

• **Dott. Francesco Gabriele**

*Produttori trasformatori olive da tavola*

• **Leonardo Papaiani e Dott.ssa Valentina Russo**

*Produttori trasformatori olive da tavola*

#### COMITATO ORGANIZZATORE

• **Innocenzo Muzzalupo**

*(Presidente) CREA - Foreste e Legno*

*UNICAL - Dip. Biologia, Ecologia e Scienze della Terra*

• **Carmela Pecora**

*Consiglio Ordine Nazionale Dottori Agronomi e Dottori Forestali*

• **Giovanni Misasi**

*Ordine Nazionale dei Biologi*

• **Alessandro Guagliardi,**

*ASPROL*

• **Laura Frati Gucci**

*Pirene srl*

#### COMITATO SCIENTIFICO

• **Innocenzo Muzzalupo**

*(Presidente) CREA - Foreste e Legno*

*UNICAL - Dip. Biologia, Ecologia e Scienze della Terra*

• **Adriana A.C. Chiappetta**

*UNICAL - Dip. Biologia, Ecologia e Scienze della Terra*

• **Veronica Vizzarri, Cinzia Benincasa, Amelia Salimonti,**

**Flora Valeria Romeo**

*CREA - Olivicoltura, Frutticoltura Agrumicoltura*

• **Carmela Pecora**

*Consiglio Ordine Nazionale Dottori Agronomi e Dottori Forestali*

• **Giovanni Misasi**

*Ordine Nazionale dei Biologi*

## PROGRAMMA / Sabato 28 maggio 2022

- **Ore 8:15** Raduno dei partecipanti presso l'uscita autostradale di Cosenza Nord
- **Ore 9:00** Introduzione ai lavori a cura di **Filippo De Santis** (Presidente OP Asprol Cosenza) e **Alessandro Guagliardi** (Direttore tecnico OP Asprol Cosenza) e **Antonio Berlincieri** (Responsabile tecnico aziendale OP Asprol Cosenza)
- **Ore 9:15** Visita Guidata presso Azienda Agricola **Salvatore Mauro\*** - San Demetrio Corone - CS
- **Ore 10:00** Degustazione presso **#nonsololio** di **Salvatore Mauro**
- **Ore 10:30** Visita Guidata presso Azienda di trasformazione **Papaiani Mosè Z.I.** Area Urbana Corigliano - CS
- **Ore 12:00** Accoglienza presso **\*Azienda Agricola Eredi Feraudo** - C.da Sanso-Sant'Agata Terranova da Sibari - CS e visita guidata presso gli oliveti di proprietà
- **Ore 13:30** Sintesi della giornata a cura di **Francesco la Croce** (OP Geolive Castelvetro-TP) e **Lina Pecora** (Responsabile tecnico Qualità OP Asprol Cosenza)
- **Ore 14:00** **Light lunch** e degustazione di olive da tavola fornite dalle aziende aderenti al progetto ALIVE

*\*Durante le visite guidate delle aziende Agricole della OP Asprol Cosenza, saranno presenti i dottori Agronomi dello staff tecnico della OP, oltre ai responsabili aziendali delle aziende socie*

**SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:** Alessandro Guagliardi, Innocenzo Muzzalupo, Lina Pecora, Ivan Curcio

**mipaaf**  
ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali

**ASPROL**  
ENTRATA SOC. 2019

**m-roma**  
crea

**lavorareincalabria.it**

**CONSIGLIO DELL'ORDINE NAZIONALE DEI DOTTORI AGRONOMI E DEI DOTTORI FORESTALI**  
Ministero della Giustizia

**ORDINE NAZIONALE DEI BIOLOGI**

**PIRENE**

## Progetto: CARATTERIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DELLE OLIVE DA MENSA E A DUPLICE ATTITUDINE

# ALIVE

### Incontra le produzioni di olive da tavola italiane



# CALABRIA

**University Club, UNICAL, Ponte Bucci,  
cubo 23B - Arcavacata di Rende (CS)**

- Ore 14:30 / venerdì 27 maggio 2022
- Ore 8:15 / sabato 28 maggio 2022

**Progetto  
ALIVE**

**crea**  
Consiglio per la ricerca in agricoltura  
e l'analisi dell'economia agraria

**UNIVERSITÀ DELLA CALABRIA**  
DIPARTIMENTO DI  
BIOLOGIA, ECOLOGIA  
E SCIENZE DELLA TERRA  
DIBEST

Link di registrazione all'evento:  
<https://bit.ly/3sGJ135>

Biblioteca del  
Dipartimento di...



## ALIVE Incontra le produzioni di olive da tavola italiane

Anno 2022 riprendono gli incontri del Progetto “**Caratterizzazione e valorizzazione delle olive da mensa e a duplice attitudine - ALIVE**” finanziato dal MiPAAF (D.M. 93880 del 29/12/2017). Durante l’ultimo anno di attività i *principal investigator* del Progetto ALIVE incontrano le aziende produttrici di olive da tavola sul loro territorio.

Gli incontri si terranno in due giornate successive, la prima di convegnistica, in cui accademici e scienziati degli enti di ricerca esporranno i loro risultati ottenuti nell’ambito delle ricerche sul miglioramento della produzione, della qualità e dello *shelf life* delle olive da tavola, contemporaneamente le aziende produttrici, potranno esporre e far degustare a tutti i partecipanti, i loro prodotti, in *stand* allestiti a parte. Nella seconda giornata i relatori e i partecipanti (previa prenotazione) sono invitati presso le aziende olivicole del territorio per visionare direttamente tutti i passaggi di produzione dalla drupa sulla pianta fino all’oliva trasformata sulla tavola (o quelli possibili in base al periodo).

Il primo dei quattro eventi previsti, si terrà il 27 e 28 maggio a **Rende** (Cosenza, Calabria) ove ha sede il coordinamento del Progetto ALIVE, il secondo il 24 e 25 giugno a **Torremaggiore** (Foggia, Puglia), il terzo il 9 e 10 settembre a **Castelvetrano** (Trapani, Sicilia) e infine, il 30 novembre a **Roma** presso la sede centrale del CREA.

*Non perdeteli, vi aspettiamo numerosi!*

## PROGRAMMA / Venerdì 27 maggio 2022 presso University Club, UNICAL Arcavacata di Rende (CS)

### MODERATORI

Pecora Carmela, Misasi Giovanni e Muzzalupo Innocenzo

### SALUTI ISTITUZIONALI

14:30-15:00

#### • Prof. Giuseppe Passarino

Direttore del Dip. Biologia, Ecologia e Scienze della Terra, UNICAL

#### • Dott. Stefano Scalercio

Responsabile di sede del Centro Foreste e Legno, CREA

#### • Dott. forestale Antonino Sgrò

Presidente della Federazione dei dottori agronomi e forestali della Calabria

#### • Dott.ssa agronoma Carmela Pecora

Consigliere Ordine Nazionale Dottori Agronomi e Dottori Forestali

#### • Dott. Franco Scicchitano

Consigliere Ordine Nazionale dei Biologi

### RELATORI

15:00-15:50

#### • Dott. Innocenzo Muzzalupo

CREA – Foreste e Legno: “Progetto ALIVE – risultati e prospettive future della filiera di produzione delle olive da tavola”

#### • Dott.ssa Veronica Vizzarri

CREA – Olivicoltura, Agrumicoltura e Frutticoltura: “Tecniche innovative nella difesa fitosanitaria delle olive da mensa”

#### • Dott.ssa Cinzia Benincasa, Massimiliano Pellegrino, Rosa Nicoletti

CREA – Olivicoltura, Agrumicoltura e Frutticoltura: “Olive a duplice attitudine: come cambia il contenuto dei principali composti fenolici prima e dopo il loro

processo di trasformazione in olive da tavola con metodo sivigliano”

#### • Dott.ssa Amelia Salimonti

CREA – Olivicoltura, Agrumicoltura e Frutticoltura: “Valutazione della risposta allo stress idrico di alcune varietà di olivo: risultati preliminari”.

15:50-16:10

### COFFEE BREAK

16:10- 17:00

#### • Prof. Marco Poiana

Dip. Agraria, UNIRC: “La tecnologia e la creazione di nuovi prodotti per la valorizzazione di olive da tavola”

#### • Prof. Rocco Mafrica

Dip. Agraria, UNIRC: “L’olivicoltura da mensa: dalla tradizione alla necessità di innovazione”

#### • Dott. Michele Ferrari, Dott. Antonella Muto, Prof. Leonardo Bruno, Dott. Innocenzo Muzzalupo, Prof.ssa Adriana Chiappetta

Dip. Biologia, Ecologia e Scienze della Terra, UNICAL, “Biosintesi degli antociani in drupe di *Olea europaea* L. raccolte in differenti aree di coltivazione e a diversi stadi di maturazione”

#### • Prof. Cesare Oliviero-Rossi

Dip. Chimica e Tecnologie Chimiche, UNICAL: “Realizzazione di un oliveto con nuove varietà di olive da tavola per l’implementazione di pratiche agronomiche ed ecosostenibili”

17:00-17:30

### TAVOLA ROTONDA

### INTERVENGONO

#### • Dott. agronomo Francesco La Croce

Presidente del distretto produttivo olive da tavola Siciliane

#### • Dott. agronomo Nazzario D’Errico

Direttore tecnico del Consorzio Peranzana dell’alta Daunia

