

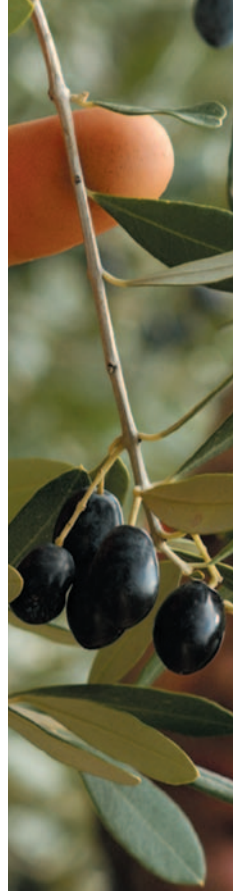


salerno 2008
primadizione
sulle Tracce dell'Olio

Miglioramento della qualità
e sostenibilità ambientale nelle
produzioni di olio extravergine di oliva

15/16/17/18
GENNAIO 2008

Grand Hotel Salerno
Lungomare Tafuri
Salerno



Sulle Tracce dell'Olio

Primo evento interamente dedicato alle produzioni olivicole campane con tracciabilità di filiera certificata, si propone di evidenziare le attività svolte dall'A.P.R.O.L. Salerno volte al miglioramento della qualità delle olive e della tutela dell'ambiente.

In questi ultimi anni l'olio extravergine di oliva italiano ed in particolare campano sta registrando pregevoli risultati sui mercati anche extraeuropei, soprattutto in virtù delle sue proprietà organolettiche e salutari.



Il programma, ricco e articolato, porterà i maggiori esperti nazionali ed internazionali a dibattere sulle problematiche economiche, produttive e tecniche del sistema olivicolo italiano.

Durante la manifestazione sarà allestita una mostra-vetrina nella quale i produttori presenteranno la migliore produzione olearia dell'intero territorio.

Non verrà trascurato neppure lo straordinario contributo portato dall'olio extravergine di oliva campano alla cucina.



Per la prima volta, il mondo dei produttori olivicoli campani e il mondo dell'alta ristorazione s'incontreranno per tributare un elogio ad un prodotto che ha fatto grande la cucina mediterranea nel mondo.

Saranno allestiti dei percorsi di avvicinamento all'olio e alle sue caratteristiche per diffonderne la cultura e farne amare le virtù. Sulle Tracce dell'Olio si articola in modo da soddisfare la voglia di conoscenza di tutti gli attori del mondo olivicolo.

Produttori, tecnici, esperti, ristoratori e, infine, consumatori potranno trovare, all'interno della manifestazione, uno spazio per approfondire le rispettive tematiche d'interesse.



Associazione Produttori Olivicoli
Via D. Scaramella 23/25
84123 Salerno

Francesco Apicella
Presidente
Egidio Guerriero
Direttore

www.sulletracedellolio.com



15 GENNAIO

ore 9.30 / 18.00

..... VALUTAZIONE DEGLI OLI EXTRAVERGINI
DI OLIVA CAMPANI CON TRACCIABILITÀ DI
FILIERA CERTIFICATA

RATING ANNATA 2007
REALIZZAZIONE DEI PROFILI SENSORIALI
CLASSIFICA DEGLI OLI TRACCIATI

ore 9.30 / 18.30

..... CORSO DI AGGIORNAMENTO
PER CAPO PANEL

Docenti:

DIEGO MORGANTE

Direzione Generale settore Olio di Oliva
Ministero Politiche Agricole

TONINO ZELINOTTI

Presidente della Società Italiana
per lo Studio delle Sostanze Grasse

ROBERTO DE ANDREIS

Presidente della Commissione per la valutazione organolettica
della DOP Riviera Ligure

ANDREA GIOMO

Univ. Politecnica delle Marche Docente di Analisi Sensoriali

Coordina il corso: Andrea Giomo

ore 18.30

Conclusione prima giornata



16 GENNAIO

ore 9.30

SALA PANORAMICA

..... INAUGURAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE

Indirizzo di saluto ed apertura dei lavori:

FRANCESCO APICELLA

Presidente AproI Salerno

VINCENZO DE LUCA

Sindaco della Città di Salerno

ore 9.45 / 13.00

AUDITORIUM TAFURI

WORKSHOP

..... IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ DELLA
PRODUZIONE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA:
TECNICHE COLTURALI A CONFRONTO PER UNA
MAGGIORE SOSTENIBILITÀ ECONOMICA ED
AMBIENTALE

Interventi:

RICCARDO GUCCI

Università di Pisa Dip. CDSL Sez. Coltivazioni Arboree
Tecnica di coltivazione a confronto

GIOVANNI CAPRIO

Resp. Tecnico Centro Colture Sperimentali di Aosta
Tecnica di micorrizzazione in olivicoltura

RAFFAELE SACCHI

Università di Napoli Federico II

Facoltà di Agraria Portici Dip. di Scienze degli Alimenti

Influenza della varietà e dello stadio di maturazione sulla
qualità degli oli di oliva campani

PAOLO AMIRANTE

Università di Bari Facoltà di Agraria

Direttore Dipartimento PRO.GE.S.A.

Meccanizzazione in agricoltura: dalla potatura alla raccolta

SANTE VERDEGIGLIO

Responsabile Progetti Verdegiglio spa

Meccanizzazione della raccolta: applicazioni a confronto

NINO PAPARELLA

Presidente ICEA

Olivicoltura biologica: prospettive e limiti

Moderatore:

VINCENZO RUSSO

Coordinatore Programma Reg. (CE) 2080/05



16 GENNAIO

ore 15.00 / 18.30

AUDITORIUM TAFURI
WORKSHOP

..... QUALITÀ DELL'OLIO, CONTROLLO,
SICUREZZA ALIMENTARE ED AMBIENTALE

Interventi:

EMANUELE PLATA

AD CRAI Milano

La percezione della sicurezza alimentare da parte del
consumatore

RAFFAELE SACCHI

Università di Napoli Federico II

Facoltà di Agraria Portici Dip. di Scienze degli Alimenti

Prospettive di accertamento oggettivo della qualità
ed origine dell'olio: dalla spettroscopia NMR all'analisi
degli aromi

GIUSEPPE CHIAPPETTA

Responsabile Settore Food di Eurofins Scientific Italia

Il ruolo dei laboratori di analisi privati nel miglioramento
della sicurezza dei prodotti alimentari

NATALE G. FREGA

Univ. Politecnica delle Marche Preside della Facoltà di Agraria

Olio extra vergine di oliva:

il delicato rapporto fra chimica e alimentazione

ANTONINO DE LORENZO

Facoltà di Medicina Università di Roma Tor Vergata

Direttore Scuola di Specializzazione in Scienze dell'Alimentazione

La dieta mediterranea

ed il ruolo dell'olio extra vergine di oliva

GAETANO RICCIO

Federazione Italiana Cuochi

Utilizzo dell'olio extravergine di oliva in cucina

FLAVIO ZARAMELLA

Presidente Corporazione dei Mastri Oleari

Sicurezza alimentare e salute: il ruolo dei produttori olivicoli

Moderatore:

ANIELLO ASCOLESE

Direttore Coldiretti Salerno

ore 18.30

Conclusione seconda giornata



17 GENNAIO

ore 9.30 / 13.00

AUDITORIUM TAFURI
WORKSHOP

..... VALORIZZAZIONE DEI RESIDUI DELLA
LAVORAZIONE DELLE OLIVE

Interventi:

ANTONIO DE CRISTOFARO

Università degli Studi del Molise – Dipartimento S.A.V.A.
Olivicoltura biologica di qualità ed impiego dei residui
della lavorazione delle olive

PAOLO AMIRANTE

Università di Bari Facoltà di Agraria Direttore Dip. PRO.GE.S.A.
Tecniche di compostaggio delle sansa

ROBERTO ALTIERI

Ricercatore CNR Istituto per i Sistemi Agricoli e Forestali
del Mediterraneo (ISAFoM) – U.O. di Supporto "Olivicoltura"
Valorizzazione dei sottoprodotti dei frantoi oleari:
la tecnologia CNR M.A.T.Re.F.O. (Metodo ed apparato
per il trattamento dei reflui dei frantoi oleari)

GIOVANNI CAPRIO

Resp. Tecnico Centro Colture Sperimentali di Aosta
La micorrizzazione e l'utilizzo dei residui dei processi
di lavorazione delle olive

SANTE VERDEGLIO

Responsabile Progetti Verdegiglio spa
Applicazioni tecnologiche nel recupero della sansa
a fini agronomici e ambientali

Moderatore:

PIETRO CAGGIANO

Presidente Coldiretti Salerno



AL TERMINE DEI LAVORI VERRÀ CONSEGNATO
IL 16° PREMIO INTERNAZIONALE LEONE D'ORO
DEI MASTRI OLEARI ALLE AZIENDE VINCITRICI
DEL CONCORSO 2007

17 GENNAIO

ore 15.00 / 19.00

AUDITORIUM TAFURI
CONVEGNO

..... LA QUALITÀ NEL FUTURO DELL'OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA TRA SICUREZZA
ALIMENTARE E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Interventi:

MERCEDES FERNANDEZ ALABADEJO

Direttore Olive Oil Chemistry and Standards Setting Unit
Segreteria Esecutiva - COI - Madrid
Il ruolo del COI nella gestione dei rapporti internazionali
dei Paesi produttori e consumatori

DIEGO MORGANTE

Direzione Generale settore Olio di Oliva
Ministero Politiche Agricole

La commercializzazione degli oli di oliva:
disciplina comunitaria e nazionale

ROBERTO LOVATO

Dirigente Area Agro-Alimentare ICE
Le prospettive dell'olio extravergine di oliva italiano
sui mercati internazionali

SERGIO MARINI

Presidente Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti
Multifunzionalità e sviluppo dell'olivicoltura

MASSIMO GARGANO

Presidente UNAPROL
L'associazionismo nel settore olivicolo

TOM MUELLER

Giornalista di "The New Yorker"
Un americano in Italia: vedute sul sistema oleicolo italiano

PIERO GONNELLI

Presidente AIFO
I frantoiani fra produzione e distribuzione

EMANUELE PLATA

AD CRAI Milano
La distribuzione moderna:
opportunità e limiti per il mondo della produzione

ALFONSO IACCARINO

Chef Ristorante don Alfonso 1890
Cucina e olio extravergine di oliva, quale miglior connubio?

MARINO MELISSANO

Vice Presidente ALTROCONSUMO
Le esigenze dei consumatori: sicurezza alimentare e qualità

Moderatore:

DAVIDE PAOLINI

giornalista

18 GENNAIO

ore 9.30 / 13.00

AUDITORIUM TAFURI
WORKSHOP

..... TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE
DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Interventi:

DOMENICO FAZIO

ALFA LAVAL BU Olive Oil
Sistemi di trasformazione moderni:
nuove visioni per nuovi prodotti

PAOLO AMIRANTE

Università di Bari Facoltà di Agraria Dir. Dip. PRO.GE.S.A.
La ricerca di sistemi innovativi per la trasformazione
dell'olio

GIOVANNI LERCKER

Università di Bologna Dip. di Scienze degli Alimenti
Olio extra vergine di oliva ed ossidazione

RAFFAELE SACCHI

Università di Napoli Federico II Facoltà di Agraria Portici
Dip. di Scienze degli Alimenti

La conservazione dell'olio extravergine di oliva

LANFRANCO CONTE

Università di Udine Dip. di Scienze degli Alimenti
I controlli sulla qualità degli oli:

il futuro delle tecniche analitiche di controllo

Moderatore:

ANDREA GIOMO

Univ. Politecnica delle Marche Docente di Analisi Sensoriali



18 GENNAIO

ore 15.30 / 18.30

AUDITORIUM TAFURI
TAVOLA ROTONDA

..... LE ORGANIZZAZIONI DI PRODUTTORI
PER LA VALORIZZAZIONE DELLA QUALITÀ
DEGLI OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA

Interventi:

JOSÉ IGNACIO CLAVERO RODRIGUEZ

DG Agricoltura e Sviluppo Rurale
UE Commissione sostanze grasse

RANIERI FILO DELLA TORRE

Direttore UNAPROL

GENNARO MASIELLO

V. Presidente Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti

LANFRANCO CONTE

Università di Udine Dip. di Scienze degli Alimenti

ANGELA FELICITA SAVINO

Direttore Laboratorio di Salerno Ispettorato Centrale per il
Controllo della Qualità degli Alimenti

PIERO GONNELLI

Presidente AIFO

FLAVIO ZARAMELLA

Presidente Corporazione dei Mastri Oleari

Moderatore:

ANTONIO RICCI

giornalista

ore 18.30

Chiusura della manifestazione



ATTIVITÀ PERMANENTI

..... VETRINA ESPOSITIVA DEGLI OLI
EXTRAVERGINE DI OLIVA CON
TRACCIABILITÀ DI FILIERA CERTIFICATA

16/17/18 gennaio SALA PANORAMICA

dalle ore 9.30 alle 13.00

dalle ore 15.30 alle 18.00

..... PERCORSI DI AVVICINAMENTO

ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

PRIMI PASSI NELLA VALUTAZIONE E NELLA CONOSCENZA
DELLE CARATTERISTICHE DEGLI OLI EXTRAVERGINE DI
OLIVA E DEL SUO CONSUMO

A cura di:

ANDREA GIOMO

16/17/18 gennaio SALA ISCHIA

apertura ore 9.30 e 16.30

durata di ogni sessione 60 minuti

nb: Per riservare la partecipazione telefonare
al 347.1430558 entro il giorno 12 gennaio
(max 25 partecipanti a sessione)

..... SEDUTE UFFICIALI RISERVATE AD
ASSAGGIATORI DI OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA (REG. CE 2568/91)

ADDESTRAMENTO ALLA DETERMINAZIONE DEL PROFILO
SENSORIALE DEGLI OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA A FILIERA
CERTIFICATA DELLA REGIONE CAMPANIA

A cura di:

ANDREA GIOMO

ANTONELLO PADUANO

MARIA LUISA AMBROSINO

16 gennaio SALA PROCIDA

prima sessione ore 10.00-13.00

seconda sessione ore 15.00-18.00

17/18 gennaio SALA PROCIDA

prima sessione ore 10.00-13.00

nb: Per riservare la partecipazione telefonare al
347.1430558 entro il giorno 12 gennaio
(verrà rilasciato un attestato di partecipazione,
max 25 partecipanti per sessione)



Organizzazione:

A.PR.OL. Salerno

Segreteria organizzativa

tel: 347.1430558

fax: 0825.248250

info@sulletracedelloio.com

stamp@ sulletracedelloio.com

www.aprol-salerno.it

www.sulletracedelloio.com

Si ringrazia:

CORPORAZIONE DEI MASTRI OLEARI

VERDEGIGLIO SPA

GRAND HOTEL SALERNO

ALFA LAVAL SPA

CENTRO COLTURE SPERIMENTALI AOSTA

COLDIRETTI SALERNO



Campagna finanziata con il contributo
della Comunità Europea e dell'Italia
Reg (CE) N. 2080/05

