

6 novembre 2025

Aula Magna, Università degli Studi di Perugia, Borgo XX Giugno 74, Perugia

# IL COLORE DELLA QUALITÀ

## PROGRAMMA

- 10:30 → Welcome e Registrazione
- 11:00 → Saluti Istituzionali - *UniPG.*  
*Bruno Seabra - Presidente INC*
- 11:10 → Introduzione  
*Prof. Michele Carruba - Presidente Comitato Scientifico INC*
- 11:20 → Presentazione dello studio dei parametri analitici convenzionali ed innovativi relativi alla determinazione della freshness su oli vergini di oliva confenzionati in diverse tipologie di vetro.  
*Prof. Maurizio Servili - UniPG, Comitato Scientifico INC*
- 12:10 → Il colore del vetro: cenni sulle proprietà ottiche.  
*Stefano Ceola - Stazione Sperimentale del Vetro*
- 12:25 → Sostenibilità in bottiglia: il vetro blu per l'olio d'oliva.  
*Laura Miotto - Verallia*
- 12:35 → Dibattito e Conclusioni
- 13:00 → Light Lunch

Possibilità di visita al Complesso Monumentale di S. Pietro.

A.D. 1308  
**unipg**

DIPARTIMENTO  
DI SCIENZE AGRARIE,  
ALIMENTARI E AMBIENTALI

ISTITUTO  
NUTRIZIONALE  
**CARAPELLI**<sup>®</sup>  
FONDAZIONE ETS

R.S.V.P. - [segreteria@istitutonutrizionalecarapelli.it](mailto:segreteria@istitutonutrizionalecarapelli.it) - 3298129970