

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

