

OS NOVOS DESAFIOS DO AZEITE VIRGEM EXTRA

4 JULHO 2023 - TERÇA FEIRA-17:00 H
CASA DAS TALHAS-VIDIGUEIRA

17:00h

JUAN PEÑAMIL-MERCACEI

Boas-vindas

17:15h

M^a DOLORES HUMANES
HCLAB

Apresentação da empresa **HCLAB** em colaboração com AGRAMA (*)

17:30h

GONZALO RANCAÑO Y
FRANCISCO HIERRO
AGRAMA (*)

MOSH-MOAH: Origem e causas; a importância de uma boa quantificação

18:00 h

LOURDES HUMANES
HCLAB

Fenóis saudáveis em AVE: "Oleocanthal, a molécula surpreendente"

SOFÍA COSTA
HCLAB

"Resultados sobre a determinação de propriedades saudáveis em azeites de origem portuguesa"

19:00h

MESA REDONDA

José María Penco (AEMO)
Mariana Matos-(Casa do Azeite)
Juan Manuel Luque (Luque Ecológico)
Gonçalo Morais Tristão (CEPAAL)

Estratégia de produção "Farm to Fork", propriedades bio-saudáveis na rotulagem nutricional e outros desafios do Azeite Virgem Extra (AVE)

19:30h

Visita à adega da Casa das Talhas e prova de vinhos regionais.

20:00h

Cocktail de cortesia animado por fado ao vivo.


HUMANES & COSTA
LABORATORIO AGROALIMENTARIO
HCLAB


agrama
ciencia y vida

(*) Único laboratório acreditado em Mosh-Moah para
Espanha e Portugal


**CASA DAS
TALHAS**