

EVOO DAYS - LE GIORNATE DELL'OLIO - EVOO DAYS



# EVOO DAYS 2017

Verona 20-21 Febbraio 2017

FORUM DEDICATO ALLA FILIERA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Focus:

miglioramento dell'oliveto e delle qualità dell'olio  
export  
marketing

Registrazioni su: [solagrifood.com](http://solagrifood.com) - Informazioni: [solagrifood@veronafiere.it](mailto:solagrifood@veronafiere.it)

organized by



VERONAFIERE

# PROGRAMMA

## I<sup>a</sup> GIORNATA - 20 FEBBRAIO

### L'oliveto italiano deve produrre di più! Tecniche agronomiche per oliveti tradizionali e intensivi

Ottenere più olive, e di conseguenza più olio, dal proprio oliveto è possibile. Quindi è anche possibile far reddito in olivicoltura, senza necessariamente rinunciare agli oliveti esistenti. Potatura e concimazione sono tecniche spesso poco considerate, ma che possono incidere molto sulla produttività dell'oliveto. Prima di pensare a un nuovo impianto siete sicuri di aver sfruttato al massimo quello esistente?

### Olio extravergine di oliva, una risorsa economica e di immagine del made in Italy agroalimentare nel mondo. Come produrre di più senza perdere identità

Cultura dalla tradizione secolare, l'olivicoltura italiana ha nelle piccole produzioni la sua forza e al tempo stesso la sua debolezza.

Per coniugare tradizione e modernità, si stanno sviluppando sistemi produttivi sostenibili in grado di migliorare la produttività e la redditività degli oliveti esistenti. In particolare: gestione del suolo e concimazione, scelta della potatura, convenienza ad adottare sistemi di produzione intensivi.

Il corso vuole dare l'opportunità ai giornalisti di settore di conoscere le nuove tecniche, con il duplice obiettivo di renderli tramite tra ricercatori e agricoltori per favorire la modernizzazione del comparto, ma anche tra agricoltori e consumatori per rendere questi ultimi più informati e consapevoli di ciò che mangiano.

#### Ore 9.00 Arrivo e registrazione

#### Ore 9.20 Saluti autorità

Presidente Veronafiere

Presidente Accademia Georgofili

Presidente Accademia Nazionale Olivo e Olio

#### Ore 9.45 - 11.00 Gestione del suolo e concimazione

Cristos Xiloyannis (Università Basilicata) - Da una corretta gestione del suolo una spinta alla produttività, senza rinunciare alla sostenibilità

Luca Sebastiani (Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa) - Nutrizione dell'olivo e produzione: quali regole agronomiche?

#### Ore 11.00 - 11.30 Coffee break

Visita guidata (su registrazione) ai lavori del concorso Sol d'Oro

#### Ore 11.30 - 12.45 Gestione della chioma: né troppo né troppo poco

Enrico Lodolini (Crea - Centro di ricerca per la frutticoltura) - Potatura minima annuale o turno biennale? Tempo di scelte

Riccardo Gucci - La potatura oltre l'estetica. Gestire la chioma in ragione della raccolta

#### Ore 12.45

Oliveti per il sistema Italia, intensificare è utile e possibile? Dibattito

#### Ore 13.30 Pausa pranzo

#### Ore 14.00 - 14.30

Visita guidata (su registrazione) ai lavori del concorso Sol d'Oro

### In frantoio per fare qualità, l'extra vergine d'oliva non sarà più lo stesso

Le normative commerciali evolvono, non solo per scoprire frodi ma anche per innalzare la qualità dell'extra vergine. Leggere un'analisi chimico-fisica per migliorare la gestione del frantoio. Gestire correttamente le tecniche di estrazione per migliorare aromaticità, piccante e amaro. Dalla qualità chimica a quella salutistica a quella edonistica. Come, quanto e dove possiamo intervenire in frantoio e dopo per ottenere la qualità desiderata?

### Qualità dell'olio extravergine di oliva: conoscerla per valorizzarla e per comunicare correttamente le frodi alimentari

La qualità rispetto alla normativa, la qualità organolettica e quella salutistica, cosa influenza la qualità dell'olio extravergine di oliva nei processi di produzione, la valutazione organolettica e la valutazione edonistica.

Conoscere le differenze tra questi vari aspetti permette di dare le giuste informazioni sul prodotto in qualsiasi circostanza, sia quando lo si promuove sia per informare correttamente i consumatori in caso di scandali e frodi alimentari.

#### Ore 14.30 - 15.15

Mercedes Fernandez - Consiglio oleicolo internazionale - Presente e futuro della normativa sull'olio d'oliva

#### Ore 15.00 - 15.45

Lanfranco Conte (Università Udine) - Acidità, perossidi & Co. Come il frantoio può influenzare la chimica dell'olio?

#### Ore 15.45 - 16.15

Pausa caffè

#### Ore 16.15 - 17.00

Maurizio Servili (Università di Perugia) Estrarre dalle olive i composti che vogliamo. I segreti dell'elaiotecnica per la qualità organolettica e salutistica

#### Ore 17.00 - 17.45

Andrea Giomo (Università Marche) - Dal panel test al panel di consumo. Caratterizzazione sensoriale analitica e valutazione edonistica

#### Ore 17.45 - 18.00

Marino Giorgetti (Presidente Giuria Sol d'Oro) - Comunicazione vincitori Sol d'Oro

#### Ore 18.00 Dibattito

#### Ore 18.30 Conclusione



# PROGRAMMA

## II<sup>a</sup> GIORNATA - 21 FEBBRAIO

### Dall'Estremo Oriente agli Usa. Mercato che vai, gusti ed esigenze che trovi

L'olio extra vergine d'oliva in bottiglie troppo ricercate è malvisto negli Usa. In Giappone non conoscono l'odore del carciofo. Gusti ed esperienze diverse per consumatori molto attenti a qualità.

Cercare un mercato significa oggi rispondere alle esigenze di consumatori molto distanti. Vendere sui mercati internazionali significa anche utilizzare linguaggi molto diversi, con diverse regole

### Olio extravergine di oliva, l'eccellenza made in Italy alla prova dei mercati internazionali

Analisi e prospettive del consumo di olio extravergine di oliva nel mondo, cosa si aspettano i mercati internazionali di riferimento (Usa e Asia) dall'olio italiano, la percezione dell'olio extravergine di oliva italiano negli Usa attraverso i giornali, l'internazionalizzazione attraverso la partecipazione a fiere e concorsi.

Per esportare bisogna conoscere gusti e normative dei diversi mercati ed essere preparati a comunicare nel linguaggio più appropriato con buyer e consumatori.

#### Ore 9.00 Arrivo e registrazione

#### Ore 9.30 - 10.15

Abdellatif Ghedira (Consiglio oleicolo internazionale) - I consumi mondiali dell'olio extra vergine di oliva, scenari e prospettive

#### Ore 10.15 - 11.00 Focus Estremo Oriente

Xiaowen Huang (Clubologue & Taiwan Oil Expert Association) - Cosa si aspetta il cittadino taiwanese dall'olio italiano?

Himeyo Nagatomo (Japan Olive Oil Taster Association) - Cosa si aspetta il cittadino giapponese dall'olio italiano?

#### Ore 11-11.30 Coffee break

Degustazione guidata (registrazione) oli vincitori Sol d'Oro a cura Marino Giorgetti

#### Ore 11.30 - 12.15

Tom Mueller - La comunicazione dell'olio extra vergine di oliva di qualità. Il caso Stati Uniti

#### Ore 12.15 - 13.00

Janina Mathiasz (Veronafiere) - Presentarsi in Fiera, le esigenze dei buyer, gli errori da evitare

Antonella Capriotti (Veronafiere) - L'internazionalità attraverso fiere e concorsi

Himeyo Nagatomo (Japan Olive Oil Taster Association) - Sol d'Oro Emisfero Sud Osaka 2017: presentazione ufficiale

#### Ore 13.00 Dibattito

#### Ore 13.30 Pausa pranzo

### Olio extravergine di oliva. Il valore aggiunto si nasconde nei dettagli: dalla bottiglia a un post sui social network

Oltre le diciture obbligatorie, come si costruisce un'etichetta dell'olio, il potere dell'immagine, evocazione di idee, concetti e pensieri, il sito internet delle aziende olivicole: un biglietto da visita per informare, uno spazio per emozionare raccontando il proprio prodotto.

Non basta produrre qualità e neanche saper vendere. Occorre saper comunicare. Tutto comunica: dall'etichetta al sito internet. Gli strumenti a disposizione oggi permettono di ottenere molto, spendendo molto poco, ma attenzione all'improvvisazione. Non c'è una seconda occasione di fare una buona prima impressione.

#### Ore 14.30 - 15.15

Enrique Moreno (Cabelloxmure - Spagna) - Oltre le diciture obbligatorie, come si costruisce un'etichetta dell'olio

#### Ore 15.15 - 16.00

Simone Recaldin (AQuést S.r.l) - Il sito internet delle aziende olivicole: un biglietto da visita per informare, uno spazio per emozionare raccontando il proprio prodotto

#### Ore 16.00 - 16.30 Coffee break

Degustazione guidata (registrazione) oli vincitori Sol d'Oro a cura Marino Giorgetti

#### Ore 16.30 - 17.00

Liudmila Musatova (Food stylist) - Il potere dell'immagine, evocazione di idee, concetti e pensieri

#### Ore 17.00 Dibattito

#### Ore 17.30 Conclusione

