

Con il
patrocinio



Venerdì 20 novembre 2020 ore 10,00 - 12,00 - Convegno on line sull'Olio di Oliva Bio

ORIENTAMENTI E PROSPETTIVE UTILI PER IL COMPARTO OLIVOLEICOLO ITALIANO A CERTIFICAZIONE BIOLOGICA

L'evento, organizzato su proposta dello Sportello Verde di Carmignano all'interno del Progetto Carmignano 2020, con la collaborazione dei Biodistretti Toscani e di numerose associazioni di valenza nazionale, si svilupperà la mattina del 20 novembre 2020 in due ore, dando spazio negli ultimi 20 minuti alle domande che arriveranno in chat ai diversi esperti.

Coordina gli interventi previsti **Mario Apicella**.

Interventi sulle **esperienze** e sulle **prospettive** utili

Leonello Anello, agronomo, pioniere della consulenza biodinamica internazionale, affronterà il tema: "Quali tecniche agronomiche e quali ruoli negli scenari futuri per l'olivicoltura organica".

Claudio Cantini del Ibe CNR di Follonica (Azienda sperimentale Santa Paolina) interverrà per specificare l'importanza della biodiversità olivicola non solo in campo e in frantoio, ma anche nella comunicazione verso il consumatore attento.

Giuseppe Chiaramonte, esperto olivicoltore e promotore del IGP Toscano, spiegherà il salto di visione che serve sostenere per promuovere non solo un prodotto, ma ogni specifico territorio e l'applicazione condivisa delle sue peculiari conoscenze.

Domenico Fazio, laureato in Scienze agrarie ed esperto frantoiano, già responsabile per il settore olio di oliva dell'Alaf Laval, propositore di una certificazione di processo che consenta di elaborare i parametri più opportuni da utilizzare in frantoio e da comunicare al consumatore.

Andreas Mertz, olivicoltore bio con frantoio aziendale, promotore della rivista Merum www.merum.info, relazionerà sui traguardi del suo costante operare alla ricerca della massima qualità.

Prof. Maurizio Servili, che per tutti noi è davvero il più informato e preparato ricercatore sulle innovazioni di processo che si sviluppano in frantoio, potrà dilungarsi sullo stato delle attuali esperienze e delle migliori prospettive che si possono intravedere anche in relazione alle interazioni e alle innovazioni di processo inerenti la qualità dell'olio d'oliva.

Giacomo Costagli laureato in Scienze agrarie e responsabile Alfa Laval per l'olio di oliva, spiegherà l'importanza dell'impiego dello scambiatore di calore per il controllo della temperatura della pasta di olive immediatamente dopo la frangitura.

Gianpiero Cresti degli Olivicoltori Toscani Associati, uno dei massimi esperti nell'analisi sensoriale, vice presidente del Consozio dell'Olio extravergine d'oliva IGP Toscano, si esprimerà sulle esperienze già esistenti di comunicazione dei pregi rilevati con le analisi sensoriali per ogni singola partita di olio. -

Nino Paparella, ideatore e presidente del Premio internazionale BIOL, illustrerà come esaltando ogni singolo aspetto di produzione, senza fermarsi alla sola analisi sensoriale, si può meglio esprimere il valore complessivo di ogni singolo olio Bio.

Roberto Pinton, storico esperto del Biologico Italiano e lungimirante promotore della sua commercializzazione nel mondo, valuterà i canali più importanti da utilizzare per comunicare al meglio la strategia di questa nuova valenza che un olio ben prodotto merita.

Dario Dongo avvocato e giornalista, PhD in diritto alimentare europeo, spiegherà cosa consentono per l'olio d'oliva le norme sull'etichettatura e come lo strumento del blockchain è già in grado di comunicare al consumatore le peculiarità garantite di un olio d'oliva bio

Vincenzo Piro, che con www.medhiartis.com si occupa di marketing e comunicazione tecnica, curerà con la sua società tutta la parte tecnica dell'evento on line e spiegherà ai partecipanti le potenzialità disponibili per il ventaglio di iniziative che l'evento propone.

Lo scopo dell'evento è **condividere le conoscenze e le esperienze** per riuscire a esaltare, oltre la semplicistica denominazione di "Extravergine Bio", un prodotto che oltre a essere salutare è indubbiamente un grandioso condimento e un formidabile ambasciatore di cultura gastronomica, non solo Toscana.

Partendo dai risultati del Convegno si potrà valutare insieme l'opportunità di elaborare una certificazione partecipata al fine di comunicare, attraverso un semplice QR code ad esempio, ai consumatori di prodotti bio più attenti, **le esperienze fuori dall'ordinario che i nostri olivicoltori e i nostri frantoi stanno perfezionando ovunque**, prendendo in considerazione l'etica aziendale, le tecniche di coltivazione e di raccolta, le varietà utilizzate, i tempi e le modalità di frangitura, fino alle analisi sensoriali e organolettiche che rendono il prodotto finale diverso ad ogni frangitura e che forniscono al blending, come all'utilizzo di un'unica varietà locale, un ulteriore stimolo per accontentare i gusti e le esigenze più disparate, esaltando insieme alla qualità ed al piacere per il gusto, anche la conoscenza dei nostri territori.



viticolturabiodinamica.it



Sezione Scienze
Agricole Biodinamiche
ricerca applicata

