

## 4 MARZO

ore **9.30 / 13.00**  
: : : : CORSO DI AGGIORNAMENTO IN OLIVICOLTURA BIOLOGICA  
Sala Atena

DOCENTI:  
**ALESSANDRO LOMBARDI**  
BIOAGRICERT S.r.l. – Consiglio di Amministrazione  
**MARIA AURORA ATONNA**  
BIOAGRICERT S.r.l. – Referente Campania  
**LE NUOVE DISPOSIZIONI DEL REGOLAMENTO CE N. 834/2007**  
**ANTONIO DE CRISTOFARO**  
Università degli Studi del Molise – Facoltà di Agraria – Dipartimento S.A.V.A.  
**TECNICHE COLTURALI IN OLIVICOLTURA BIOLOGICA: APPROFONDIMENTI**

ore **15.00**  
: : : : INAUGURAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE  
Auditorium Tafuri

SALUTI:  
**FRANCESCO APICELLA**  
Presidente A.PR.OL. Salerno  
**VINCENZO DE LUCA**  
Sindaco della Città di Salerno

INTERVENTI:  
**VINCENZO RUSSO**  
Coordinatore Programma Reg.CE 2080/05  
**PRESENTAZIONE DELLE ATTIVITÀ SVOLTE E DELLA MANIFESTAZIONE**  
**RAFFAELE SACCHI**  
Università di Napoli Federico II – Facoltà di Agraria Portici – Dipartimento di Scienze degli Alimenti  
**L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA:  
LE QUALITÀ DI UN FAMOSO SCONOSCIUTO**  
**ANDREA GIOMO**  
Università Politecnica delle Marche  
Docente di Analisi Sensoriale e Tecnologie del condizionamento e della distribuzione dei prodotti alimentari  
**ESPLORAZIONI CHIMICO-SENSORIALI SUGLI OLI CAMPANI: IL RATING 2009.**  
**SINTESI VISIVO-EMOZIONALE SU TRE ANNI DI LAVORO IN CAMPO**

MODERATORE:  
**PEPPE IANNICELLI**  
Giornalista

ore **17.00**  
: : : : APERTURA DELLA VETRINA ESPOSITIVA DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA  
A RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA CERTIFICATA

: : : : DEGUSTAZIONE:  
SULLE TRACCE DELL'OLIO E I SAPORI DEL TERRITORIO

ore **18.30**  
Conclusione lavori prima giornata

## 5 MARZO

ore **9.45 / 13.00**  
: : : : WORKSHOP  
Auditorium Tafuri

INTERVENTI:  
**CLAUDIO DI VAIO**  
Università di Napoli Federico II – Facoltà di Agraria Portici – Dipartimento di Arboricoltura, Botanica e Patologia Vegetale  
**FORME DI ALLEVAMENTO E POTATURA DELL'OLIVO**  
**STEFANIA LAUDONIA**  
Università di Napoli Federico II – Facoltà di Agraria Portici – Dipartimento di Entomologia e Zoologia Agraria  
**DINAMICA DI POPOLAZIONE E METODOLOGIE PER IL CAMPIONAMENTO DELLA MOSCA DELL'OLIVO**  
**THIERRY BODHUIN**  
Università degli Studi del Sannio – Facoltà di Ingegneria-Ricercatore  
**UN PONTE TRA RICERCA E PRODUZIONE PER MIGLIORARE LA QUALITÀ E CONTENERE I COSTI**  
**NATALE G. FREGA**  
**EMANUELE BOSELLI**  
Università Politecnica delle Marche – Facoltà di Agraria  
**QUALITÀ DELLE OLIVE E CARATTERISTICHE DELL'OLIO PER UNA PRODUZIONE MARKET ORIENTED**

MODERATORE:  
**EGIDIO GUERRIERO**  
Direttore A.PR.OL Salerno

ore **15.00-18.30**  
: : : : WORKSHOP  
Auditorium Tafuri

INTERVENTI:  
**MICHELE PISANTE**  
Università di Teramo – Facoltà di Agraria – Dipartimento di Scienze degli Alimenti  
**LA VALUTAZIONE DELLA CONDIZIONALITÀ AMBIENTALE E LA SOSTENIBILITÀ AGRONOMICA ED ECONOMICA DELLA PRODUZIONE OLIVICOLA**  
**CARMELA BARRACANE**  
Industrie Barracane S.r.l.  
**QUALITÀ DELL'OLIO, L'INNOVAZIONE NELLA TRASFORMAZIONE: UN CASO PRATICO**  
**RAFFAELE SACCHI**  
Università di Napoli Federico II – Facoltà di Agraria Portici – Dipartimento di Scienze degli Alimenti  
**DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE: TRARRE IL MASSIMO VANTAGGIO DALL'UTILIZZO DELL'OLIO EXTRAVERGINE IN CUCINA**  
**SALVATORE RANCHETTI**  
Responsabile Qualità Esselunga  
**LA PERCEZIONE DELLA QUALITÀ E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE DA PARTE DEL CONSUMATORE**  
**ANTONINO DE LORENZO**  
**LAURA DI RENZO**  
Università di Roma Tor Vergata – Facoltà di Medicina – Scuola di Specializzazione in Scienze dell'Alimentazione  
**LA DIETA MEDITERRANEA ED IL RUOLO DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

MODERATORE:  
**FLAVIO ZARAMELLA**  
Presidente Corporazione Matri Oleari

ore **18.30**  
Conclusione lavori seconda giornata

## 6 MARZO

ore **9.45 / 13.00**  
: : : : WORKSHOP  
Auditorium Tafuri

INTERVENTI:  
**ALESSANDRO LEONE**  
Università degli Studi di Foggia – Facoltà di Agraria – Dipartimento PriMe  
**PAOLO AMIRANTE**  
Università di Bari – Facoltà di Agraria – Dipartimento PRO.GE.S.A.  
**MECCANIZZAZIONE IN OLIVICOLTURA:  
LIMITI FISICI E POSSIBILITÀ DI INNOVAZIONE**  
**ANTONIO DE CRISTOFARO**  
Università degli Studi del Molise – Facoltà di Agraria – Dipartimento S.A.V.A.  
**COMPOSTI VOLATILI DI ORIGINE VEGETALE E BATTERICA: POTENZIALI MEZZI PER LA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE DELLA LOTTA ALLA MOSCA DELLE OLIVE**  
**ANTONELLA TAMBORRINO**  
**PAOLO AMIRANTE**  
Università di Bari – Facoltà di Agraria – Dipartimento PRO.GE.S.A.  
**SOLUZIONI ECOCOMPATIBILI PER IL RECUPERO DELLA SANSÀ DI OLIVE**  
**LUIGI MOZZI**  
Consulente di Strategie di marketing  
**LA QUALITÀ DEGLI OLI EXTRAVERGINI NELLE ETICHETTE**

MODERATORE:  
**PIETRO CAGGIANO**  
Presidente Coldiretti Salerno

ore **15.00 / 18.30**  
: : : : CONVEGNO  
IL FUTURO DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CAMPANO  
Auditorium Tafuri

INTERVENTI:  
**MERCEDES FERNANDEZ ALBALADEJO**  
COI – Consejo Oleícola Internacional – Madrid  
**LA QUALITÀ DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA NEL REG. CE 640/08**  
**VITO CAPONIGRO**  
Direttore Ente Provinciale per il Turismo – Salerno  
**TERRITORIO E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA:  
IL NOSTRO PATRIMONIO**  
**PIER LUIGI MORARA**  
Università degli Studi di Bologna – Facoltà di Economia  
**LE FORME DI AGGREGAZIONE D'IMPRESA PER LO SVILUPPO DELLA FILIERA OLIVICOLA**  
**RAFFAELE SACCHI**  
Università di Napoli Federico II – Facoltà di Agraria Portici – Dipartimento di Scienze degli Alimenti  
**COME COLMARE LA DISTANZA TRA RICERCA E PRODUZIONE**  
**GIAMPAOLO SODANO**  
Vice Presidente A.I.F.O.  
**L'INDICAZIONE DELL'ORIGINE NEL FUTURO DELLA FILIERA OLEARIA**  
**PAOLO RICOTTI**  
Presidente Planet Life Economy Foundation  
**SVILUPPO SOSTENIBILE IN OLIVICOLTURA A GARANZIA DELLE GENERAZIONI FUTURE**  
**RANIERI FILO DELLA TORRE**  
Direttore UNAPROL – Consorzio Olivicolo Italiano  
**ASSOCIAZIONISMO: STRUMENTO A SOSTEGNO DEL REDDITO D'IMPRESA**

MODERATORE:  
**GUIDO STECCHI**  
Direttore Editoriale Sapori d'Italia

ore **19.00**  
Chiusura della manifestazione

## ATTIVITÀ PERMANENTI

: : : : VETRINA ESPOSITIVA DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA CAMPANI CON TRACCIABILITÀ DI FILIERA CERTIFICATA  
Sala Panoramica

4-5-6 Marzo  
ore **9.30 / 13.00**  
ore **15.30 / 18.00**

: : : : PERCORSI DI AVVICINAMENTO ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
Sale Ischia e Procida

5-6 Marzo  
ore **9.30 16.30**  
Durata di ogni sessione 60 minuti

RELATORI:  
**ANDREA GIOMO**  
**MARIA LUISA AMBROSINO**  
**FLAVIO ZARAMELLA**

Per riservare la partecipazione telefonare al numero 347.1430558 entro il giorno 25 febbraio 2009



# programma



Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia Reg (CE) N. 2080/05



4/5/6 marzo 2009

Grand Hotel Salerno  
Lungomare Tafuri - Salerno

Sulle Tracce dell'Olio rinnova il suo appuntamento. Giunge alla seconda edizione e si ripropone quale evento interamente dedicato alle produzioni olivicole campane con tracciabilità di filiera certificata.

La prima edizione ha registrato la partecipazione di oltre 1.500 operatori del settore che hanno apprezzato la qualità e lo spessore degli approfondimenti proposti. Il mondo scientifico intervenuto ha manifestato il plauso per la realizzazione di un importante momento di confronto sulle principali tematiche connesse al settore olivicolo.

Lo sforzo dell'Associazione Produttori Olivicoli di Salerno nel realizzare il programma Reg. CE 2080/05 è stato gratificato dall'impegno degli olivicoltori a cimentarsi nelle attività per il miglioramento della qualità dell'olio extra vergine di oliva prodotto. L'intera filiera è stata chiamata ad adottare tutti quegli accorgimenti produttivi tesi al massimo rispetto dell'impatto ambientale dell'olivicoltura.

Anche alla seconda edizione sono stati chiamati a contribuire i maggiori esperti del settore per dibattere le problematiche tecniche e produttive del comparto. Sarà aperto un confronto sulle tematiche relative alla qualità dell'olio, alla trasparenza dei processi produttivi e alla salubrità del prodotto alimentare offerto.

Le opinioni dei produttori, le tesi e l'apporto di ricercatori, esperti e tecnici, così come le esigenze dei consumatori troveranno lo stesso spazio. Durante la manifestazione sarà allestita una mostra-vevtrina della migliore produzione olearia campana. Saranno organizzati i "percorsi di avvicinamento all'olio extravergine di oliva" per diffonderne la cultura e farne amare le virtù.

"Sulle Tracce dell'Olio" vuole essere un tributo all'impegno degli olivicoltori per la produzione di olio extravergine di qualità. Un impegno fatto di amore, rispetto e difesa del nostro territorio che è un patrimonio comune da preservare per le future generazioni.



Associazione Produttori Olivicoli  
Via D. Scaramella 23/25  
84123 Salerno

Segreteria organizzativa:  
Monere srl  
tel: 347.1430558  
fax: 0825.248250  
info@sulletracedellolio.it

Ufficio stampa:  
Pepe Iannicelli  
stampa@sulletracedellolio.it

www.aprol-salerno.it  
www.sulletracedellolio.it



**LA FILIERA OLIVICOLA CAMPANA  
PER UN PRODOTTO DI QUALITÀ  
E LA SALVAGUARDIA  
DELL'AMBIENTE**

Conoscere ed apprezzare  
l'olio extravergine di oliva

programma