



## OLIVOLIO SPOLETO

### **Venerdì 7 e sabato 8 aprile nel chiostro di San Nicolò a Spoleto ricercatori, esperti, imprenditori, giornalisti e operatori del settore a confronto in un convegno “Innovazione di processo e di prodotto nella filiera olivicolo-olearia Italiana”**

Secondo appuntamento con **Olivolio**, incontro che verrà ospitato, venerdì 7 e sabato 8 aprile, nella splendida cornice dell'antico chiostro di San Nicolò a Spoleto. **Per l'occasione l'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio ed il Comune di Spoleto** propongono un convegno dal titolo **“Innovazione di processo e di prodotto nella filiera olivicolo-olearia Italiana”**, in cui verranno 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. In particolare ricercatori, esperti, imprenditori, giornalisti e operatori del settore si confronteranno sulle innovazioni nel campo delle tecnologie estrattive e nell'utilizzo delle acque di vegetazione e delle sanse vergini. Il programma è assai ricco e articolato.

“Poter ospitare un convegno di stringente attualità – ha sottolineato il **sindaco di Spoleto Fabrizio Cardarelli** - come quello relativo alla crisi che sta interessando il settore olivicolo rappresenta senza dubbio un'occasione di dibattito e di confronto molto interessante, soprattutto in un territorio come quello spoletino dove la tradizione olivicola è da sempre un elemento distintivo e caratterizzante”.

Si inizierà alle 9,30 di venerdì 7 aprile con i saluti della autorità, del sindaco di Spoleto Fabrizio Cardarelli, dell'assessore all'agricoltura della Regione Umbria Fernanda Cecchini, del presidente della Fondazione Carispo Sergio Zinni e del presidente dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio Riccardo Gucci. Durante la mattinata si parlerà del mercato dell'olio extravergine di oliva italiano con il professore **Andrea Marchini dell'Università di Perugia**, dell'evoluzione e stato dell'arte nell'innovazione di processo nel settore degli oli vergini di oliva con il **professore Maurizio Servili dell'Università di Perugia**. La nutrita mattinata continuerà con gli interventi della **dottorssa Lisa Clodoveo dell'Università di Bari** che affronterà il tema “Strategie per lo sviluppo di innovazioni nell'impiantistica olearia basate sull'impiego di tecnologie emergenti”, seguirà il **professore Lanfranco Conte dell'Università di Udine** che parlerà di “Vita di scaffale dell'olio extravergine di oliva e packaging”. A chiudere la ricca mattinata ci penseranno la **dottorssa Sonia Esposito e la professoressa Agnese Taticchi, entrambe dell'Università di Perugia**, che affronteranno il tema “Le molecole bioattive dei co-prodotti dell'estrazione meccanica degli oli vergini di olive tra innovazione di processo e di prodotto”.

Il pomeriggio si aprirà con l'intervento del **professore Marcello Mele dell'Università di Pisa** che parlerà dell'utilizzo di sanse denocciolate nell'alimentazione animale: limiti ed opportunità, seguirà la **professoressa Tullia Gallina Toschi dell'università di Bologna** che presenterà il progetto "Oleum" nell'ambito del programma Horizon 2020. La parola poi spetterà alle aziende produttrici di macchine nel settore della raccolta olive e trasformazione dell'olio con il **dottor Costagli (Alfa Laval), l'ingegnere Stillavati (Amenduni), il dottor Tripodi (Pieralisi)**. Poi sarà la volta del punto di vista delle associazioni con **Piero Gonnelli, presidente dell'Aifo (Associazione italiana frantoiani oleari), e Paolo Mariani, presidente Assofrantoi**. A chiudere sarà il **dottor Giovanni Di Genova**, capo segretaria tecnica del dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca – Mipaaf.

La giornata di sabato, 8 aprile, si aprirà con gli interventi di imprenditori che hanno introdotto rilevanti innovazioni nelle tecnologie di estrazione dell'olio, nel recupero di sottoprodotti, nella commercializzazione di prodotti e sottoprodotti delle filiera, nei cantieri di raccolta delle olive in diverse regioni olivicole.

Al termine del convegno si terrà una degustazione, aperta anche al pubblico, di olio extravergine d'oliva prodotto dalle aziende locali.

L'iniziativa è patrocinata dal Mipaaf (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali), dalla Regione dell'Umbria, dal Comune di Spoleto, dall'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, dalla SOI (Società di Ortoflorofrutticoltura italiana), da Sissg (Società italiana per lo studio delle sostanze grasse), dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa, Sisg. Sono, inoltre, sponsor del convegno la Banca Popolare di Spoleto, Casse di Risparmio dell'Umbria, Alfa Laval, gruppo Pieralisi, Amenduni, Pellenc, Mori-Tem.

**Ufficio Stampa Olivolio**

**VG Comunicazione**

Simona Maggi | [simona.maggi@vgcomunicazione.it](mailto:simona.maggi@vgcomunicazione.it) | M. 389 1347601