

DAL CAMPO AL FRANTOIO: COSTI, VANTAGGI E CRITICITÀ DEL MODELLO AZIENDALE E OPPORTUNITÀ DEL CSR



27.11.25 - h. 15:00 - 18:00

**Centro Direzionale di Napoli, Isola
A6 - sala convegni piano terra**

E' necessario iscriversi [QUI](#)



ORDINE
DEI DOTTORI AGRONOMI
E DEI DOTTORI FORESTALI
DELLA PROVINCIA DI NAPOLI



Ministero della Giustizia



**Ai Dottori Agronomi che
parteciperanno, verranno rilasciati i
crediti formativi come da
regolamento CONAF della formazione
professionale continua**

**Per Informazioni
Dott.ssa Agr. Amelia D'Alessio**



3345858606



agra.dalessio@gmail.com

PROGRAMMA

Modera Dott. Agronomo GIUSEPPE CEPARANO

15:00 – Saluti Istituzionali

*Dott. **LUIGI RICCIO** - Direttore Generale delle Politiche agricole, alimentari e forestali*

15:10 – Il ruolo dell'agronomo nella gestione dell'uliveto

*Dott. Agronomo **PASQUALE CRISPINO** - Presidente ODAF Napoli*

15:25 – Olivicoltura campana: attualità e prospettive

*Dott.ssa Agronomo **FLORA DELLA VALLE** - Dirigente UOD Valorizzazione, tutela e tracciabilità del prodotto agricolo*

15:45 – Il frantoio aziendale come strumento di innovazione e qualità

*Prof. **RAFFAELE SACCHI** - Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Napoli "Federico II"*

16:15 – Coffee Break

16:45 – Oleoturismo in Campania

*Dott. Agronomo **LUCIANO D'APONTE** - Dirigente UOS Servizi territoriali provinciali di Caserta - Promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari, forestali, della pesca e acquacoltura*

17:00 – Convenienza economica del frantoio aziendale nella filiera olivicola

*Prof.ssa **TERESA DEL GIUDICE** - Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Napoli "Federico II"*

17:20 – Tecnologie di campo e controllo di filiera: come il monitoraggio migliora la qualità nei frantoi aziendali

*Dott.ssa Agronomo **AMELIA D'ALESSIO** - Consigliere ODAF Napoli*

17:30 – Presenta il suo libro: A tavola con l'arte Culinaria – Al teatro e al cinema

*Dott. **SALVATORE SCHIAVONE** - Direttore ICQRF Campania-Molise*

