

# Convegno finale del progetto Olionostrum Biodiversità e innovazione per un olio EVO di qualità

16 giugno 2021

Azienda Agricola Bianconi Sara  
Località Le Mura, 31 – Bucine (AR)

## Programma

Ore 9,15 - Registrazione  
Ore 9,30 - Inizio del convegno  
Coordina i lavori il Sindaco **Nicola Benini**

## Saluti

**Stefania Saccardi**, Vicepresidente e Assessore  
Agro-alimentare, Caccia e Pesca  
della Regione Toscana

## Presentazione del video

*Olionostrum: biodiversità e innovazione  
per un olio EVO di qualità*  
realizzato da **Luciano Bartolini**, Alicolor

## Interventi

*Il percorso del progetto Olionostrum*  
**Nicola Benini**, Sindaco del comune di Bucine

*Il Partenariato Europeo per l'Innovazione  
PEI-Agri*

**Laura Bartalucci**, P.O. Sviluppo dei Partenariati  
Europei per l'Innovazione in Agricoltura  
Regione Toscana - Direzione Agricoltura  
e Sviluppo Rurale Settore Consulenza,  
formazione e innovazione

*La caratterizzazione degli olivi  
della Valdambra*

**Claudio Cantini, Graziano Sani, Paolo Pestelli**  
CNR Istituto per la BioEconomia  
di Sesto Fiorentino

*Un frantoio innovativo per la valdambra*  
Università degli Studi di Firenze  
Dipartimento DAGRI

- › *La filosofia del frantoio innovativo*  
**Alessandro Parenti**
- › *La campagna di prove 2020*  
**Piernicola Masella**
- › *Sistema di dosaggio di ossigeno sulla pasta  
in flusso: effetti qualitativi sugli oli prodotti*  
**Giulia Angeloni**
- › *Controllo termico nel processo e efficienza  
delle gramole innovative*  
**Ferdinando Corti**
- › *Contaminazione fra le diverse partite  
di olive nel decanter e strategie di gestione*  
**Lorenzo Guerrini**
- › *Biotriturazione delle foglie di olivo  
e possibile valorizzazione dei sottoprodotti  
del frantoio con tecniche di estrazione  
in idrodistillazione*  
**Agnese Spadi**

*Conclusioni sulle sperimentazioni effettuate  
nella campagna 2020*

**Alessandro Parenti**,  
Università degli Studi di Firenze  
Dipartimento DAGRI

*Il prototipo di frantoio*  
**Giorgio Mori**, MORI TEM SRL

*Caratterizzazione sensoriale  
degli oli Olionostrum*  
**Franco Pasquini e Marco Pampaloni**,  
A.N.A.P.O.O.

*Valorizzare un territorio attraverso  
la formazione delle aziende*  
**Marina Lauri**, ANCI Toscana

*L'esperienza del progetto Olionostrum:  
le reti d'impresa*  
**Laura Tedesco, Gennaro Scalamandrè**

Visita al prototipo di frantoio

Ore 13,30 - Chiusura lavori

A seguire, degustazione guidata  
a cura di A.N.A.P.O.O.

**L'incontro si terrà in presenza  
(fino ad un massimo  
di 70 persone).  
Si può assistere anche online  
sulla pagina facebook  
@olionostrum**



Regione Toscana

