





Dipartimento di Studi Umanistici Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali STORIA E INNOVAZIONE NELLA FILIERA OLIVICOLO-OLEARIA

19-23 LUGLIO 2021 FABLAB POLIBA - BITONTO

Con il patrocinio di
Accademia dei Georgofili
Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio
Accademia Pugliese delle Scienze
Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana – GdL Olivo e Olio

































LUNEDÌ 19 LUGLIO 2021

MODULO 1 TRADIZIONE MEDITERRANEA

ore 9:30 - 13:00 SALUTI ISTITUZIONALI

CUSTODE S. FIORIELLO, ANGELA DICEGLIE, PAOLA PALMENTOLA Università di Bari Aldo Moro Cultura elaicola nel Mediterraneo antico: temi e contesti

FRANCIS TASSAUX

Université Bordeaux Montaigne - Institut Ausonius Loron e la manifattura di anfore olearie nell'Istria di età romana

PASQUALE CORDASCO
Università di Bari Aldo Moro
Olivi e olio nella Puglia medievale: produzione, consumo, mercato

ANNASTELLA CARRINO, FEDERICO PALMIERI Università di Bari Aldo Moro Olio d'oliva tra orizzonte mediterraneo e comparto pugliese in età moderna

ore 15:30 - 17:30

ROSANNA BIANCO Università di Bari Aldo Moro *Riflessioni sulla cultura letteraria e figurativa dell'olivo e dell'olio d'oliva*

ANTONIO MONTE CNR-ISPC

Dal trappeto 'a sangue' all'oleificio moderno. Origini e sviluppo della produzione olearia dalla protoindustria all'età industriale

































MARTEDI 20 LUGLIO 2021

MODULO 2 INNOVAZIONE COLTURALE

ORE 9:30 - 13:00

TIZIANO CARUSO
Università di Palermo
Cultivar e sistema colturale:
connubio imprescindibile per sviluppare modelli olivicoli sostenibili

FRANCO FAMIANI
Università di Perugia
Nuove acquisizioni su relazioni source-sink
e meccanizzazione per una moderna olivicoltura

G. ALESSANDRO VIVALDI Università di Bari Aldo Moro Olivicoltura di precisione

ORE 15:30 - 17:30

PRIMO PROIETTI
Università di Perugia
Gestione sostenibile della filiera olivicolo-olearia
per la mitigazione dei cambiamenti climatici
e la valorizzazione del prodotto

SALVATORE CAMPOSEO Università di Bari Aldo Moro Innovare in olivicoltura: istruzioni per l'uso

































MERCOLEDI 21 LUGLIO 2021

MODULO 3 INNOVAZIONE E TECNOLOGIA

ORE 9:30 - 13:00

ROSARIO MULEO Università della Tuscia Coevoluzione olivo-uomo: è solo agronomica e culturale?

RAFFAELE SACCHI Università di Napoli Federico II Autenticità dell'olio di oliva: dal 79 d.C. ad oggi

GIUSEPPE RUGGIERO Università di Bari Aldo Moro Edilizia rurale e tradizione elaicola in Puglia

ORE 15:30 - 17:30

MARIA LISA CLODOVEO
Università di Bari Aldo Moro
Innovazioni tecnologiche per il simultaneo incremento
di resa e qualità dell'olio

FRANCESCO PAOLO FANIZZI
Università del Salento
Tecniche di Risonanza Magnetica Nucleare (NMR)
ed Analisi Statistica Multivariata (MVA)
per la caratterizzazione di oli extravergini di oliva

































GIOVEDÌ 22 LUGLIO 2021

MODULO 4 COMMERCIALIZZAZIONE E IMPRESA

ORE 9:30 - 13:00

NICOLA PARISI Politecnico di Bari Il FABLAB e la tecnologia 3D al servizio delle imprese elaicole

MARIA ANTONIETTA RICCI

Docente MIUR e responsabile comunicazione per conto della Royal Box Il packaging per il prodotto elaicolo

BENEDETTO FRACCHIOLLA

Presidente Finoliva Global Service Olio extravergine di oliva italiano: una rivoluzione gentile

ORE 15:30 - 17:30

LUIGI CARICATO
Giornalista oleologo

Costruire il valore attraverso la via del marketing e della comunicazione

PASQUALE MANCA
Imprenditore

Dinamiche nazionali ed internazionali del mercato oleario
e i loro effetti sulle aziende olivicole italiane

































VENERDI 23 LUGLIO 2021

MISSION POSSIBILE? L'ELAIOCULTURA

ORE 9:30 - 13:0

RICCARDO GUCCI Presidente dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio Relazione scientifica conclusiva

ROCCO MANGINI
Vicesindaco del Comune di Bitonto
Politiche locali per la gestione della filiera olivicola-olearia
e risvolto nella promozione turistica

DONATO PENTASSUGLIA
Assessore alle Politiche Agricole della Regione Puglia
Conclusioni

CONSEGNA DEGLI ATTESTATI

































La Summer School "Storia e innovazione nella filiera olivicolo-olearia"
si propone come strumento operativo nel settore
della formazione universitaria superiore
per la preparazione di figure professionalmente qualificate
ad operare nel campo della filiera,
con particolare specializzazione per gli aspetti della produzione di olio
a basso impatto ambientale e di elevata qualità in ambiente mediterraneo.

Gli obiettivi formativi sono:

- approfondire i caratteri storici della coltura elaicola in Puglia e nel Mediterraneo;
- conoscere le innovazioni introdotte nella olivicoltura soprattutto in relazione ai nuovi sistemi di meccanizzazione in chiave sostenibile;
- analizzare gli aspetti di innovazione tecnologica applicati alla elaiotecnica moderna e calibrati sulla resa e sulla qualità del prodotto finale;
- focalizzare gli elementi chiave per l'adeguata commercializzazione del prodotto olio fornendo nozioni su marketing, comunicazione e dinamiche di mercato;
- dibattere con rappresentanti del mondo istituzionale sulle politiche per la gestione della filiera, anche riflettendo sulla prospettiva della promozione paesaggistica e turistica del territorio.

































PARTECIPANTI: 50 corsisti

in possesso di diploma di maturità e/o di laurea triennale e magistrale in discipline agronomiche, biotecnologiche, storiche (L1, L25, L26, L42, LM2, LM5, LM15, LM43, LM69, LM73, LM84, LM89, LMR2) e/o di esperienza professionale in campo elaicolo documentata per almeno quindici anni

È OBBLIGATORIA LA FREQUENZA DELL'INTERO PERCORSO FORMATIVO PER OTTENERE I CFU PREVISTI

CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE 50,00 euro

è possibile effettuare l'iscrizione scaricando l'apposito modulo dal sito web www.cooperativaulixes.it

INFO E ISCRIZIONI: TEL: 080.3743487

MAIL: info@cooperativaulixes.it





























