

*Una giornata con noi  
per conoscere la qualità dell'olio umbro, la Rocca  
di Casalina ed i suoi dintorni*

**ROCCA DI CASALINA  
OPEN DAY  
26 NOVEMBRE 2022**

**Programma della giornata**

Ore 10.00 saluti del Prof. Antonio Bartolini – Vicepresidente della  
Fondazione per l'Istruzione Agraria in Perugia

Ore 10.15 Influenza dei fattori ambientali e agronomici sulla qualità  
dell'olio extravergine di oliva, Prof. Franco Famiani del  
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali  
dell'Università degli Studi di Perugia - Arboricoltura generale e  
Coltivazioni Arboree

Ore 11.00 Influenza dei fattori tecnologici sulla qualità dell'olio  
extravergine di oliva, Prof. Maurizio Servili del Dipartimento di  
Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'Università degli  
Studi di Perugia – Scienze e Tecnologie Alimentari

Ore 11.45 Elementi base per effettuare un'analisi sensoriale  
dell'olio, Dott.ssa Palma Bartolini iscritta all'Albo Nazionale degli  
Assaggiatori di olio d'oliva vergini ed extravergini e Prof.ssa di  
Agronomia e Coltivazioni presso l'Istituto tecnico Agrario Ciuffelli  
di Todì

Ore 12.30 Visita guidata del vecchio Frantoio della Rocca di  
Casalina a cura di Moreno Moraldi, agrotecnico, e della Rocca di  
Casalina a cura dell'Abate dom Giustino Farnedi O.S.B.  
dell'Abbazia di San Pietro di Perugia

Ore 13.15 Degustazione gratuita di bruschette, vino novello e  
salsicce offerti dalla Fondazione per l'Istruzione Agraria in Perugia

Ore 14.30 Camminata organizzata dall'Associazione culturale  
"L'olivo e la ginestra": percorso ad anello di circa 9 Km che si  
snoderà tra vigneti e oliveti della Fondazione per l'Istruzione  
Agraria in Perugia – durata prevista circa ore 2,30 dislivello  
complessivo 250 metri



A.D. 1908  
**unipg**  
DIPARTIMENTO  
DI SCIENZE AGRARIE,  
ALIMENTARI E AMBIENTALI

**Evento nell'ambito della manifestazione  
"Frantoi aperti in Umbria – XXV edizione"**



CENTRO PER LO  
SVILUPPO  
AGRICOLO  
E RURALE



Fondazione  
Istruzione  
Agraria

*Per info e prenotazione convegno e assaggio olio contattare:  
Angela Baiocco [angela.baiocco@fiapg.it](mailto:angela.baiocco@fiapg.it) - tel. 333/2923801  
Per info e prenotazione camminata contattare Louis Montagnoli  
[louismontagnoli@libero.it](mailto:louismontagnoli@libero.it) - tel. 347 1715155*