Nell'ambito delle manifestazioni per la ricorrenza di "San Martino", tradizionale data di inizio della nuova annata agraria, l'Istituto J. F. Kennedy sottolinea l'importanza dei controlli sulle frodi nei prodotti alimentari, ponendo in evidenza le attuali strategie adottate dalle aziende per il miglioramento della rintracciabilità e della qualità nel settore olivicolo ed enologico.

In collaborazione con:

Provincia di Padova

Comune di Monselice

- J. F. Kennedy -

Organizzazione

Istituto Statale di Istruzione Superiore
"J. F. Kennedy"
Via A. De Gasperi, 20
35043 - Monselice (PD)
Tel.: 0429-73270
www.iis-kennedy.it - kennedy@scuolanet.pd.it

Convegno e Festa di San Martino

sabato 12 novembre 2016
ore 10.30

Ingresso Libero

Temi:

Agroalimentare nel Bacino Euganeo

–

Sicurezza e Qualità delle Produzioni

La Signoria Vostra
è invitata a partecipare all'evento
che si svolgerà presso
l'Auditorium dell'Istituto.
Seguirà la degustazione
di prodotti tipici del territorio.

Relatori e interventi:

Saluto del Dirigente Scolastico
Dott. Giacomo Zanellato

- **Dott. Massimo Ferasin**, Funzionario M. P. A. A. F., Dipartimento Tutela Qualità e Repressioni Frodi:
  "Aspetti socio-economici delle frodi alimentari."
- **Dott. Carlo Vittorio Foccoli,** Presidente Associazione Olivicoltori Euganei:
  "Olivicoltura di qualità: la realtà Euganea."
- **Dott. Antonio Dal Santo**, Consorzio Tutela Vini D.O.C. Colli Euganei:
  "Importanza dell'attività consorziale per produzioni di pregio"

Interventi e discussioni

Presente da 16 anni nella realtà dell'Istituto "J. F. Kennedy", la sezione Agrario ha visto negli ultimi anni una rapida evoluzione, introducendo gli indirizzi "Produzioni e Trasformazioni" e "Vitivinicolo".

Il settore agroindustriale richiede oggi figure professionali competenti nell'ambito delle produzioni e trasformazione dei prodotti, con particolare attenzione alla qualità.

Il Perito agrario con diploma vitivinicolo soddisfa invece l'esigenza del settore enologico di inserire nei processi produttivi figure con preparazione specifica.

Il corso contempla inoltre, nella sua offerta didattica, esperienze di olivicoltura e l'approfondimento nelle tecniche di preparazione di prodotti di nicchia, quali l'aceto balsamico, il miele e la birra artigianale.