

Workshop

Le olive da tavola rappresentano uno dei più importanti prodotti vegetali fermentati. L'Unione europea (UE), con 1,4 milioni di tonnellate, è la principale area di produzione, in particolare la Grecia e l'Italia hanno una lunga tradizione nella produzione di olive da tavola.

L'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA), l'Università di Ioannina insieme alla Regione delle Isole Ioniche partecipano al progetto BIO-OLEA co-finanziato dall'Unione Europea e dai Fondi Nazionali di Grecia e Italia. Uno degli scopi di questo progetto è quello di sviluppare ricerca e introdurre innovazioni nel processo di fermentazione naturale delle olive da tavola. Il Workshop dal titolo **"Olive da tavola: esperienze a confronto tra ricerca e produzione"**, organizzato nel contesto del progetto BIO-OLEA, ha lo scopo di raccogliere intorno ad un tavolo, tecnici, produttori, ricercatori e consumatori, interessati alla produzione, promozione e valorizzazione delle olive da tavola. Saranno affrontati aspetti tecnologici, industriali, microbiologici e nutrizionali dell'oliva da tavola al fine di focalizzare l'attenzione su questo prodotto che rappresenta una interessante opportunità per il settore olivicolo-oleario regionale.



ARA Congressi
Tel. 0586 260855
Email: info@aracongressi.com
wwwараcongressи.com



COMITATO SCIENTIFICO

Antonio Logrieco
Angela Cardinali
Gianluca Bleve
Giovanni Mita

SEGRETARIA ORGANIZZATIVA

Isabella D'Antuono
Mariella Quarto
Miriana Durante
Maria Tufariello
Anna Maria Pascali
isabella.dantuono@ispacnr.it

www.ispa.cnr.it

Si ringraziano :



European Territorial Cooperation Programme
Greece - Italy
2007-2013
INVESTING IN OUR FUTURE

Co-funded by the European Union (ERDF)
and by National Funds of Greece & Italy

WORKSHOP

Olive da tavola: esperienze a confronto tra ricerca e produzione



Bari

20 SETTEMBRE 2013
SALA MIRTO
Fiera del Levante

PROGRAMMA



9:00 **Registrazione**

9:30 **Saluti**

Angelo Visconti Direttore ISPA-CNR

Gabriele Papa Pagliardini Direttore
Area: Politiche per lo sviluppo rurale,
Regione Puglia

Moderatore: Michele Bungaro, UNAPROL

Sessione I

10:00 **Presentazione del Progetto: "Utilization of biophenols from Olea Europea products - Olives, virgin olive oil and olive mill wastewater - Bio-Olea"**

Antonio Logrieco, ISPA-CNR, Bari

Sessione II

10:20 **Aspetti tecnologici e microbiologici del processo di produzione**

Ruolo dei microrganismi autoctoni nel processo di produzione delle olive da tavola

Gianluca Bleve ISPA-CNR, Lecce

Olive da mensa tra tipicità e innovazione: selezione di colture starter funzionali
Milena Sinigaglia - Antonio Bevilacqua, Università degli Studi di Foggia

11:00 **Coffee break**

Sessione III

11:30 **Esperienze a confronto: Aspetti tecnologici della produzione delle olive da tavola**

Pantaleo Piccinno, Presidente Coldiretti Lecce

Giuseppe Dibisceglia, La Bella di Cerignola S.C.A
c/o Azienda Santo Stefano Cerignola (Fg)

Ezio Perbellini, Coop. Agricola Nuova Generazione Martano (Le)

Sessione IV

12:30 **Assaggio guidato delle Olive da tavola (Bella di Cerignola, Cellina di Nardò, Peranzana)**

Nazario D'Errico, UNAPROL



Scheda di registrazione

WORKSHOP

Olive da tavola: esperienze a confronto tra ricerca e produzione

Bari, 20 settembre - Fiera del Levante

Nome _____

Cognome _____

Ente/Azienda _____

Indirizzo _____

CAP _____ Città _____

E-mail _____

Telefono _____

Fax _____

Le informazioni personali inviate a CNR-ISPA saranno trattate in accordo con la legge 193/2003 della Repubblica italiana.

Data _____

Firma _____

Da inviare via e-mail a isabella.dantuono@ispa.cnr.it
entro il 18/09/2013

Saranno accettate SOLO le prime 60 iscrizioni



Il presente invito va consegnato alle biglietterie della Fiera del Levante il giorno 20 settembre 2013 dalle ore 8.30 alle ore 9.30 per essere commutato in biglietto di ingresso al quartiere fieristico.



Timbro

Fdl