



OLIVOLIO

SPOLETO

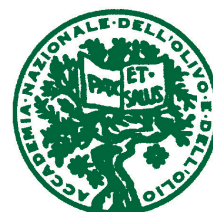
Innovazione di processo e di prodotto nella filiera olivicolo-olearia Italiana

7-8 APRILE 2017 – Chiostro di San Niccolò - SPOLETO (PG)

L'innovazione di processo nel settore delle tecnologie estrattive ha compiuto notevoli passi avanti nell'ultimo decennio, per lo più spinta dalla ricerca scientifica ed industriale italiana. L'innovazione è stata indirizzata principalmente a conciliare efficienza estrattiva, qualità della produzione ed adattabilità del processo tecnologico alla biodiversità genetica ed alla variabilità ambientale, aspetti distintivi e tipici della produzione olivicola nazionale. Un secondo ambito in cui l'innovazione è stata rilevante riguarda la valorizzazione dei prodotti secondari dell'estrazione meccanica degli oli vergini di oliva, che recentemente si è concretizzata in una serie di soluzioni molto interessanti in grado di ampliare la gamma di prodotti ottenibili dall'oliva e risolvere per buona parte il problema dello smaltimento dei reflui oleari. L'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo ed il Comune di Spoleto propongono un convegno su "Innovazione di processo e di prodotto nella filiera olivicolo-olearia Italiana", in cui vengono presentate le soluzioni tecniche e le linee di indirizzo seguite dall'innovazione nel campo delle tecnologie estrattive e nell'utilizzo delle acque di vegetazione e delle sanse vergini al fine di definire delle linee di sviluppo che potranno guidare le scelte degli operatori del settore volte al miglioramento della qualità e competitività delle produzioni olivicole nazionali. Come già avvenuto per l'analoga iniziativa sul "Rilancio dell'olivicultura italiana", organizzata nel novembre 2015, il convegno intende fornire anche un ambito di integrazione tra la ricerca pubblica e privata in modo da favorire lo scambio di informazioni e conoscenze a vantaggio dei portatori di interesse della filiera olivicolo-olearia.



Città di Spoleto



PROGRAMMA

VENERDÌ 7 APRILE 2017

- 8.30 – 9.30 Registrazione dei partecipanti
- 9.30 Saluti delle Autorità
Fabrizio Cardarelli - *Sindaco di Spoleto*
Fernanda Cecchini - *Assessore all'Agricoltura della Regione Umbria*
Sergio Zinni - *Presidente Fondazione Carispo*
Riccardo Gucci - *Presidente dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio*
- 9.50 Ricordo del **prof. G.F. Montedoro**
- 10.00 - 10.25 **Prof. Andrea Marchini** (*Università di Perugia*). Il mercato dell'olio extra-vergine di oliva italiano.
- 10.25 - 10.50 **Prof. Maurizio Servili** (*Università di Perugia*).
Evoluzione e stato dell'arte nell'innovazione di processo nel settore degli oli vergini di oliva.
- 10.50 - 11.15 **D.ssa Maria Lisa Clodoveo** (*Università di Bari*).
Strategie per lo sviluppo di innovazioni nell'impiantistiche olearia basate sull'impiego di tecnologie emergenti.
- 11.15 - 11.40 Pausa caffè
- 11.40 - 12.05 **Prof. Lanfranco Conte** (*Università di Udine*).
Vita di scaffale dell'olio extravergine di oliva e packaging.
- 12.05 - 12.30 **D.ssa Sonia Esposto, Prof.ssa Agnese Taticchi** (*Università di Perugia*).
Le molecole bioattive dei co-prodotti dell'estrazione meccanica degli oli vergini di olive tra innovazione di processo e di prodotto.
- 12.30 - 13.00 Discussione
- 13.00 - 15.00 Pausa pranzo
- 5.05- 15.30 **Prof. Marcello Mele** (*Università di Pisa*). Utilizzo di sanse denocciolate nell'alimentazione animale: limiti ed opportunità.
- 15.30- 15.50 **Prof. Tullia Gallina Toschi** (*Università di Bologna*). Presentazione progetto "Oleum" nell'ambito del programma Horizon 2020
- 15.50 - 16.50 Interventi programmati da parte di aziende produttrici di macchine nel settore della raccolta delle olive e trasformazione dell'olio .
Dr. G. Costagli (*Alfa Laval*).
Il condizionamento termico delle paste di olive per il miglioramento della qualità dell'olio extra-vergine
Ing. Stillavati (*Amenduni*).
Evoluzione della olivicoltura nei paesi emergenti: Australia, Cile e Argentina
Dr. B. Tripodi (*Pieralisi*).
L'innovazione Pieralisi al servizio della qualità e della competitività della filiera.
- 16.50-17.20 Il punto di vista delle associazioni
Piero Gonnelli, Presidente Associazione Italiana Frantoiani Oleari (*AIFO*)
Paolo Mariani, Presidente Assofrantoi
- 17.20-17.40 **Dr. Giovanni Di Genova**, *Capo segreteria tecnica del Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Mipaaf*
- 17.40 - 18.00 Dibattito e Conclusioni

SABATO 8 APRILE 2017

Esperienze imprenditoriali di innovazioni in frantoio o nella commercializzazione di prodotti e sottoprodotti della fase di estrazione

- 10.00 - 12.30 Interventi programmati di imprenditori che hanno introdotto rilevanti innovazioni nelle tecnologie di estrazione dell'olio, nel recupero di sottoprodotti, nella commercializzazione di prodotti e sottoprodotti della filiera, nei cantieri di raccolta delle olive in diverse regioni olivicole.

Gianfranco Comincioli, *Azienda Agricola, Puegnago sul Garda (BS)*
Giampiero Cresti, *Olivicoltori Toscani Associati, S. Casciano Val di Pesa (FI)*
Marco Viola, *Azienda Agraria Viola s.r.l., Foligno (PG)*
Sabino Leone, *Azienda Agricola Leone Sabino, Canosa di Puglia (BT)*
Giovanni Cassese, *Frantoio Oleario Cassese Domenico, Villa Castelli (BR)*
Antonio Fazari, *Azienda Olearia San Giorgio, S. Giorgio Morgeto (RC)*

AL TERMINE APERITIVO CON DEGUSTAZIONE DI OLI DI ALTA QUALITÀ