIO SPAGNOLO

Riscaldamento/Morchia.....

Avvinato/Inacetito.....

Rancido.....

Pregi:

Fruttato:.....

☒ Verde

☐ Maturo



O.P. CO.PRO.S

C.da Tre Fontana snc Paternò

VERDE = CILIO RO FILLA



2

Difetti: GRASSO

Riscaldamento/Morchia.....

Avvinato/Inacetito.....

Rancido: OK

Pregi:

Fruttato:.....

☐ Verde

☐ Maturo

Amaro.....

Piccante.....



Difetti:

Riscaldamento/Morchia.....

Avvinato/Inacetito.....

Rancido.....

Pregi:

Fruttato:.....

☒ Verde

☐ Maturo

Amaro.....

Reg. UE 611 e 615 del 2014 e s.m.i. II° Annualità 2022

Azione 3D Iniziative di formazione e comunicazione

Dell'olio di oliva extra vergine di qualità

Data: Luogo:

Nome Assaggiatore:

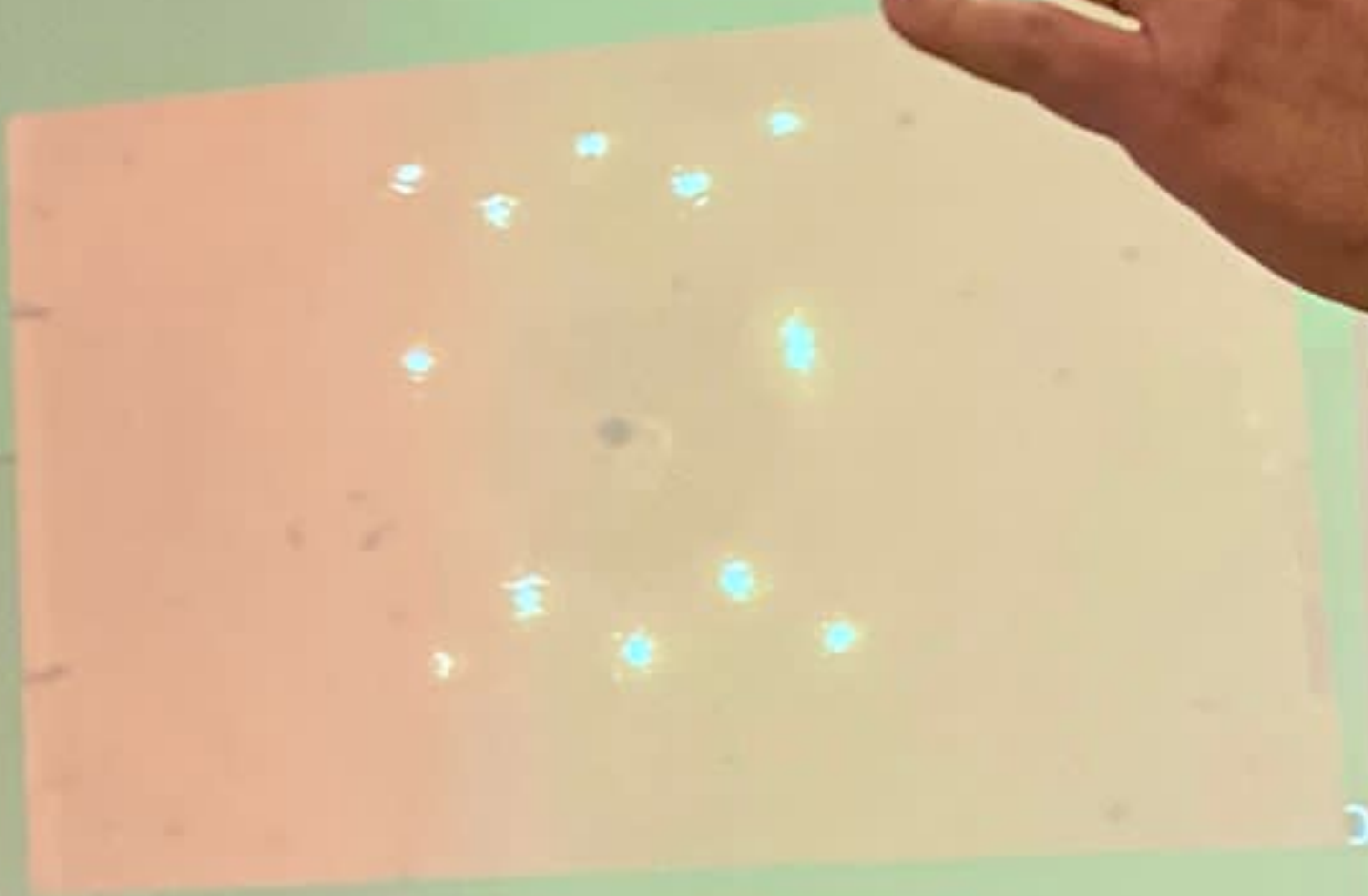
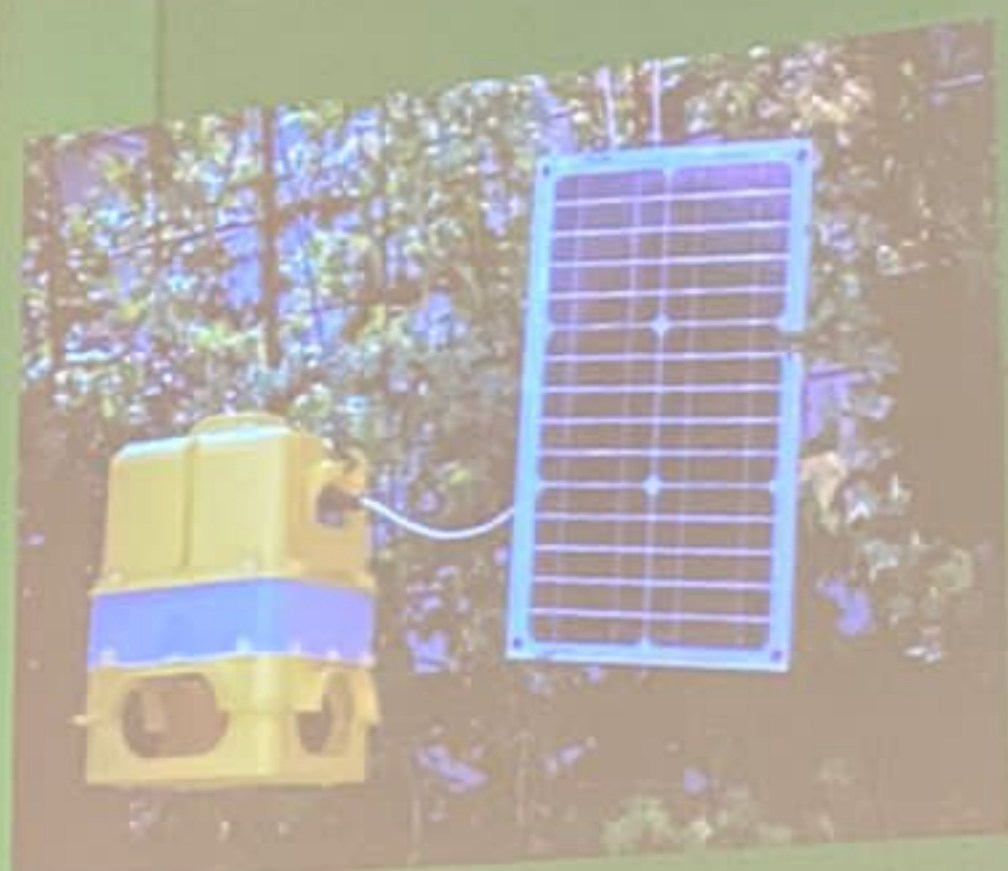
Firma:







Azione 2.c) Dimostrazione pratica di tecniche alternative
all'impiego di prodotti chimici per la lotta alla mosca
dell'olivo – Agricoltura 4.0



ROTAR

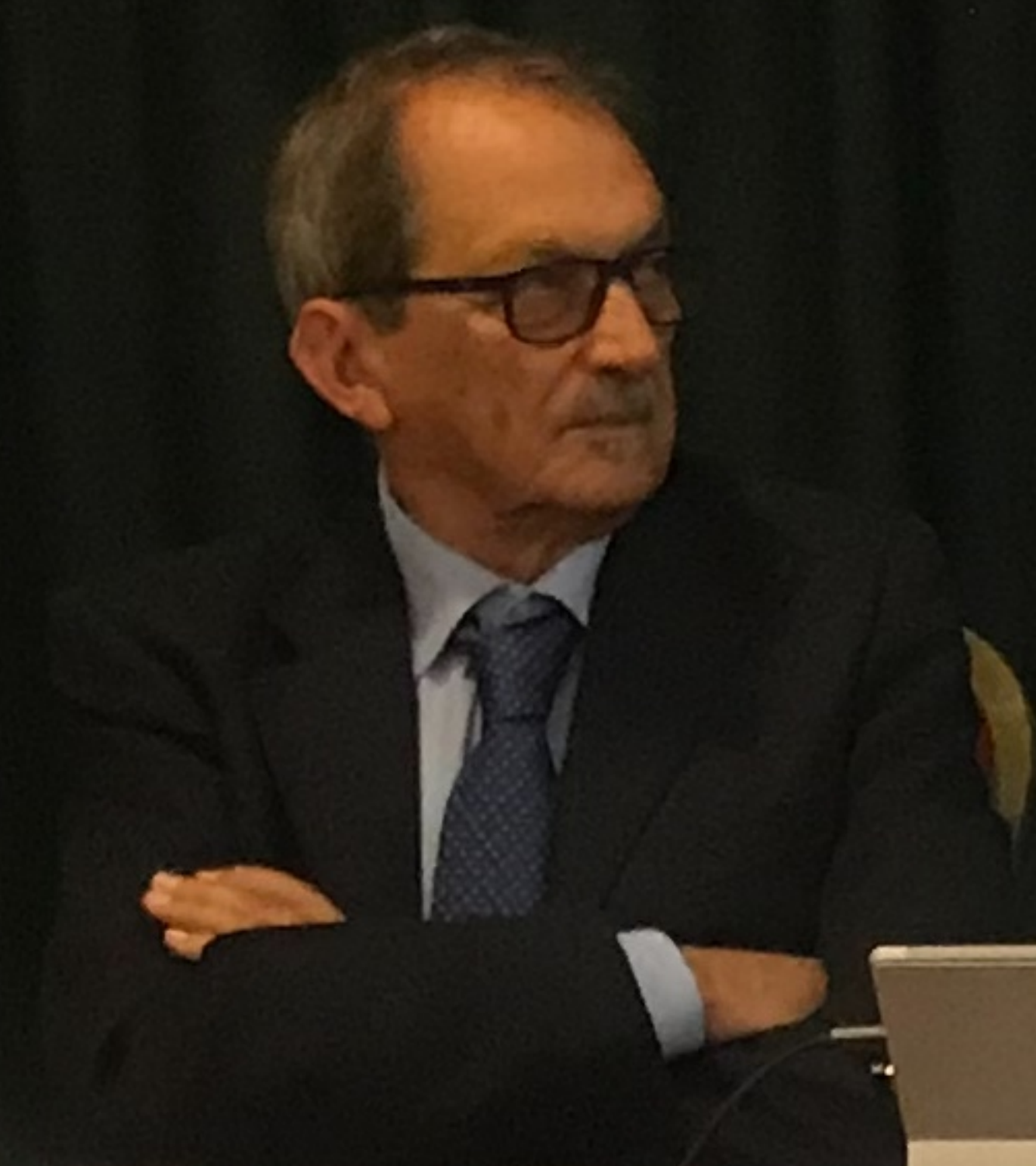
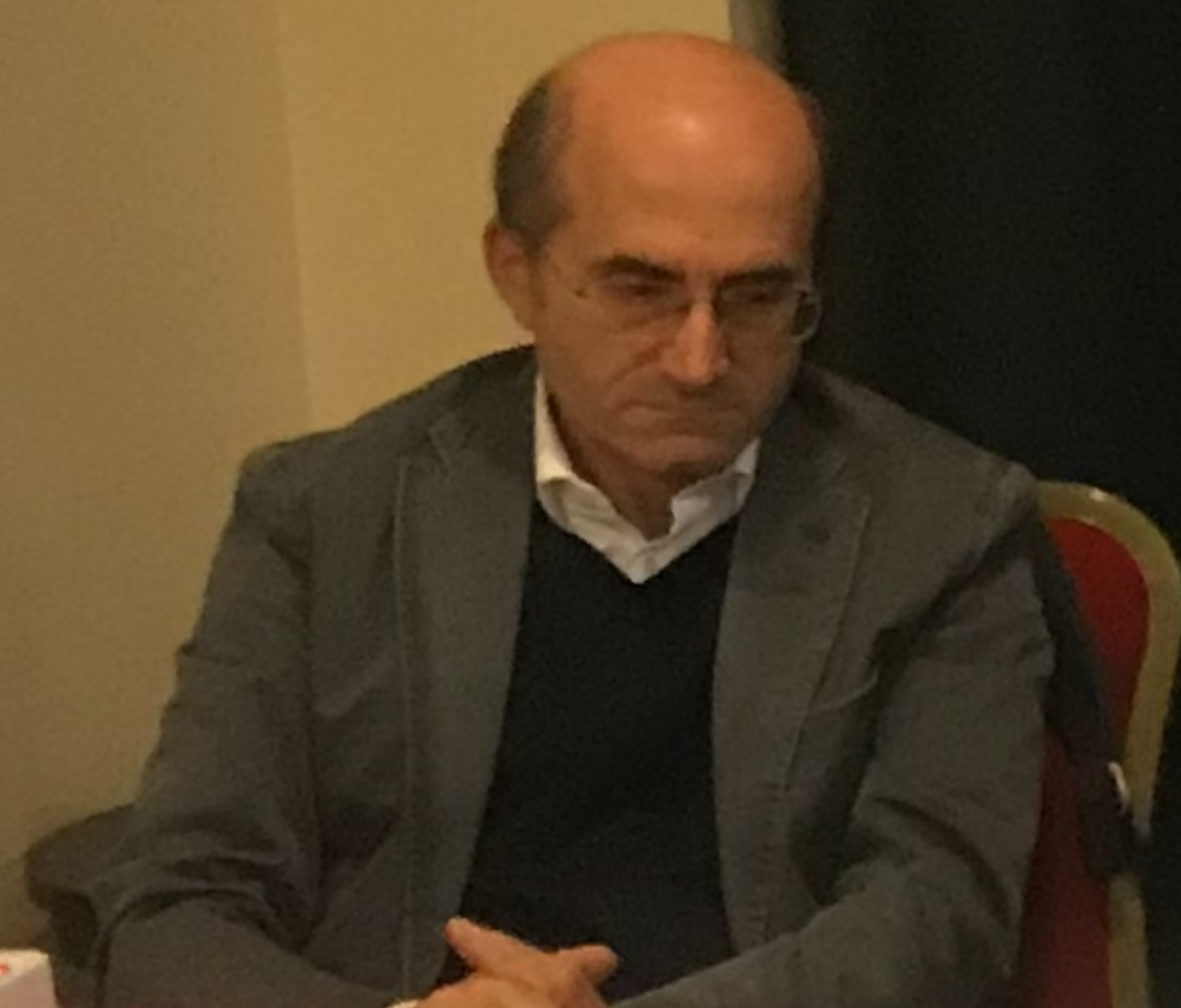
ALT

DISTR









Area
Progetto realizzato con il contributo dell'UE e Italia Reg. 611-615/2014 e s.m.i.
Azione 3D Iniziative di formazione e comunicazione dell'olio di oliva extra vergine
La tradizione dell'olio extra vergine di oliva nella cultura gastronomica siciliana
HOTEL NETTUNO
Via Ruggero Lauria, N. 121
Catania 18 novembre 2022
Ore: 18.30

