

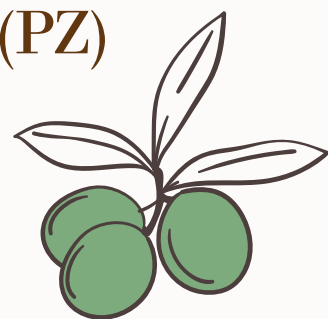
# 20 marzo ore 19.00

# Alimento & Cultura

## Cultura della Sicurezza Alimentare

Sede Ordine Tecnologi Alimentari Basilicata e Calabria  
Via Domenico di Giura, 54 – 85100 Potenza (PZ)

### “Olive comprese” microbiologia e tecnologia delle olive da mensa



Una chiacchierata informale sulla fermentazione che è uno dei metodi di conservazione degli alimenti più antichi, che ne migliora la sicurezza, le proprietà sensoriali e nutrizionali e la sostenibilità. Lo faremo con il prof. Eugenio Parente responsabile di un progetto di ricerca sulle dinamiche fermentative e delle fonti di contaminazione per un'importante varietà italiana (Oliva di Gaeta DOP), per identificare le fonti di microrganismi e ottenere indicazioni per un migliore controllo del processo. Il risultato di questo progetto contribuirà alla comprensione dei processi chiave nell'ecologia microbica e alla conoscenza dei determinanti genetici del successo dei microrganismi utili nelle fermentazioni vegetali e permetterà di migliorare il controllo di processo nella produzione di importanti varietà di olive da tavola.

#### Saluti:

Albino Grieco, Presidente Ordine Agronomi e Forestali della provincia di Potenza  
Gianluca D'Andrea, Presidente Regionale OTA Basilicata e Calabria

#### Interventi:

Laura Mongiello, Presidente Nazionale OTAN  
Eugenio Parente, UNIBAS - Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali

Ai Tecnologi e Agronomi verranno rilasciati che parteciperanno all'incontro verranno rilasciati crediti formativi in base ai regolamenti dei rispettivi ordini.

A seguire, momento relax e aperitivo con gli amici della

**SPRITZ  
ZERIA**  
DRINK & FOOD

#### partner

