

**MARINO GIORGETTI**  
**DOTTORE AGRONOMO**

-----

**CURRICULUM VITAE**

Nato a Pescara il 5.3.1957 ed ivi residente in Viale Kennedy 85 con recapito telefonico 085/4711386 – cell. 3398513361, divorziato e con due figli;

**Studi:**

- \* Maturità scientifica conseguita presso il liceo “ Leonardo da Vinci ” di Pescara nel 1976;
- \* Laurea in Scienze Agrarie conseguita presso l’Università di Bologna il 19.11.1981 con votazione finale 105/110 discutendo una tesi sperimentale in viticoltura e frequenza dell’Istituto di Coltivazioni Arboree della suddetta università per anni tre;
- \* Diploma di abilitazione all’esercizio della professione di Agronomo.

**Lingue straniere**

Buona conoscenza dell’inglese con frequenza di stages in Inghilterra e diploma P.E.T. dell’Università di Cambridge.

Buona conoscenza della lingua spagnolo;

Conoscenza di base della lingua francese;

**Conoscenze informatiche**

Buona conoscenza delle principali applicazioni e sistemi operativi attualmente in uso videoscrittura, fogli di calcolo, elaborazioni grafiche ecc.

**Corsi post-universitari**

- \* Frequenza del “ Corso per quadri organizzativo-promozionali della cooperazione agricola “ organizzato dalla Confcooperative sotto il patrocinio del M.A.F., corso che si è articolato in fasi residenziali, di training operativo e di specializzazione, per la durata complessiva di mesi tredici;
- \* Partecipazione al “ Corso per Operatori della Assistenza Tecnica Specializzata in Agricoltura” corso che si è articolato in fasi residenziali e di specializzazione presso l’Università di Piacenza e la SMEA di Cremona per complessivi mesi 12, organizzato dal Formez di Napoli, con conseguente rilascio a cura del C.I.F.D.A. e del C.I.D.A.

dell'attestato di Divulgatore Agricolo Specializzato con riferimento alla Valorizzazione dei Prodotti Agricoli;

- \* Partecipazione al “ Corso Internazionale di Formazione di Capi Panel di Assaggio per l'Olio di Oliva Vergine “ per gg. 5, organizzato dal Consiglio Oleicolo Internazionale di Madrid e dall'Istituto Sperimentale per l'Elaiotecnica di Pescara con il conseguente rilascio del diploma di Capo Panel;
- \* Partecipazione al Seminario Internazionale “ Olio di oliva e olive da tavola: tecnologia e qualità “ per gg. 4, organizzato dall'Istituto Sperimentale per l'Elaiotecnica di Pescara;
- \* Partecipazione al Corso Internazionale sulle “ Tecniche di Produzione e di Miglioramento della qualità dell'olio di oliva “ per gg. 5, organizzato dall'Istituto Sperimentale per l'Elaiotecnica di Pescara e dal Consiglio Oleicolo Internazionale di Madrid;
- \* Partecipazione al seminario di aggiornamento “ Strategie di marketing nel comparto agroalimentare “ per gg. 4, organizzato dal Centro di formazione professionale “ V. Tadini “;
- \* Partecipazione al corso “ Marketing agroalimentare: il settore vitivinicolo “ per gg. 5, organizzato dal Centro di formazione professionale “ V. Tadini “;
- \* Partecipazione al “ Corso di Formazione per i Carrefour europei “ per gg. 3, organizzato dall'Ersa di Avezzano;
- \* Partecipazione al corso di formazione “ Sistemi di Qualità - norme UNI ISO EN “ per gg. 10, organizzato dall'ARSSA di Avezzano;
- \* Frequenza del corso di specializzazione “ Metodologie e tecniche di elaborazione del piano di sviluppo aziendale “ per gg. 5, tenuto dal Formez;
- \* Frequenza del “ Corso di aggiornamento per tecnici ed operatori agricoli “ organizzato dall'Unione Regionale delle Camere di Commercio d'Abruzzo;
- \* Frequenza del “ Corso di aggiornamento sui problemi irrigui del Mezzogiorno “ per gg. 12, organizzato dalla Federazione Nazionale Dottori in Scienze Agrarie;
- \* Partecipazione al “ corso per assaggiatori di vino ” organizzato dall'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino;
- \* Partecipazione al “ Corso per analisti sensoriali nel settore enologico “ organizzato dalla Regione Abruzzo e dall'Ersa, per la qualificazione professionale della Associazione Italiana Sommeliers.
- \* Partecipazione al “ Corso per assaggiatori di formaggio “ organizzato dall'Arssa Abruzzo in collaborazione con l'O.N.A.F. dal 2 al 28 maggio 1996;

- \* Partecipazione al “ Corso per analisti sensoriali del miele “ organizzato dall’Arssa Abruzzo dal 13 al 18 gennaio 1997;
- \* Partecipazione al corso di qualificazione “ La qualità e le norme UNI EN ISO 9000 “ organizzato dall’Arssa in sette giorni del mese di novembre 1996
- \* Partecipazione al “ Corso per assaggiatori di salumi “ organizzato dall’ONAS ( Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi ) e dall’Accademia della Ventricina dal 13 novembre al 6 dicembre 2000.
- \* Partecipazione al “ Corso di perfezionamento per assaggiatori di salumi “ organizzato dal l’Accademia della Ventricina in collaborazione con l’ONAS nei gg. 26 – 27 novembre e 03 dicembre 2001.
- \* Partecipazione al corso “ La certificazione del sistema qualità ISO 9001 ed. 2000 (Vision) organizzato dalla società Teknica s.r.l. il 06.5.2002;
- \* Partecipazione al corso per Auditor/Lead Auditor di sistemi di gestione per la qualità – norma UNI ISO 9001/2000, organizzato dalla società Bureau Veritas nei giorni 29 e 30 maggio e dal 4 al 8 giugno 2007 con esame finale e rilascio attestato di Auditor;

### **Esperienze di lavoro**

- \* Dal Maggio ‘82 al Giugno ‘83 borsista del suddetto corso sulla cooperazione con compiti per mesi otto di organizzazione delle cooperative agricole aderenti alla Confcooperative d’Abruzzo, e successiva assistenza tecnica - economica ed interessamento per la commercializzazione dei loro prodotti con ricerca di nuovi mercati;
- \* Dal Dicembre ‘83 al Luglio ‘84 esecuzione per la Agriconsulting S.p.A. di Roma, incaricata dalla C.E.E., dello schedario oleicolo nazionale nei comuni della provincia di Pescara, eseguendo rilevamenti sulle caratteristiche agronomiche, pedologiche , varietali e produttive delle colture di olivo;
- \* Dal Febbraio ‘84 ad Ottobre ‘88 svolgimento della libera professione di agronomo eseguendo vari lavori peritali ed estimativi, concentrando la propria attività sull’accatastamento di immobili rurali, urbani ed industriali e sull’espletamento di pratiche di condono edilizio;
- \* Dal Febbraio ‘84 a tuttora, consulente tecnico d’ufficio (CTU) del Tribunale di Pescara espletando numerosi incarichi peritali;
- \* Dal Gennaio ‘85 al Marzo ‘86 insegnante di economia agraria, estimo e tecnologia rurale per i geometri presso gli Istituti Raffaello e Pitagora di Pescara;
- \* Dal Gennaio ‘85 a tuttoggi, insegnante presso i corsi di formazione professionale delle Organizzazioni Professionali in Agricoltura su materie economiche, marketing,

cooperazione, qualità dei prodotti agroalimentari, analisi sensoriale, biochimica;

- \* Dal Marzo del '86 al Marzo '87 borsista dell'Ente Regionale di Sviluppo Agricolo di Avezzano e partecipante per tale Ente al corso sull'assistenza tecnica specializzata sopra riportato;
- \* Dal 1986 al 1989 membro del Consiglio di Amministrazione dell'Istituto Sperimentale per l'Elaiotecnica di Pescara del Ministero per l'Agricoltura;
- \* Dall'Ottobre del '88 a tuttora, Funzionario Agronomo dell'A.R.S.S.A. Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo di Pescara, con mansioni di divulgatore agricolo specializzato nella promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari, svolgendo numerosi lavori e acquisendo notevole esperienza sulle problematiche inerenti i mercati agricoli - la qualità dei prodotti - marketing e pubblicità - marchi di qualità - fiere e mostre - centri di ricerca in agricoltura - politiche della U.E.;
- \* Responsabile dal marzo 2000 a tuttoggi, dell'area di posizione organizzativa " Valorizzazione, promozione e tutela del comparto oleicolo, dei prodotti tipici e dei marchi" in seno al Servizio Valorizzazione dei Prodotti dell'A.R.S.S.A.;
- \* Responsabile per Pescara del Carrefour rurale della U.E. istituito in seno all'Arssa;
- \* Coordinatore per l'Arssa del programma quadro regionale P.O.M. Abruzzo 94/96 Misura 3.1 a Ricerca ;
- \* Coordinatore per l'Arssa del programma " Educazione Alimentare – Salute a Tavola " nell'ambito del Programma Interregionale del Ministero per le Politiche Agricole ;
- \* Componente gruppo di lavoro n. 7 " Alimentazione, Consumi e Qualità " P.O.M. Abruzzo 94/96 mis. 3.4, per gli atti preparatori della Conferenza Regionale sull'Agricoltura e territorio rurale;
- \* Presidente del Comitato Tecnico Scientifico " Le Strade dell'Olio " nell'ambito del P.O.M. Abruzzo 94/96 Misura 1.6;
- \* Iscritto nella sezione Capi panel nell'Elenco dei Tecnici ed Esperti degli oli vergini ed extravergini di oliva ai sensi della L.N. 303/98 ( Delibera Giunta Regionale Abruzzo n. 2289 del 27.10.99);
- \* Capo panel test per l'olio vergine di oliva della Commissione (riconosciuta dal MIPAF) operante in seno all'ARSSA Abruzzo;
- \* Capo panel test per l'olio vergine di oliva della Commissione (riconosciuta da MIPAF) operante in seno alla Camera di Commercio di Chieti;
- \* Responsabile della commissione di degustazione dell'olio extravergine di oliva D.O.P. " Aprutino Pescara " dal 1996 fino al 30.6.04;

- \* Capo Panel della Commissione di degustazione degli oli vergini di oliva a D.O.P. “ Colline Teatine” dal 2004 a tuttoggi;
- \* Qualifica di sommelier per il vino rilasciata all’Associazione Italiana Sommelier;
- \* Qualifica di assaggiatore di vino rilasciata dall’Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino (ONAV);
- \* Qualifica di assaggiatore di formaggio rilasciata dall’Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi ( ONAF );
- \* Qualifica di assaggiatore di miele ;
- \* Qualifica di assaggiatore di salumi rilasciata dall’ Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi ( ONAS );
- \* Qualifica di degustatore di acque minerali rilasciata da Associazione Degustatori Acque Minerali (ADAM);
- \* Qualifica di assaggiatore pane e membro del Consiglio Direttivo e del Comitato Scientifico di INAP (Istituto Nazionale Assaggiatori Pani) con sede in Altomonte (CS);
- \* Titolo di “ Maestro Accademico “ rilasciato dall’Accademia della Ventricina – Vasto (CH);
- \* Vice Presidente del Centro Studi “ Mario Solinas” di Pescara;
- \* Presidente della associazione internazionale O.E.A. – Organizzazione Esperti Assaggiatori con sede a Roma;
- \* Componente Commissione giudicatrice ai sensi della delibera n. 4/00 del C.d.A. ARSSA al concorso interno per n. 8 posti di istruttore direttivo tecnico;
- \* Docente e/o direttore dei corsi per il rilascio dell’attestato di assaggiatore di olio di oliva in cinque corsi organizzati dall’Arssa ed in molte località tra le quali: Pineto (TE) dal 28.5 al 22.6.12 - Caltabellotta (AG) dal 7 al 8 .02.11 – Ribera (AG) dal 10 al 11.01.11 - Chieti dal 22.11 al 03.12.10 - Loreto A. dal 01.3 al 05.3.10 - Chieti dal 08.6 al 01.7.09 - Chieti dal 19.5 al 06.6.08 - Cracovia (PL) dal 25 al 29.9.06 – Roma dal 06.9 al 04.10.06 - Monte S. Angelo (FG) dal 26.4 al 28.4.06 - Bari dal 21.2 al 25.2.06 - Teramo dal 6.2 al 18.2.06 - Modica (RG) dal 4.7 al 8.7.05 - Ragusa dal 6.6 al 10.6.05 - Roma dal 31.5 al 14.7.05 - Monte Sant’ Angelo (FG) dal 10.01 al 14.01.05 - Foggia dal 16.6 al 17.6.04 – Roma dal 17.5 al 18.5.04 – Navelli (AQ) dal 14 .4 al 28.4.04 – Metaponto (PZ) dal 1.3 al 2.3.03 – Perugia dal 16.3 al 17.3.04 - Montesilvano (PE) dal 02.02 al 14.02.04 - Perugia dal 19.11 al 20.11.2003 – Montesilvano (PE) dal 6.10 al 18.10.2003 – Loreto Aprutino (PE) dal 3.02 al 15.02.2003 – Perugia dal 16.12 al 17.12.2003 – Perugia dal 11.11 al 12.11.2002 - Loreto Aprutino (PE) dal 10.12 al 22.12.2001 - Chieti dal 20.11 al 01.12 2001 - Corropoli (TE) dal 6.10 al 12.10.2001 - Caltagirone dal 11.4 al 13.4.2001 - Catania dal 28.3 al 30.3.2001 - Rosolini ( SR ) dal 27.11 al 02.12.00 - Caltanissetta dal 29.6 al 01.7.2000 - Taranto dal 8.5 al 9.5.2000 - Palermo dal 3.5 al 4.5.2000 - Ribera (AG) dal 23.2 al 26.2.2000 - Lentini (SR) dal 29.3 al 03.4.99 - Siracusa dal

15.3 al 20.3.99 -Campobello di Mazara (TP) dal 26.10 al 31.10.99 - Rosolini (SR) dal 22.2 al 27.2.99 - Aragona (AG) dal 12.01 al 16.01.99 - Palermo dal 28.10 al 30.10.99 - Palermo dal 04.11 al 06.11.99 - Siracusa dal 17.5 al 22.5.99 - Palazzolo Acreide (SR) dal 19.4 al 24.4.1999 - Garbagnate Milanese (MI) dal 25.5 al 27.7.97 - Levico Terme (TN) dal 23.3. al 24.3.96;

- \* Docente ,come capo panel, nella realizzazione delle venti sedute di assaggio ai sensi C.M. n.ro 5 del 18.6.99 svolte in varie città italiane;
- \* Realizzazione di numerose sedute di assaggio oli vergini di oliva in manifestazioni in varie città italiane ed estere quali Santiago del Cile, Parigi, Londra, Stoccolma, Copenaghen, Helsinki, Vilnius, Porec (Croazia), Montreal, Toronto ecc.
- \* Realizzazione di numerosi interventi in programmi agroalimentari trasmessi da televisioni nazionali (Rete Uno Linea Verde – Canale 5 Gusto) e regionali;
- \* Relatore in vari convegni in Italia e all'estero su tematiche inerenti l'olio di oliva, i prodotti tipici, i marchi di qualità, la promozione dei prodotti agroalimentari, l'educazione alimentare;
- \* Docente. nei corsi post – qualifica, di “ Merceologia dei prodotti tipici “ e “ Prodotti tipici regionali “ presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Pescara negli anni scolastici 1998/99 e 1999/2000;
- \* Docente, nei corsi post-qualifica, di “ Enogastronomia “ presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Pescara negli anni scolastici 2000/01 – 2001/02 – 2002/03 – 2003/2004 – 2004/05 – 2005/06 – 2006/07 – 2007/08;
- \* Docente, nei corsi post-qualifica, di “ Guida Enogastronomica “ presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Pescara nell'anno scolastico 2003/04;
- \* Docente ai corsi Olio Master of Food organizzati da Slow Food e svoltisi a Bologna nel febbraio 2002, giugno 2003 ed ottobre 2004, a Francavilla al Mare (CH) nel febbraio 2005, a Pescara nel marzo 2005, a Sulmona (AQ) nel marzo 2006 e a Chieti nel aprile 2008 e aprile 2009;
- \* Docente dall'anno accademico 2000/2001 all'anno accademico 2005/2006 di “ Analisi Sensoriale “ presso l'Università di Teramo - Facoltà di Agraria - Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari;
- \* Docente nell'anno accademico 2003/2004 di “ Analisi Sensoriale “ presso l'Università di Teramo - Facoltà di Agraria - Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia;
- \* Docente e responsabile dal 2007 al 2011, per l'Associazione Produttori Olio del Cile (CHILEOLIVA) con sede in Santiago, di un programma quadriennale di formazione di esperti ed assaggiatori in olio vergine di oliva;
- \* Consulente dall'anno 2002 a tutt'oggi, di Ente Fiere Verona per l'organizzazione del concorso “ Premio Internazionale SOL D'ORO “ per gli oli vergini di oliva, con incarico di Responsabile

del Concorso e Capo Panel;

- \* Capo Panel del concorso sugli oli vergini di oliva “ Premio Golfo dell’Asinara “ svoltosi ad Alghero (SS) nel marzo 2003;
- \* Capo Panel del concorso sugli oli vergini di oliva “ Daunia Verde “ organizzato dalla Provincia di Foggia, il Consorzio di Tutela Olio DOP Dauno, il Comune di Foggia e la CCIAA di Foggia e svoltosi nel aprile 2005;
- \* Capo Panel dal 2005 a tutt’oggi del Concorso annuale sugli oli vergini di oliva “Valle Roveto” organizzato dalla Comunità Montana della Valle Roveto di Civitella Roveto(AQ);
- \* Capo Panel dal 2006 a tutt’oggi del Concorso annuale sugli oli vergini di oliva “BuonOlio Peligno” organizzato dalla Comunità Montana di Sulmona (AQ);
- \* Capo Panel dei Concorsi provinciali “L’Extravergine dell’Abruzzo Citeriore 2011” e “L’Extravergine dell’Abruzzo Citeriore 2012” organizzati dai Comuni di Scafa, Abbateggio, San Valentino in A.C. ecc;
- \* Capo Panel del Concorso provinciale “PietranicoOlio 2011” organizzato dal Comune di Pietranico;
- \* Capo Panel del Concorso provinciale “Area Pedemontana Vestina 2011” organizzato dal Comune di Farindola e Condotte Slow Food Vestina, Val Vibrata e Giulianova;
- \* Capo Panel del Concorso provinciale “Olea Oleum 2011” organizzato dalla Provincia di Pescara e dall’Associazione “Le Ali della Speranza” di Alanno (PE);
- \* Capo Panel del Concorso provinciale “Olio extravergine di oliva Tocolano 2011” organizzato dal Comune di Tocco da Casauria ed altre associazioni;
- \* Capo Panel del Concorso provinciale “ Olio extravergine di oliva Valle della Nora 2011” organizzato dai Comuni di Nocciano, Vicoli, Civitaquana ecc;
- \* Capo Panel del concorso regionale sugli oli vergini di oliva “OROLIO 2006” organizzato dal Comune di Loreto Aprutino (PE) e svoltosi nel aprile 2006;
- \* Capo Panel dei concorsi regionali sugli oli vergini di oliva “LOROLIO 2007”, “LOROLIO 2008”, “LOROLIO 2009”, “LOROLIO 2011”, “LOROLIO 2012” organizzati dal Comune di Loreto Aprutino (PE);
- \* Capo Panel del Concorso “ Prima Classe – Gran Prix 2011” promosso dalla FederDOP OLI di Roma;
- \* Membro da diversi anni delle Commissioni di assaggio di concorsi sugli oli vergini di oliva quali Ercole Olivario – BIOL – La Sirena D’Oro – L’Orciolo D’Oro;

- \* Capo Panel per la selezione regionale degli oli delle regioni Abruzzo e Molise per la Guida 2011 e 2012 “Oli d’Italia” edita da Gambero Rosso;
- \* Riconoscimento di “Ambasciatore mondiale dell’olio D.O.P. nel mondo” rilasciato nell’aprile 2012 dalla FederDOP OLI di Roma;
- \* Consulente OICS (Osservatorio Interregionale sulla Cooperazione allo Sviluppo – Roma) per il progetto FOSEL con la Provincia di Mendoza (Argentina)

## **Publicazioni**

- “ Il Marchio Abruzzo Qualità per l’Olio Extravergine di Oliva ” edita dall’Ersa Abruzzo;
- “ Olivicoltura in Abruzzo ” edita dalla rivista NOI (n° 2 - Luglio 1992);
- “ La viticoltura abruzzese negli anni ottanta ” edita sul Quaderno di Agricoltura n° 3 dell’Ersa Abruzzo;
- “ Lista varietali di piante da frutto consigliate per la Regione Abruzzo” edita da Regione Abruzzo e dall’Ersa Abruzzo;
- “ Osservatorio Prezzi ” editate sulle riviste Agricoltura Abruzzo n° 1 - Aprile ‘90 , n° 3 - Giugno 1990, n° 4 Luglio/Agosto 1990;
- “ Servizi innovativi per l’agricoltura - Valorizzazione delle produzioni ” edita dal Formez e dall’Ersa Abruzzo
- Accademia Nazionale dell’Olivo Spoleto - Atti della Tornata 1998 “ Olivicoltura Abruzzese “
- Video cassetta “ Il Panel Test “ valutazione delle caratteristiche organolettiche dell’olio vergine di oliva, edita dall’Arssa Abruzzo nel 1999;
- “ La qualità dell’olio “ valutazione qualitativa degli oli abruzzesi, edita dall’Arssa Abruzzo nel 1996
- “ Le strade dell’olio “ itinerari turistici alla scoperta dell’olio extra vergine di oliva d’Abruzzo, edita dal Consorzio Agrituristico Terranostra Abruzzo nel 1999;
- “ Caratteristiche qualitative degli oli d’oliva di alcune varietà coltivate in Abruzzo “ edita dall’Arssa Abruzzo nel 1996;
- “ Dolce Abruzzo - Sapori di montagna “ guida n. 3 edita dalla rivista Vario;
- “ Breve analisi della legislazione della Regione Abruzzo in materia di agricoltura “ edita dalla rivista - La Legislazione Abruzzese, guida alla normativa regionale - nel 1996;

- Atti della Conferenza Regionale sull'Agricoltura e territorio rurale - gruppo n. 7 -  
"Alimentazione, consumi e qualità" - Arssa Abruzzo;
- "I salumi" "le strade dei prodotti tipici abruzzesi" - edito sulla rivista Vario n. 38 del 12/99;
- "Gli ortaggi" "le strade dei prodotti della Marsica" - edito sulla rivista Vario n. 37 del 8/99;
- "L'argento e l'oro dell'ulivo" "pubblicato sulla rivista Itinerari del Gusto nel n. 1 del 4/99;
- "L'appetito vien sciando" "edito sulla rivista Vario n. 34 del 12/97;
- "Quarant'anni di bontà" "edito dalla cooperativa San Mauro di Bomba (CH) nel 1997;
- "Speciale 100 cose buone d'Abruzzo" "edito dalla rivista Vario nel 8/97;
- "Le colline del buon vino" "edito sulla rivista Vario n. 35 del 6/98;
- "La grande panarda abruzzese" "edito da Slow Food Abruzzo nel 1998
- "Ortinfesta" "edito da Slow Food Abruzzo nel 1999;
- "Porte à table, l'huile d'olive extra-vierge des Abruses" edito dall'Arssa nel maggio '00;
- "Sulla via dei prodotti tipici abruzzesi" edito da Vario ed Arssa nel dicembre '00;
- "Porta in tavola l'olio di oliva extravergine d'Abruzzo" "edito dall'Arssa nel dicembre '00;
- Articoli vari nell'anno 2002 sul mensile Majella Park News curando la rubrica "Camminar mangiando"
- "La Qualità dell'olio di oliva in Abruzzo" "edito insieme ad altri autori su  
L'informatore Agrario n. 14 del 28.3.03;
- "Il frantoio tra produzione ed ospitalità" atti convegno "Cultura dell'Olio e  
architettura del frantoio" marzo 2005 – Loreto Aprutino (PE);
- "Porta in tavola l'olio d'oliva extravergine d'Abruzzo D.O.P." "edito dall'Arssa e  
dalla Camera di Commercio di Chieti nell'aprile 2006;
- "Oleoteca regionale – Museo di Storia dell'Arte olearia d'Abruzzo" edito da  
Ministero per i Beni e le Attività Culturali, Arssa, Comune di Loreto Aprutino;
- "Le Capitali dell'Olio in Abruzzo" edito da Tesori d'Abruzzo nel ottobre 2007  
(anno 2 n. 6);
- "Porta in tavola l'olio d'oliva extravergine d'Abruzzo D.O.P." edito dall'ARSSA nel

marzo 2008;

- Caratterizzazione di oli vergini di oliva delle varietà “Rustica” e “ Gentile dell’Aquila” in Valle Peligna (Abruzzo) – primo anno di studio – CRA Oli di Città S. Angelo ed Arssa – autori vari – gennaio 2011;
- Valutazione comparata su lavorazione olive da olio – primo anno di studio - aprile 2011 – Confrantoiani, ARSSA e Rete Biolab;
- “Ad ogni piatto il suo olio” – edito su D’Abruzzo – autunno 2011;
- L’Olio Extravergine di Oliva – DVD edito da Regione Abruzzo progetto Salute a Tavola – novembre 2011.

Dott. Agr. Marino Giorgetti

