



ACCADEMIA
NAZIONALE
DELL'OLIVO
E DELL'OLIO



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE



In compartecipazione con:

VALORIZZAZIONE DELL'ASCOLANA TENERA NELL'AREALE DELLA DOP

'OLIVA ASCOLANA DEL PICENO'

Tornata nelle Marche

Per partecipare occorre registrarsi
scaricando la scheda al link sottostante

<https://www.accademiaolivoolio.com/interna.asp?idPag=265>

ed inviarla alla segreteria

Sono stati richiesti i crediti formativi per i Dottori
Agronomi e Forestali che parteciperanno

Per informazioni:

Enrico Maria Lodolini: e.m.lodolini@staff.univpm.it; cell. 349 2691233

Veronica Giorgi: v.giorgi@staff.univpm.it; cell. 339 7432998

Segreteria Accademia: andulivo@virgilio.it; tel. 0743 223603



VENERDÌ E SABATO 22 - 23 SETTEMBRE 2023

Ascoli Piceno

PROGRAMMA

Venerdì 22 settembre 2023

- 15:00 | Visita con attività dimostrative ad oliveto e laboratorio di trasformazione
19:00 | presso le Aziende:
"Olive Gregori", Contrada Lugugnano, 26 - Montalto delle Marche (AP)
<https://goo.gl/maps/NEmVbNDtzF7cJ3U57>
"Cooperativa Agricola Case Rosse", Contrada Case Rosse, 173 - Ascoli Piceno (AP)
<https://goo.gl/maps/VfiNLBJe1sHC5K6NA>

Sabato 23 settembre 2023

Convegno su 'Innovazioni applicate all'olivicultura da mensa per la valorizzazione dell'Ascolana tenera'
presso Polo didattico Università Politecnica delle Marche, via Umbria, 63100 Ascoli Piceno
<https://goo.gl/maps/Ro9ACtMQd74gUE2v5>

Moderata: Micaela Girardi, Presidente VII Commissione Consiliare, Comune di Ascoli Piceno

- 9:00 | Saluti istituzionali
- 9:20 | Gestione della chioma dell'olivo in modelli d'impianto a densità crescente
Enrico Maria Lodolini, Davide Neri
UNIVPM - Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali, Ancona
- 9:40 | La raccolta meccanizzata delle olive da mensa
Franco Famiani, UNIPG
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, Perugia
- 10:00 | Applicazioni fogliari di calcio in olivo: le esperienze su Ascolana tenera
Daniel Martin Vertedor, Conservacion de la Naturaleza y Areas Protegidas, Junta de Extremadura, Caceres, Espana
- 10:20 | Pausa caffè
- 10:40 | Monitoraggio in continuo della crescita del frutto in olivo
Arash Khosravi, UNIVPM
Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali, Ancona
- 11:00 | Oltre qualità e tipicità di olive e olio. Il Terroir dell'Ascolana tenera
Barbara Alfei, Agenzia per l'Innovazione nel Settore Agroalimentare e della Pesca delle Marche, Ancona
- 11:20 | Valutazione sensoriale e texturale di prodotti secondari dell'industria olearia: il patè di oliva Ascolana tenera
Barbara Lanza CREA - Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari, Villanova di Cepagatti (PE)
- 11:40 | Censimento dell'Ascolana tenera in ambito urbano: il progetto pilota di Ascoli Piceno
Monica Pantaloni, Matteo Zucchini
UNIVPM - Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali, Ancona
- 12:00 | Discussione (con i portatori di interesse del settore olivicolo-oleario)
- 12:30 | Conclusioni
Riccardo Gucci, Presidente dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo
- 13:00 | Colazione a buffet

con il patrocinio di:



Comune di Ascoli Piceno
MERCATIA FIORI AI VALORI METAFISI PER ATTIVITÀ PROFITANDI



CONSORZIO
UNIVERSITARIO
PICENO



Istituto di Istruzione Superiore
'CESIO ALPIANTI'
Ascoli Piceno



CONSORZIO TUTELA
E VALORIZZAZIONE
OLIVA ASCOLANA
DEL PICENO
DOP

