



## CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI

Sede Provinciale:

IMPERIA – Via Schiva, 48 – Tel.0183 291801 – Fax 0183 290304  
C.F. 80011740083

Imperia, lì 15 dic 2011

Gent. Olivicoltrice/olivicoltore

La Confederazione Italiana Agricoltori, tramite il proprio organismo di Formazione Professionale (CIPAT), ha predisposto un corso di approfondimento sulle tematiche della DOP dell'Olio extravergine Riviera Ligure – Riviera dei Fiori, con particolare riferimento agli aspetti tecnico-amministrativi della certificazione, nonché a quelli economico-commerciali, ivi compreso l'utilizzo e la spiegazione degli strumenti dell'economia contrattuale (patti di filiera), in grado di rendere cogenti i disciplinari di produzione, i prezzi minimi, la programmazione del prodotto, nell'intento auspicato di scongiurare grossi squilibri tra domanda e offerta.

Il corso si svolge nei mesi di gennaio e febbraio 2012, articolato su 7 serate (dalle 20:00 alle 23:00) e con inizio a Taggia il martedì 10/01, ad Imperia il mercoledì 11/01 ed a Diano Castello giovedì 12/01.

Si stampa sul retro della presente il calendario completo con le indicazioni dei temi trattati e dei relatori.

Per una buona gestione e realizzazione del corso ci è necessaria una vostra formale adesione da restituire entro il 30 dicembre (siamo chiusi il 24 ed il 31) nella forma a voi più congeniale (in sede, via fax, via mail, via posta), compilando e sottoscrivendo il presente invito.

Cordiali saluti

(Paolo Anselmi)

Cognome \_\_\_\_\_

Nome \_\_\_\_\_

Cellulare/Tel \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

**Attività didattica in aula (TAGGIA)**

<i>n.</i>	<i>Tipologia</i>	<i>n.</i>	<i>Luogo/sede</i>	<i>Argomento</i>	<i>Periodo</i>	<i>Docente</i>	<i>Durata</i>
1	Lezione teorica con l'ausilio di supporti informatici	1	Taggia	Introduzione e presentazione del corso. Programma Regionale di Sviluppo Rurale 2007-2013: L'Asse 4 e il ruolo del GAL "Riviera dei Fiori".	10/01/201 2	Riccardo Giordano	3 ore 20:00 23:00
2	Lezione teorica con l'ausilio di supporti informatici	2	Taggia	Lo scenario produttivo e commerciale dell'olio extravergine. Il marketing territoriale di sistema e la collocazione della produzione del ponente ligure	17/01/201 2		3 ore 20:00 23:00
3	Lezione teorica con l'ausilio di supporti informatici	3	Taggia	Il disciplinare di produzione e piano di controllo della DOP "Riviera Ligure Riviera dei Fiori": aspetti normativi e standards di produzione	24/01/201 2	Paolo Anselmi	3 ore 20:00 23:00
4	Lezione teorica con l'ausilio di supporti informatici	4	Taggia	Il disciplinare di produzione e piano di controllo della DOP "Riviera Ligure Riviera dei Fiori": applicazioni e adempimenti	31/01/201 2	Paolo Anselmi	3 ore 20:00 23:00
5	Lezione teorica con l'ausilio di supporti informatici	5	Taggia	Il disciplinare di produzione e piano di controllo della DOP "Riviera Ligure Riviera dei Fiori": gli standards organolettici	07/02/201 2	Roggerone Stefano	3 ore 20:00 23:00
6	Lezione teorica con l'ausilio di supporti informatici	6	Taggia	Le caratteristiche sensoriali, le origini, i pregi e difetti – esercitazioni pratiche	13/02/201 2	Gelone Igino	3 ore 20:00 23:00
7	Lezione teorica con l'ausilio di supporti informatici	7	Taggia	Il Patto di filiera dell'olio DOP Riviera Ligure	21/02/201 2	Giordano Riccardo	3 ore 20:00 23:00