



COLLEGIO DEI PERITI AGRARI
E DEI PERITI AGRARI LAUREATI
DELLA REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



In coordinamento con i Collegi provinciali e interprovinciali del Triveneto

20 Dicembre 2025

Hotel Là di Morèt - Viale Tricesimo, 276 - Udine

L'olivo & l'olio nell'estremo nord ...d'Italia

Incontro tecnico di fine anno

9,45 *Saluti istituzionali*

Gualtiero Gigante - Presidente Collegio Periti Agrari e Periti Agrari Laureati RAFVG
Barbara Comini - ITS Academy Alto Adriatico
Edi Piasentier - Università degli Studi di Udine
Bernardino Lattarulo - GSPA - Fondazione ENPAIA
Giorgio Piazza - Presidente Fondazione ENPAIA
Mario Braga - Presidente Consiglio Nazionale Periti Agrari e Periti Agrari Laureati

10,15 *Il punto sull'olivicoltura e su come si è sviluppata in Friuli Venezia Giulia oltre il 46° parallelo*
Lanfranco Conte – Food chemist - SISSG Società Italiana Studio Sostanze Grasse, già docente UNI UD
Ennio Scarbolo – Memoria storica dell'ERSA-FVG e del rilancio olivicolo in Friuli Venezia Giulia
Marco Stocco – Esperto olivicolo della rete di assistenza tecnica dell'ERSA-FVG

11,00 *Test sensoriale di olio extravergine di oliva di diverse tipologie (mass market, FVG e Garda DOP)*
Conducono gli esperti Lanfranco Conte – Ennio Scarbolo – Marco Stocco

11,30 *Il purcit in Friûl: storie di un onnivoro domestico*
Enos Costantini – Perito Agrario e divulgatore di cultura agraria

12,00 *Presentazione del Registro degli Enologi ed Enotecnici iscritti all'Albo dei Periti Agrari e P.A.L.*
Mario Braga - Presidente Consiglio Nazionale Periti Agrari e Periti Agrari Laureati

12,15 *Test sensoriale di vini del Friuli Venezia Giulia e del Veneto (Pignolo, Amarone, Friulano e Soave)*
Conduce l'enologo Stefano Trinco

Modera l'incontro Giovanni Cattaruzzi - Consigliere CNPAPAL

La partecipazione darà diritto all'assegnazione di 3 CFP

I posti sono limitati a 45 per cui si prega di confermare la presenza entro il 15/12/2025 tramite mail all'indirizzo info@peritiagrari.ud.it