



**CREA (Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari) – Sede di PESCARA
in collaborazione con**

**Camera di Commercio Sud-Est Sicilia, Comune di Siracusa, Consorzio DOP Monti Iblei,
Consorzio DOP Monte Etna, Consorzio IGP Sicilia**

**INCONTRO TECNICO DI ARMONIZZAZIONE PER I CAPI PANEL ED I VICE CAPI PANEL DEI
COMITATI DI ASSAGGIO RICONOSCIUTI AI SENSI DEL D.M. 07/10/2021**

Data: venerdì 05 giugno 2026

Sede: Palazzo Vermexio Sala Borsellino – Piazza Duomo, 4 Ortigia 96100 Siracusa

PROGRAMMA

- 09:00** Registrazione dei partecipanti
- 09:15** Saluti Istituzionali – CREA IT, CCIAA Sud Est Sicilia, Comune di Siracusa, Consorzio DOP Monti Iblei, Consorzio DOP Monte Etna, Consorzio IGP Sicilia.
- 10,00** Intervento - F. Assenza (MASAF-ICQRF Roma)
- 10:15** Intervento – S. Carpino (MASAF-ICQRF Roma)
- 10:30** Ufficio Piue IV- attività istituzionali per il settore dell'olio di oliva e olive da tavola – G. Orecchio (MASAF-PIUEIV)
- 10:45** Documento COI/T.20/Doc. No 17 – Internal quality control guidelines for sensory laboratories - N. Simone (CREA – Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari Pescara)
- 11:00** Assaggi degli oli vincitori del Concorso “Ercole Olivario” – Capo Panel “Ercole Olivario”
- 12:00** Assaggi di oli di oliva vergini difettati – L. Di Giacinto (CREA – Centro di Ricerca Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari Pescara)
- 13:00 Buffet**
- 14:00** L'analisi Sensoriale degli Oli da Olive, dalle prime disposizioni del Consiglio Oleicolo Internazionale ad oggi, quale futuro si prospetta – A. Giomo (R&D Manager , MLI CLOUD S.r.l- startup innovativa- Anzola dell'Emilia BO)
- 14:30** Applicazione di un metodo SPME-GC-HRMS Untargeted (Orbitrap) ed analisi statistica multivariata come supporto al panel test nella discriminazione di oli extravergini di oliva – D. Gallotta (ADM Laboratorio Palermo)
- 15:00** Assaggi di oli di oliva vergini a DOP e IGP Sicilia – Capi panel siciliani

17:00 Chiusura dei lavori



Programma collaterale del 05.06.2026

Per chi volesse approfittare della coincidente rappresentazione classica della tragedia greca “Agamennone” che si terrà presso il teatro greco di Siracusa alle ore 19,00 del venerdì 5, dopo la fine dei lavori, contatti l’agenzia per la prenotazione dei biglietti con costo a vostro carico. La stessa agenzia può essere contattata per la logistica relativa ai trasferimenti dall’aeroporto, e per eventuali alloggi per la permanenza a Siracusa. Il contatto dell’agenzia è: Studio SCsette, mail scsetteinfo@gmail.com ,chiedere di Carla Castelluccio tel 0931/1989966 cell, 331 3271341.

Programma collaterale del 06.06.2026

Per tutta la mattina del 6 saremo ospiti per l’evento “ IG SICILIA EVO DAY “ organizzato dal Consorzio di Tutela dell’olio “ IGP Sicilia “, nella bellissima cornice dell’isola di Ortigia di Siracusa presso l’Ortea Palace Hotel , dove ci sarà una convention con le istituzioni e con tutti gli attori della filiera olivicola siciliana e delle master class di assaggio oli, dalle 14,00 dello stesso giorno saremo ospiti dei frantoi Cutrera presso Chiaramonte Gulfi. Chi volesse partecipare anche al programma collaterale è pregato di comunicarlo per poter organizzare al meglio l’evento.