

# Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo

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

### AUTUNNO 2020

L'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo 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 monovarietali**

*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