

Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio

I WEBINARS DELL'ACCADEMIA NAZIONALE DELL'OLIVO E DELL'OLIO

AUTUNNO 2020

L'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio organizza per l'autunno 2020 un ciclo di seminari a distanza su temi di grande interesse per la filiera. I seminari telematici sono tenuti da uno a tre relatori coordinati da un esperto dell'argomento, hanno durata compresa tra una e due ore e prevedono la possibilità di domande al termine della presentazione.

La partecipazione è gratuita, ma bisogna registrarsi preventivamente ad ogni singolo seminario per poter ricevere il codice di accesso.

PROGRAMMA:

15 ottobre, ore 15-17

Raccolta delle olive: scelta dell'epoca e meccanizzazione

Franco Famiani, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università di Perugia
Coordina i lavori: Riccardo Gucci

22 ottobre, ore 17-18:30

Olio d'oliva e salute: fake news ed evidenze scientifiche

Francesco Visioli, Dipartimento di Medicina Molecolare, Università di Padova
Coordina i lavori: Riccardo Gucci

4 novembre, ore 9:30-11

Evoluzione del concetto di qualità dell'olio e della normativa: due processi in fase?

Lanfranco Conte, Chimico degli Alimenti, Udine
Coordina i lavori: Maurizio Servili

20 novembre, ore 15:00-17:30

LE NUOVE FRONTIERE DELL'OLIVICOLTURA NEL CONTESTO DELLA GREEN ECONOMY

(organizzato congiuntamente con la Società dell'Ortoflorofrutticoltura Italiana)

Dagli impianti tradizionali agli oliveti pedonali: potenzialità e limiti

Tiziano Caruso, Dipartimento SAAF, Università degli Studi di Palermo

Architettura e gestione della chioma in alta densità

Enrico Maria Lodolini, CREA - Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, Sede di Roma

Dall'altissima densità all'altissima sostenibilità: come e chi

Salvatore Camposeo, Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali, Università degli Studi di Bari Aldo Moro

Coordina i lavori: Giovanni Caruso (coordinatore del Gruppo di lavoro Olivo e Olio della SOI)

4 dicembre, ore 15:00-17:30

TUTELA E VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ OLIVICOLA: STATO DELL'ARTE E PROSPETTIVE

Mantenimento e valorizzazione della biodiversità olivicola

Samanta Zelasco

Avversità dell'olivo e strategie ecocompatibili di difesa fitosanitaria

Veronica Vizzari

La valorizzazione della biodiversità olivicola italiana attraverso la qualità degli oli d'oliva monovarietal

Cinzia Benincasa

Coordina i lavori: Enzo Perri (relatori e coordinatore fanno parte del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, sede di Rende (CS))

18 dicembre, ore 15:00-17:30

Innovazione di processo nelle estrazioni meccaniche dell'olio extra vergine di oliva e qualità dell'olio

Maurizio Servili, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università di Perugia

Sottoprodotti del processo di estrazione dell'olio extra-vergine di oliva

Agnese Taticchi, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, Università di Perugia

Coordina i lavori: Lanfranco Conte