



L'Hilton Sorrento Palace vi da il benvenuto a Sorrento
e vi augura di trascorrere un piacevole soggiorno.

L'Hilton Sorrento Palace offre tutti i comfort che solo un albergo esclusivo sa darvi,
associando ad una calda e tranquilla atmosfera,
tutte le comodità di una struttura moderna.

Via S. Antonio, 13 - 80067 Sorrento (Na) Italy - tel. +39 081 8784141 - fax +39 081 8783933
www.sorrento.hilton.com

Aziende finaliste della VIII Edizione del Premio Nazionale “Sirena d'Oro di Sorrento”

Azienda

Soc. Agr. Chiarieri
Az. Agr. Speranza Giancarlo
Podere Il Fornacino di Lidia Saletti
Az. Agr. Pruneti di Gionni Pruneti
Az. Terre del Nero
Az. Agr. Tommaso Masciantonio
Az. Agr. La Selvotta di Sputore Giovanni
Oleificio Bruno Mottillo
Az. Agr. De Antoniis Adele
APROL Abruzzo soc. coop. Agr.
Az. Olivicola Canaiella
Ranise Agroalimentare Srl
Az. Agr. Carraia di Bardi Franco
Az. Agr. Trequanda Srl
Soc. Agr. Sovana Snc
Società Agricola Mascio Srl
Az. Agraria Calvarone
Frantoio La Casella di Scassini Paolo
Az. Olio Toniolli di Stefano Bonamico
Agraria Riva del Garda
Consorzio Laghi Lombardi
Consorzio Laghi Lombardi
Accademia Olearia - S.r.l.
Fattorie Enrico Loddo
Frantoio Paganelli
Az. Planeta di Alessio Planeta
Az. Bonolio Sas
Az. Le Conche
La Molazza Sas
Cooperativa Agricola Brisighellese

Area DOP di appartenenza

Aprutino Pescaese
Aprutino Pescaese
Chianti Classico
Chianti Classico
Chianti Classico
Colline Teatine (Frentano)
Colline Teatine (Vastese)
Molise
Pretuziano delle Colline Teramane
Pretuziano delle Colline Teramane
Riviera Ligure (Riviera Savonese)
Riviera Ligure (Riviera dei Fiori)
Terre di Siena
Terre di Siena
Terre di Siena
Terre di Siena
Umbria (Colli Assisi Spoletto)
Umbria (Colli Assisi-Spoletto)
Umbria (Colli Martani)
Garda (Trentino)
Garda (Trentino)
Laghi Lombardi (Sebino-Lario)
Laghi Lombardi (Sebino-Lario)
Sardegna
Sardegna
Colline di Romagna
Val di Mazara
Val di Mazara
Bruzio (Vallecrati)
Bruzio (Colline Ioniche Presilane)
Brisighella

Azienda

Az. Agr. Biologica Titone
Frantoio Torre di Mezzo srl
Az. Agr. Barbàra di Barbara Salvatore
Olivicoltori Ass.ti Colli del Basso Vicentino
Redoro srl Frantoio
Soc. Coop. Agr. Sololgio
Azienda Agraria Massari Vincenzo
Olearia Clemente - S.r.l.
Az. Agr. Masseriola di Stefano Di Loreto
Az. Ing. Giuseppe Saletti & C. snc
Az. Merlini Antonio
Az. Rollo Giorgio
Az. Agr. Terraliva di Frontino Giuseppina
Az. Agr. Dott. Nicola Barbera
Az. Agr. Ing. Minervini Gregorio
Oleificio Stasi S.r.l.
Az. Francesco Fasiello
Az. Agr. d'Ali di M. Aurelia e M. Stella d'Ali
Azienda Agricola Laura De Parri
Frantoio Pietra Bianca
Cammarano Angelo Maria
Az. Torretta Srl
Az. Agr. Massimo Cioffi
San Comaio Srl
Frantoio Ciccone Carmine
Coop. Innovazione e Tradizione
Frantoio Ferraro Sas
Soc. Agr. La Mola di Anna Maria Billi
Società Agricola Colli Etruschi Soc. Coop.
L'Oliveto Matarazzo

Area DOP di appartenenza

Valli Trapanesi
Valli Trapanesi
Valli Trapanesi
Veneto (Euganei e Berici)
Veneto (VALPOLICELLA)
Collina di Brindisi
Collina di Brindisi
Dauno (Gargano)
Dauno (Subappennino)
Monte Etna
Monte Etna
Monti Iblei (Gulfi)
Monti Iblei (Monte Lauro)
Terra di Bari (Castel del Monte)
Terra di Bari (Bitonto)
Terra d'Otranto
Terra d'Otranto
Valle del Belice
Canino
Cilento
Cilento
Colline Salernitane
Colline Salernitane
Irpinia - Colline dell'Ufita
Irpinia - Colline dell'Ufita
Penisola Sorrentina
Penisola Sorrentina
Sabina
Tuscia
Tuscia

PROGRAMMA

Da Domenica 20 a Venerdì 26 Febbraio 2010

Hilton Sorrento Palace

Lavori fase finale della giuria del Premio.

Venerdì 26 Febbraio 2010

Ore 15,00

Hilton Sorrento Palace - Atrio Sala Congressi

Inaugurazione Mostra di tutti gli Oli DOP

partecipanti all'VIII Edizione del Premio

Sirena d'Oro di Sorrento

La Mostra resterà aperta fino alle ore 21,00.

Ore 15,30

Hilton Sorrento Palace - Sala Tritone

Incontro Dibattito

“Come aiutare il consumatore a riconoscere l'Olio DOP “

con la partecipazione del Comitato Organizzatore, dei Presidenti dei Consorzi di Tutela Italiani, degli Assaggiatori, dei rappresentanti della stampa, dell' IS.ME.CERT, delle Associazioni Consumatori Campane, della ASL, dell'ordine dei Medici di Famiglia Campani, dei Cardiologi, dei Dietologi e dei Nutrizionisti.

Sabato 27 Febbraio 2010

Ore 10,00

Hilton Sorrento Palace - Atrio Sala Congressi

Apertura della Mostra di tutti gli Oli DOP

partecipanti all'VIII Edizione del Premio

Sirena d'Oro di Sorrento

La Mostra resterà aperta fino alle ore 21,30.

Ore 10,00

Teatro Tasso - Piazza S. Antonino, 1 - Sorrento

Convegno-tavola rotonda

“Olio, Amore e Fantasia”

Qualità, Certificazione, Comunicazione, Ricerca e Innovazione: esperienze idee e visioni diverse a confronto.

Ore 12.30

Teatro Tasso - Piazza S. Antonino, 1 - Sorrento

Premiazione degli olivicoltori vincitori

della III Edizione del Premio “Miglior Uliveto”

con la presenza del Comitato Organizzatore del Premio

e dei Sindaci dei Comuni delle Città dell'Olio

partecipanti al Concorso

Ore 15,00

Teatro Tasso - Piazza S. Antonino, 1 - Sorrento

IX Assise dei Consorzi di Tutela degli Oli DOP

“Gli Oli DOP: tra passato e futuro”

Ore 17,00

Teatro Tasso - Piazza S. Antonino, 1 - Sorrento

Premiazione degli Oli vincitori della

VIII Edizione del Premio Nazionale “Sirena d'Oro di Sorrento.

Domenica 28 Febbraio 2010

Ore 10,30

Visita guidata presso il il fondo comunale di Punta Capo noto come “Regina Giovanna” e al prestigioso sito archeologico e all'antichissimo uliveto rimesso in produzione nella Campagna olearia 2009.

Riservato a Giornalisti e Presidenti dei Consorzi di tutela Italiani.

*A cura dello Sportello “Premio Sirena d'Oro di Sorrento”
Sportello Informativo Agricolo Comune di Sorrento*

Venerdì 26 Febbraio 2010

Ore 15,30

Hilton Sorrento Palace - Sala Tritone

Incontro Dibattito

“Come aiutare il consumatore a riconoscere l'Olio DOP “

APERTURA LAVORI E SALUTI

ore 15,30 Saluti del Sindaco di Sorrento **Marco Fiorentino**

ore 15,40 Saluti dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania.

ore 15,50 Saluti del Presidente FEDERDOP Olio **Silvano Ferri.**

ore 16,00 Saluti del Presidente Consorzio Dop Penisola Sorrentina **Tullio Esposito**

INTERVENTI

ore 16,10

Graziana Santamaria Architetto esperto in geo-biologia e medicina dell'habitat.

Verifica della vitalità degli alimenti in funzione di un ambiente sano e vitale.

ore 16,30

Dr. Costantino Astarita Primario UTIC Cardiologia Ospedale Santa Maria della Misericordi di Sorrento

Benefici derivanti dall'uso di olio e.v. di oliva a Dop per l'apparato cardiovascolare

ore 16,45

Dr. Luciano Improta Nutrizionista ASL NA 3 SUD Dipartimento 59

Importanza dell'olio extra vergine di oliva a Dop nella dieta mediterranea.

ore 17,00

Gaetano Avallone Assaggiatore Capo Panel Coordinatore Giuria del Premio Sirena d'Oro di Sorrento

Importanza dell'Analisi sensoriale degli oli a DOP.

ore 17,15

Pino Giordano Presidente “ Associazione Qualinnova “ Assaggiatore Nucleo fisso del Premio Sirena d'Oro di Sorrento

Presentazione studio biennale sui marcatori territoriali degli oli a DOP

Ore 17,40

Federico Weber Direttore IS.ME.CERT.

Obblighi e doveri di un azienda olivicola che certifica Olio extra vergine a DOP.

ore 18,00

Dr Antonio Monteforte Azienda “Bio-Vegetal Fertilizzanti”

Il recupero dei rifiuti è sinonimo di Cultura.

Esperienza nel fondo Regina Giovanna di Sorrento.

ore 18,20

Beniamino Tripodi Capo Area Centro - Nord Gruppo Peralisi

L'innovazione nella tecnologia olearia al servizio della qualità e della competitività del settore oleicolo

Ore 18.40

Prof. Raffaele Sacchi Docente di chimica e Tecnologia degli Oli e Grassi Università Federico II - Napoli Facoltà di Agraria

Comunicare il Dop : Scienza e fantascienza.

CONCLUSIONI

ore 19,00

Dr.ssa Laura Marisa La Torre Direttore Generale del controllo della qualità e dei sistemi di qualità del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

ore 19,20

Silvano Ferri Presidente Federdop

Modera l'Incontro Dibattito **Luigi Milano**
Responsabile Sportello Informativo Agricolo
e Premio “Sirena d'Oro di Sorrento”