



# Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio

## Convegno

“Innovazione per la sostenibilità e la qualità e sicurezza della filiera olivicolo-olearia”

**28 settembre 2023**

## Innovazione per la produttività e sostenibilità dell'olivicoltura

Complesso Monumentale di S. Nicolò, Spoleto

08:30 – 09:30      **Registrazione dei partecipanti**  
**Saluti delle autorità**

### **Sessione 1 – Innovazione e sostenibilità dei nuovi modelli olivicoli di impianto (modera E. Perri)**

09:30 – 09:50      Modelli di impianto per i nuovi oliveti  
**Riccardo Gucci** – Università di Pisa

09:50 – 10:10      Scelte varietali e tipologie di impianto  
**Tiziano Caruso** – Università di Palermo  
**Salvatore Camposeo** – Università di Bari

10:10 – 10:30      Le tecniche per ottimizzare l'efficienza e la sostenibilità dei nuovi oliveti  
**Franco Famiani** - Università di Perugia

10:30 – 10:50      Sensoristica e tecnologie di prossimità per la gestione di oliveti intensivi  
**Riccardo Lo Bianco, Francesco Marra** - Università di Palermo

10:50 – 11:15      *Pausa caffè*

### **Sessione 2 – Scelte varietali e del materiale vivaistico per i nuovi impianti olivicoli (modera E. Rugini)**

11:15 – 11:35      Il vivaismo olivicolo: passato, presente e futuro  
**Luigi Catalano** – CIVI Italia, Roma  
**Tiziano Caruso** – Università di Palermo

11:35 – 11:55      Ideotipo della cultivar per i nuovi oliveti  
**Adolfo Rosati** – CREA-OFA, Spoleto  
**Enrico Maria Lodolini** – Università Politecnica delle Marche

11:55 – 12:15      Il ruolo delle tecnologie in vitro per la produzione di materiale vivaistico  
**Maurizio Micheli** – Università di Perugia  
**Maurizio Lambardi** – CNR-IBE, Sesto Fiorentino (FI)  
**Christian Silvestri** – Università della Tuscia

12:15 – 12:35      Robotica in agricoltura: stato dell'arte e prospettive  
**Lorenzo Marconi** – Università di Bologna

13:00                *Pausa pranzo*

### **14:30 – 16:00 Tavola rotonda (modera R. Gucci)**

**La tutela delle innovazioni, dei marchi e del design nella filiera olivicolo-olearia**

**Federico Caruso** – SIB LEX Milano

**Paolo Veronesi** – Società Italiana Brevetti S.p.A, Verona

**Luigi Catalano** – CIVI ITALIA, Roma

**Interventi programmati**

L'Accademia ringrazia i soci sostenitori



Camera di Commercio  
Perugia

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO  
**Unaprol**



# Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio

## Convegno

“Innovazione per la sostenibilità e la qualità e sicurezza della filiera olivicolo-olearia”

**29 settembre 2023**

## Innovazione per la qualità e sostenibilità in elaiotecnica

Complesso Monumentale di S. Nicolò, Spoleto

09:00 – 09:30 Registrazione dei partecipanti

### **Sessione 3 – Chimica analitica degli oli vergini di oliva: parametri di qualità e sicurezza (modera L. Conte)**

09:30 – 09:50 Contaminazioni da oli minerali (MOSH-MOAH) negli oli vergini di oliva  
**Sabrina Moret, Luca Menegoz Ursol** – Università di Udine

09:50 – 10:10 I composti volatili dell'aroma: determinazione analitica ed impatto sulla caratterizzazione dell'aroma dell'olio vergine di oliva  
**Diego Garcia Gonzales** – Instituto de la Grasa - CSIC-Siviglia

10:10 – 10:30 Determinazione analitica dei composti volatili responsabili degli off- flavour come strumento di supporto all'analisi sensoriale negli oli vergini di oliva  
**Tullia Gallina Toschi** – Università di Bologna

10:30 – 10:50 Valutazione della vita di scaffale dell'olio extravergine di oliva: sviluppo di modelli predittivi  
**Agnese Taticchi** – Università di Perugia

10:50 – 11:15 Pausa caffè

### **Sessione 4 – Innovazione tecnologica nel processo di estrazione meccanica dell'olio vergine di oliva (modera M. Servili)**

11:15 – 11:35 Impatto dei nuovi sistemi di frangitura sui parametri di qualità degli oli extra vergini di oliva  
**Davide Nucciarelli** – Università di Perugia

11:35 – 11:55 Effetto dei campi elettrici pulsati (PEF) e ultrasuoni sulla qualità e resa all'estrazione dell'olio extra vergine di oliva.  
**Alessandro Leone** – Università Aldo Moro di Bari

11:55 – 12:15 Applicazione del vuoto in fase di gramolatura impatto sulla resa di estrazione e qualità degli oli extra vergini di oliva  
**Gianluca Veneziani** – Università di Perugia

12:15 – 12:35 Olio di sansa di oliva come fluido per applicazioni tecniche  
**Paolo Federico Bondioli** – SISSG  
**Igor Calderari** – Consigliere Scientifico Associazione Italiana Industria Olearia, ASSITOL

13:00 Pausa pranzo

### **14:30 – 16:00 Tavola rotonda (modera. M. Servili)**

**La valorizzazione dei sottoprodotti dell'estrazione meccanica degli oli vergini di oliva conseguenze in relazione alla produttività e sostenibilità della filiera olivicolo-olearia**

**Michele Martucci** – Presidente Eurolivepomace, Federazione Europea Olio di sansa e Biomassa da olivo

**Giuseppe Blasi** – Capo Dipartimento MASAF

**Piero Gattoni** – Presidente Consorzio Italiano Biogas e Gassificazione, Parco Tecnologico Padano

**Interventi programmati**

**16:00 Conclusioni** (Riccardo Gucci, Presidente dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio)

L'Accademia ringrazia i soci sostenitori



Camera di Commercio  
Perugia

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO  
**Unaprol**