



investiamo nel vostro futuro

WORKSHOP INTERMEDIO SUI RISULTATI CONSEGUITI NELL'AMBITO DEL PROGETTO PON01\_01545



**4 ottobre 2014**  
**Aula Seminari ore 9.00**  
**Dipartimento AGRARIA**



**WORKSHOP**

**[ OLIO-PIÙ ]**

SISTEMI TECNOLOGICI AVANZATI E PROCESSI INTEGRATI NELLA FILIERA OLIVICOLA PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI E DEI SOTTOPRODOTTI, LO SVILUPPO DI NUOVI SETTORI E LA CREAZIONE DI SISTEMI PRODUTTIVI ECOCOMPATIBILI

**WORKSHOP**

**WWW.AGRARIA.UNIRC.IT**

MEDIA RELATIONS: UFFICIO STAMPA AGRARIA - COMUNICA@AGRARIA.UNIRC.IT - RESP.LE CARLO TARANTO

Ore 9.00 - Registrazione

Ore 9.15 – Presentazione del Progetto OLIOPIU' - Progetto di Ricerca e Percorso di Formazione – Marco Poiana (Responsabile Scientifico) Rosa Gravina (Tecnoalimenti)

### PRIMA SEZIONE (ASPETTI AGRONOMICI E PRODUZIONI DI QUALITA')

Ore 9.30 - Caratterizzazione del Patrimonio Olivicolo Calabrese: Le cv tradizionali e il vecchio germoplasma- Elementi morfo-molecolari e agronomici di distinzione delle varietà. (UNI-RC – CRA – Conasco). Relatore: Innocenzo Muzzalupo (CRA)

Ore 9.45 – La maturazione delle olive come modello agro-fisiologico per ottimizzare le caratteristiche degli oli di Calabria - (UNI-RC – CRA Oli – Conasco). Relatore: Paolo Pellegrino (UNI-RC).

Ore 10.00 – La Meccanizzazione delle operazioni di raccolta in Calabria. Esempi di interventi in tipologie e areali diversi e riscontri Economici - (UNI-RC). Relatore: Bruno Bernardi (UNIRC)

Ore 10.15 – Cultivar di olivo autoctone e Oli extravergini monovarietal con qualità nutrizionali e organolettiche peculiari. (UNIRC - CRA- CAB – Olearia S. Giorgio/Primolio). Relatore: Amalia Piscopo (UNIRC).

Ore 10.30 – INTERVENTI LIBERI

CONTRIBUTI E/O DISCUSSIONE SULLE ATTIVITÀ ESPOSTE E SINTESI ATTIVITÀ PROGETTUALI IN CORSO

ORE 10.40 – PAUSA CAFFÈ

### SECONDA SEZIONE (VALORIZZAZIONE DEI SOTTOPRODOTTI DELLA FILIERA OLEARIA)

Ore 11.00 – Tecnologie avanzate per il recupero e la caratterizzazione di biomolecole funzionali da sottoprodotti della lavorazione dell'olio e potenziale valorizzazione nel settore oleario (CRA). Relatore: Cinzia Benincasa (CRA).

ORE 11.15 - Utilizzo delle membrane nella moderna industria olearia (CNR). Relatore: Lidieta Giorno (ITM - CNR).

ORE 11.30 – Valorizzazione agronomica ed energetica di sottoprodotti della lavorazione dell'olio (CRA - UNIRC). Relatori: Enzo Perri (CRA) - Demetrio Antonio Zema (UNIRC)

ORE 11.45 – INTERVENTI LIBERI

CONTRIBUTI E/O DISCUSSIONE SULLE ATTIVITÀ ESPOSTE E SINTESI ATTIVITÀ PROGETTUALI IN CORSO

### TERZA SEZIONE (VALORIZZAZIONE E TRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO)

ORE 12.00 – La tracciabilità molecolare di oli di oliva calabresi con kit diagnostici (Isolab) . Relatore: Marco Nicolò (Isolab)

ORE 12.15 – Gli oli Calabresi del Progetto Oliopiù: Quadro riassuntivo dei campioni raccolti ed analizzati dal Progetto. Relatore: Dr. Ventre (CAB).

ORE 12.25 – Sistemi analitici avanzati (FT-IR e NIR) per classificare oli monovarietal sulla base dell'areale geografico di provenienza (UNIRC-CRA- CAB – Olearia) e Quadro riassuntivo della Costruzione della banca dati degli oli di Calabria per la calibrazione NIT (CRA- UNIRC – CAB). Relatore: Federica Greco (CRA)

ORE 12.40 – INTERVENTI LIBERI

CONTRIBUTI E/O DISCUSSIONE SULLE ATTIVITÀ ESPOSTE E SINTESI ATTIVITÀ PROGETTUALI IN CORSO

### QUARTA SEZIONE

ORE 13.00 – Anna Maria Mignani – IFAC-CNR-Firenze

Metodologie per il controllo della qualità, tracciabilità e sicurezza alimentare dell'olio vergine di oliva.

ORE 13.30 – CONCLUSIONI E TERMINE DEI LAVORI (Prof. A. Cimato ETS - MIUR)

ORE 13.45 – BUFFET