



WEBINAR
TUESDAY ALIVE
16 NOVEMBRE 2021

“ LE OLIVE DA TAVOLA DOP (II PARTE): L'OLIVA DI GAETA, L'OLIVA ASCOLANA DEL PICENO E L'OLIVA BELLA DELLA DAUNIA”

Il Progetto “**Caratterizzazione e valorizzazione delle olive da mensa e a duplice attitudine - ALIVE**”, coordinato dal dott. Innocenzo Muzzalupo, nasce per rispondere alle esigenze del Piano Strategico per l'Innovazione e la Ricerca adottato dal MiPAAF che ha obiettivo di: «Promuovere il trasferimento di conoscenze ed innovazione nel settore agricolo e forestale nelle zone rurali». Obiettivo del Progetto è l'introduzione di innovazioni di processo e di prodotto per migliorare la produzione di olive da mensa e le relative tecnologie di trasformazione volte a migliorare le caratteristiche di qualità e tipicità dei prodotti sul territorio. Le giornate di studio si terranno di martedì in modalità telematica e sono denominate **TUESDAY ALIVE**.

L'obiettivo comune delle ultime tre giornate di studio è meglio conoscere i compiti ed i ruoli dei Consorzi di Tutela riconosciuti o in fase di riconoscimento dal MiPAAF. I Consorzi nascono come associazioni volontarie con la precisa funzione di tutelare le produzioni agroalimentari DOP e IGP. Ai Consorzi sono attribuite le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore. Nella nona giornata si parlerà in particolare delle: “Oliva bella della Daunia”, “Oliva di Gaeta” e “Oliva ascolana del Piceno”.

PROGRAMMA

- 9:00 **Inizio lavori**
Moderano: I. Muzzalupo Biologo, C. Pecora Dott. Agronomo, G. Misasi Biologo
- 9:00 - 9:15 **Riccardo Gucci**, Prof. ordinario Dip. Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali, UNIPI (PI).
- 9:15 - 9:30 **Roberto Bruni**, Dott. Agronomo (AP).
OLIVA BELLA DELLA DAUNIA D.O.P.
- 9:30 - 9:50 **Giuseppe Dibisceglia**, Direttore del Consorzio, Cerignola (FG).
- 9:50 - 10:10 **Alice Jaschke-Ferreri**, Responsabile qualità de La Bella di Cerignola S.C.A., Cerignola (FG)
OLIVA DI GAETA D.O.P.
- 10:10 - 10:30 **Maurizio Simeone**, Presidente del Consorzio, Itri (LT).
- 10:30 - 10:50 **Cosmo di Russo**, Titolare dell'Az. Agricola afferente al Consorzio, Gaeta (LT).
OLIVA ASCOLANA DEL PICENO D.O.P.
- 10:50 - 11:10 **Barbara Alfei**, Responsabile del settore olivicoltura presso ASSAM, Ancona (AN).
- 11:10 - 11:30 **Leonardo Seghetti**, Professore IIS “Celso Ulpiani” Istituto agrario Ascoli Piceno (AP)

Tavola rotonda

Modera: Dott. Luigi Caricato, direttore di Olio Officina

11:30 - 13:00

Discussioni e Conclusioni

Comitato scientifico:

Innocenzo Muzzalupo, *CREA-Olivicoltura, Frutticoltura Agrumicoltura*
Carmela Pecora, *Consiglio Ordine Nazionale Dottori Agronomi e Dottori Forestali*
Giovanni Misasi, *Coordinatore commissione Ambiente, Territorio e Paesaggio, ONB Calabria*

Comitato organizzatore:

Innocenzo Muzzalupo, *CREA-Olivicoltura, Frutticoltura Agrumicoltura*
Carmela Pecora, *Consiglio Ordine Nazionale Dottori Agronomi e Dottori Forestali*
Giovanni Misasi, *Coordinatore commissione Ambiente, Territorio e Paesaggio, ONB Calabria*
Laura Frati Gucci, *Pirene s.r.l., Roma*

Per i professionisti iscritti all'ordine professionale dei dottori agronomi e dei dottori forestali, all'Ordine dei biologi e al Collegio degli agrotecnici, previa registrazione, verranno rilasciati i CFP.

**CLICCA QUI PER
ISCRIVERTI AL WEBINAR**

olioofficina
CONSORZIO PER LA TUTELA E LA PROMOZIONE
DEI PRODOTTI OLIVICOLI



Col patrocinio di:



ACCADEMIA NAZIONALE
DELL'OLIO E DELL'OLIO