

• Dott. Francesco Gabriele

Produttori trasformatori olive da tavola

• Leonardo Papaiani e Dott.ssa Valentina Russo

Produttori trasformatori olive da tavola

COMITATO ORGANIZZATORE

• Innocenzo Muzzalupo

(Presidente) CREA - Foreste e Legno

UNICAL - Dip. Biologia, Ecologia e Scienze della Terra

• Carmela Pecora

Consiglio Ordine Nazionale Dottori Agronomi e Dottori Forestali

• Giovanni Misasi

Ordine Nazionale dei Biologi

• Alessandro Guagliardi,

ASPROL

• Laura Frati Gucci

Pirene srl

COMITATO SCIENTIFICO

• Innocenzo Muzzalupo

(Presidente) CREA - Foreste e Legno

UNICAL - Dip. Biologia, Ecologia e Scienze della Terra

• Adriana A.C. Chiappetta

UNICAL - Dip. Biologia, Ecologia e Scienze della Terra

• Veronica Vizzarri, Cinzia Benincasa, Amelia Salimonti,

Flora Valeria Romeo

CREA - Olivicoltura, Frutticoltura Agrumicoltura

• Carmela Pecora

Consiglio Ordine Nazionale Dottori Agronomi e Dottori Forestali

• Giovanni Misasi

Ordine Nazionale dei Biologi

- **Ore 8:15** Raduno dei partecipanti presso l'uscita autostradale di Cosenza Nord
- **Ore 9:00** Introduzione ai lavori a cura di **Filippo De Santis** (Presidente OP Asprol Cosenza) e **Alessandro Guagliardi** (Direttore tecnico OP Asprol Cosenza) e **Antonio Berlincieri** (Responsabile tecnico aziendale OP Asprol Cosenza)
- **Ore 9:15** Visita Guidata presso Azienda Agricola **Salvatore Mauro*** - San Demetrio Corone - CS
- **Ore 10:00** Degustazione presso **#nonsololio** di **Salvatore Mauro**
- **Ore 10:30** Visita Guidata presso Azienda di trasformazione **Papaiani Mosè Z.I.** Area Urbana Corigliano - CS
- **Ore 12:00** Accoglienza presso ***Azienda Agricola Eredi Feraudo** - C.da Sanso-Sant'Agata Terranova da Sibari - CS e visita guidata presso gli oliveti di proprietà
- **Ore 13:30** Sintesi della giornata a cura di **Francesco la Croce** (OP Geolive Castelvetro-TP) e **Lina Pecora** (Responsabile tecnico Qualità OP Asprol Cosenza)
- **Ore 14:00** **Light lunch** e degustazione di olive da tavola fornite dalle aziende aderenti al progetto ALIVE

**Durante le visite guidate delle aziende Agricole della OP Asprol Cosenza, saranno presenti i dottori Agronomi dello staff tecnico della OP, oltre ai responsabili aziendali delle aziende socie*

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA: Alessandro Guagliardi, Innocenzo Muzzalupo, Lina Pecora, Ivan Curcio

mipaaf

ministero delle politiche agricole alimentari e forestali



Progetto: CARATTERIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DELLE OLIVE DA MENSA E A DUPLICE ATTITUDINE

ALIVE

Incontra le produzioni di olive da tavola italiane



CALABRIA

University Club, UNICAL, Ponte Bucci, cubo 23B - Arcavacata di Rende (CS)

- Ore 14:30 / venerdì 27 maggio 2022
- Ore 8:15 / sabato 28 maggio 2022



Link di registrazione all'evento:
<https://bit.ly/3sGJ135>



ALIVE Incontra le produzioni di olive da tavola italiane

Anno 2022 riprendono gli incontri del Progetto “**Caratterizzazione e valorizzazione delle olive da mensa e a duplice attitudine - ALIVE**” finanziato dal MiPAAF (D.M. 93880 del 29/12/2017). Durante l’ultimo anno di attività i *principal investigator* del Progetto ALIVE incontrano le aziende produttrici di olive da tavola sul loro territorio.

Gli incontri si terranno in due giornate successive, la prima di convegnistica, in cui accademici e scienziati degli enti di ricerca esporranno i loro risultati ottenuti nell’ambito delle ricerche sul miglioramento della produzione, della qualità e dello *shelf life* delle olive da tavola, contemporaneamente le aziende produttrici, potranno esporre e far degustare a tutti i partecipanti, i loro prodotti, in *stand* allestiti a parte. Nella seconda giornata i relatori e i partecipanti (previa prenotazione) sono invitati presso le aziende olivicole del territorio per visionare direttamente tutti i passaggi di produzione dalla drupa sulla pianta fino all’oliva trasformata sulla tavola (o quelli possibili in base al periodo).

Il primo dei quattro eventi previsti, si terrà il 27 e 28 maggio a **Rende** (Cosenza, Calabria) ove ha sede il coordinamento del Progetto ALIVE, il secondo il 24 e 25 giugno a **Torremaggiore** (Foggia, Puglia), il terzo il 9 e 10 settembre a **Castelvetrano** (Trapani, Sicilia) e infine, il 30 novembre a **Roma** presso la sede centrale del CREA.

Non perdeteli, vi aspettiamo numerosi!

PROGRAMMA / Venerdì 27 maggio 2022

presso University Club, UNICAL Arcavacata di Rende (CS)

MODERATORI

Pecora Carmela, Misasi Giovanni e Muzzalupo Innocenzo

SALUTI ISTITUZIONALI

14:30-15:00

• Prof. Giuseppe Passarino

Direttore del Dip. Biologia, Ecologia e Scienze della Terra, UNICAL

• Dott. Stefano Scalercio

Responsabile di sede del Centro Foreste e Legno, CREA

• Dott. forestale Antonino Sgrò

Presidente della Federazione dei dottori agronomi e forestali della Calabria

• Dott.ssa agronoma Carmela Pecora

Consigliere Ordine Nazionale Dottori Agronomi e Dottori Forestali

• Dott. Franco Scicchitano

Consigliere Ordine Nazionale dei Biologi

RELATORI

15:00-15:50

• Dott. Innocenzo Muzzalupo

CREA – Foreste e Legno: “Progetto ALIVE – risultati e prospettive future della filiera di produzione delle olive da tavola”

• Dott.ssa Veronica Vizzarri

CREA – Olivicoltura, Agrumicoltura e Frutticoltura: “Tecniche innovative nella difesa fitosanitaria delle olive da mensa”

• Dott.ssa Cinzia Benincasa, Massimiliano Pellegrino, Rosa Nicoletti

CREA – Olivicoltura, Agrumicoltura e Frutticoltura: “Olive a duplice attitudine: come cambia il contenuto dei principali composti fenolici prima e dopo il loro

processo di trasformazione in olive da tavola con metodo sivigliano”

• Dott.ssa Amelia Salimonti

CREA – Olivicoltura, Agrumicoltura e Frutticoltura: “Valutazione della risposta allo stress idrico di alcune varietà di olivo: risultati preliminari”.

COFFEE BREAK

15:50-16:10

• Prof. Marco Poiana

Dip. Agraria, UNIRC: “La tecnologia e la creazione di nuovi prodotti per la valorizzazione di olive da tavola”

• Prof. Rocco Mafrica

Dip. Agraria, UNIRC: “L’olivicoltura da mensa: dalla tradizione alla necessità di innovazione”

• Dott. Michele Ferrari, Dott. Antonella Muto, Prof. Leonardo Bruno, Dott. Innocenzo Muzzalupo, Prof.ssa Adriana Chiappetta

Dip. Biologia, Ecologia e Scienze della Terra, UNICAL, “Biosintesi degli antociani in drupe di *Olea europaea* L. raccolte in differenti aree di coltivazione e a diversi stadi di maturazione”

• Prof. Cesare Oliviero-Rossi

Dip. Chimica e Tecnologie Chimiche, UNICAL: “Realizzazione di un oliveto con nuove varietà di olive da tavola per l’implementazione di pratiche agronomiche ed ecosostenibili”

TAVOLA ROTONDA

17:00-17:30

INTERVENGONO

• Dott. agronomo Francesco La Croce

Presidente del distretto produttivo olive da tavola Siciliane

• Dott. agronomo Nazzario D’Errico

Direttore tecnico del Consorzio Peranzana dell’alta Daunia

