

# MEDOLIVA

Fiera dell'extravergine di qualità del Mediterraneo e della sua filiera

## PROGRAMMA

### Venerdì 18 Maggio

**10.30 Apertura dell'edizione 2012 di MEDOLIVA e saluto alle autorità ed ai partecipanti dal Presidente di Arezzo Fiere e Congressi**

**9.30 AUDITORIUM – TAVOLA ROTONDA a cura di Regione Toscana**

**Dove va l'olivicultura toscana?**

Saluti di:

Roberto Vasai, Presidente Provincia di Arezzo

Loris Rossetti, Presidente Commissione Agricoltura del Consiglio Regionale

Introduzione ai lavori:

Quadro generale dell'olivicultura e produzione oleicola regionale, Stefano Barzagli, Settore Produzioni Agricole Vegetali - Regione Toscana

*Tavola rotonda*

I molteplici aspetti dell'olivicultura toscana; qualità, tipicità e valori salutistici degli oli

Presiede:

Franco Scaramuzzi, Presidente Accademia dei Georgofili

Intervengono:

Fabrizio Filippi, Presidente Consorzio olio IGP Toscano

Riccardo Gucci, Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose Università di Pisa

Silvia Roncuzzi, Settore tutela, riqualificazione e valorizzazione del paesaggio della Regione Toscana

Francesco Cipriani, Agenzia Regionale Sanità

Massimiliano Magli, Istituto di Biometeorologia CNR

*Interventi del pubblico*

*Conclusioni*

Gianni Salvadori, Assessore Agricoltura e foreste della Regione Toscana

**11.00 SALA MASTER**

**L'utilizzo del web nella comunicazione dell'olio extra vergine e del territorio**

Francesco Travaglini – Azienda agricola Parco dei Buoi - Agrycult

## **12.30 SALA MASTER**

### **I modelli di successo italiani ed europei nel turismo dell'olio**

Con Daniela Tabarrini - Associazione Strada dell'Olio Dop Umbria

## **14.45 AUDITORIUM - PREMIAZIONE SELEZIONE TOSCANA DOP E IGP**

Presentazione del catalogo della selezione regionale toscana degli oli extravergini di oliva DOP e IGP e consegna degli attestati alle aziende selezionate

## **16.00 SALA CONFERENZE**

La sicurezza nella movimentazione delle merci

Enrico Innocenti – Presidente Sicureco.com srl

Emanuele Cesari - Business Solution Manager Toyota Material Handling Italia

## **16.30 AUDITORIUM - TALK SHOW**

**Il valore dell'olio: le strategie di comunicazione per la promozione del consumo di olio di qualità**

**Presentazione di una selezione di spot promozionali e di campagne di informazione sull'olio di oliva in Italia e nel mondo** – Carlo Hausmann

**Ne discutono:**

- Laura Mantovano, Direttrice Editoriale Libri Gambero Rosso
- Francesco Travaglini, La valorizzazione del paesaggio olivicolo nella promozione del prodotto, Azienda agricola Parco dei Buoi, Extrascapè
- Giulio Scatolini, esperto oleicolo
- Testimoni e rappresentanti di Italia, Giordania, Marocco, Palestina, Spagna
  - o Giordania: Ms. Ruba Dagmish, CEO Jozea (Jordan Olive Products Exporter Association)
  - o Marocco: Mr. Rachid Benali, Imprenditore oleario
  - o Palestina: Mr. Fayyad Fayyad, President of the Palestinian Olive Oil Association.

Al termine

## **17.30 AUDITORIUM – ORII DEL LAZIO & EXTRASCAPE**

**Presentazione dei vincitori del Concorso Orie del Lazio, XIX Concorso regionale per i migliori oli extravergini di Oliva promosso da Unioncamere Lazio, e del Concorso Extra Scapè primo Concorso Internazionale per oli extra vergini e paesaggi olivicoli.**

I prodotti vincitori saranno presentati da Giulio Scatolini in abbinamento con una selezione di Pani Tradizionali del Lazio in concorso al Premio Roma.

I paesaggi vincitori saranno presentati in un Album fotografico sui paesaggi olivicoli.

# MEDOLIVA

Fiera dell'extravergine di qualità del Mediterraneo e della sua filiera

## **SALA DEGUSTAZIONE**

11.00-13.00 Finale del Concorso Medoliva 2012

15.00-16.30 Degustazione Oli a cura di Marco Oreggia

## **SALA WORKSHOP**

11.00-13.00 e 15.00-18.00 B2B tra produttori di olio e buyer internazionali riservato agli espositori di Medoliva 2012

## **AREA COOKING SHOW**

a cura della Provincia di Arezzo

in collaborazione con Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di oliva Toscano IGP, Consorzio Stra.Vi.Sa., FIC Arezzo, AIS Arezzo, AICOO Arezzo

Andrea Lucatello – Radio Capital presenta:

14.30-18.30 GiovanOil – L'olio extravergine del Mediterraneo e la sfida dei più giovani

## **AREA BAMBINI**

A cura di Mangia e Gioca

9.30-10.30 e 15.30-16.30 Che cosa è e a cosa serve l'olio d'oliva?

Merenda con pane e olio extravergine

*Per bambini della scuola materna*

11.00-12.00 e 14.30-15.30 Che buono l'olio di oliva! Da dove nasce? Come si produce? Perché ci dicono che fa bene? Laboratorio ludico-didattico

Merenda con pane e olio extravergine

*Per bambini della scuola elementare*

## Sabato 19 Maggio

### 10-00 SALA CONFERENZE

#### PROGETTO OLEOSALUSYSTEM

##### Con la partecipazione di:

Azienda Agricola Buonamici di Fiesole, Metropoli, Università di Firenze Dipartimento di Biotecnologie Agrarie e Deistaf, Anapoo-associazione assaggiatori e Toscana Enologica Mori

### 11.00 SALA MASTER

#### Modelli di olivicoltura superintensiva

a cura di Alessandro Mersi

### 12.30 SALA MASTER

#### Il management dell'azienda olivicola

a cura del Prof. Massimo Chiorri – Università di Perugia

### 12.30 SALA CONFERENZE

#### L'OLIVICOLTURA CALABRESE SI PRESENTA

Ne discutono:

- Rosario Franco e Carmelo Orlando (assaggiatori ed esperti di analisi sensoriale Regione Calabria)
- Marco Oreggia (Giornalista autore Guida Flos Olei)
- Prof. Giuseppe Zimbalatti (Direttore Generale Dipartimento Agricoltura Regione Calabria)
- On. Michele Trematerra (Assessore Agricoltura Foreste e Forestazione Regione Calabria)

### 15.30 SALA MASTER - Convegno Nazionale

#### La buona nutrizione e le strategie di prevenzione dell'invecchiamento

##### “Pane e olio e cioccolata”: nuovi prodotti funzionali nella tradizione

- Prof. Giovanni Battista Quaglia, FOSAN
- Prof. Francesco Maria Bucarelli
- Dr. Pierluigi Rossi
- Dr. Giovanni Bonafaccia – INRAN

Al termine del convegno saranno presentati in assaggio alcuni prodotti a base di olio di oliva o di derivati dell'olio: creme di olio, burro di olio di oliva, cioccolata funzionale con gli antiossidanti dell'olio di oliva

# MEDOLIVA

Fiera dell'extravergine di qualità del Mediterraneo e della sua filiera

## **16.00 SALA CONFERENZE**

**"Opportunità di nuovo reddito dalla valorizzazione della sansa vergine da frantoio"**

A cura di PRIMERANO

## **SALA DEGUSTAZIONE**

11.00-12.00 Presentazione oli mediterranei di Giordania, Marocco, Palestina

12.30-14.00 Degustazione **"Convivio dei sensi dell'olio" (\*)** a cura del Prof. Lamberto Baccioni

15.00-16.00 Presentazione e premiazione degli Oli vincitori del Concorso Medoliva 2012

16.30-18.00 Degustazione Oli

(\*) a pagamento (€ 25) e su prenotazione. Per iscrizioni inviare una mail a [medoliva@arezzofiere.it](mailto:medoliva@arezzofiere.it)

## **SALA WORKSHOP**

10.00-13.30 B2B tra produttori di olio e buyer internazionali riservato agli espositori di Medoliva 2012

16.00 Incontro tra i produttori degli Oli vincitori e buyers

## **AREA COOKING SHOW**

a cura della Provincia di Arezzo

in collaborazione con Consorzio dell'Olio Extravergine di oliva Toscano IGP

Francesco Berardinelli presenta:

11.00-14.30 Concorso Regionale Olio Toscano e Futuri Chef

## **AREA BAMBINI**

A cura di Mangia e Gioca

9.30-10.30 e 15.30-16.30 Che cosa è e a cosa serve l'olio d'oliva?

Merenda con pane e olio extravergine

*Per bambini della scuola materna*

11.00-12.00 e 14.30-15.30 Che buono l'olio di oliva! Da dove nasce? Come si produce? Perché ci dicono che fa bene? Laboratorio ludico-didattico

Merenda con pane e olio extravergine

*Per bambini della scuola elementare*

## Domenica 20 Maggio

### **10.30 SALA CONFERENZE - Convegno Nazionale I percorsi dell'innovazione per l'olivo e per l'olio**

Contributi di:

- GianFrancesco Montedoro - Presidente Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio
- Rosario Muleo - Il miglioramento genetico dell'olivo (Università della Tuscia)
- Maurizio Servili - La ricerca per il miglioramento della qualità (Università di Perugia)
- Alessandro Mersi - Attualità del sistema superintensivo (OlivOlio)
- Raffaele Sacchi - I prodotti dell'olivo nella nutraceutica (Università di Napoli)

### **15.00 SALA MASTER**

**Le tecniche di confezionamento, il design del prodotto, i contenuti della comunicazione, le etichette**

a cura di Azienda Romana Mercati – Giuseppe Orefice

### **16.30 SALA MASTER**

**Gli aspetti nutraceutici nell'olio di oliva e nelle olive da mensa**

- Prof. Raffaele Sacchi, Docente di Scienza degli Alimenti alla Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli Federico II

Nella lezione è inclusa una lezione training con degustazione guidata di olive da mensa della cv Itrana sia nella versione nera (Gaeta) che verde (Itrana Bianca), a cura del Dr. Giulio Scatolini, Esperto di qualità sensoriale e del Dr. Alberto Bono, Tecnico di ASPOL Associazione Provinciale Produttori Olivicoli Latina e CAPOL Centro Assaggiatori Produzione Olivicole Latina. Nella prova di analisi sensoriale sarà utilizzata la scheda ufficiale COI per l'assaggio delle olive da mensa.

### **SALA DEGUSTAZIONE**

15.00-16.30 Degustazione Oli a cura di Marco Oreggia

### **AREA COOKING SHOW**

a cura della Provincia di Arezzo

Leonardo Romanelli presenta:

10.30-13.30, 15.30-18.30 Gli chef professionisti presentano al pubblico le loro ricette con i prodotti del territorio e gli oli del Club Medoliva 2012

# MEDOLIVA

Fiera dell'extravergine di qualità del Mediterraneo e della sua filiera

## **AREA BAMBINI**

A cura di Mangia e Gioca

9.30-10.30 e 15.30-16.30 Che cosa è e a cosa serve l'olio d'oliva?

Merenda con pane e olio extravergine

*Per bambini della scuola materna*

11.00-12.00 e 14.30-15.30 Che buono l'olio di oliva! Da dove nasce? Come si produce? Perché ci dicono che fa bene? Laboratorio ludico-didattico

Merenda con pane e olio extravergine

*Per bambini della scuola elementare*