

saperi > olive

La nuova vita delle olive da tavola

Povere dimenticate, gli olivicoltori non le valorizzano a sufficienza. Come mai? Eppure ne consumiamo tante e tante ne importiamo. Non avrebbe più senso produrle noi per soddisfare il nostro fabbisogno? A [Olio Officina Food Festival](#) un focus per approfondire la materia e l'annuncio di un concorso, "[Monna Oliva](#)"

OO M



PH. Gianfranco Maggio

Mai sottovalutare le potenzialità derivanti dalla pianta di olivo. Tutti aspettano le olive per destinarle alla oleificazione, pochi pensano di lavorarle per ottenere delle ottime olive da tavola. E' un errore di strategia che va risolto il prima possibile. Da qui una iniziativa all'interno di [Olio Officina Food Festival](#) 2014. A partire dal lancio del concorso per le migliori olive ta vola, ideato da Paola Fioravanti, presidente di Umao e Donna dell'Olio.

LA NUOVA VITA DELLE OLIVE DA TAVOLA

Ore 14.30 – 17.00

Perché le olive da tavola si consumano tanto, in Italia, ma se ne producono poche, al punto da doverne importare dall'estero? L'[Umao](#) presenta, in collaborazione con l'associazione nazionale delle [Donne dell'Olio](#) e [Olio Officina](#), un focus interamente dedicato alle olive da tavola.

Conduce: **Roberto De Petro**, giornalista

Perché le olive da tavola? Il progetto Monna Oliva

Paola Fioravanti, presidente Umao

Dalla tavola alla drupa: la corretta progettazione nell'innovazione della tradizione dell'oliva da mensa

Andrea Giomo, PhD, SPM (Sensory Project Manager - MISE), membro delle commissioni Consiglio oleicolo internazionale per lo sviluppo e il controllo del metodo sensoriale

Analisi sensoriali a supporto della caratterizzazione di qualità delle olive da tavola

Roberto De Andreis, member Group olive table, Consiglio oleicolo internazionale; presidente Consorzio oliva Taggiasca in salamoia

Tecniche di analisi per la caratterizzazione dell'oliva taggiasca in salamoia mediante spettroscopia NIR

Luca Medini, direttore Laboratorio chimico merceologico della Camera di commercio di Savona Reg. Rollo Albenga

L'esperienza maturata sul campo

Mario De Angelis, esperto olive da tavola; **Isabella Vacca**, panel leader Camera di commercio di Savona Reg. Rollo Albenga

Presentazione ufficiale del premio Monna Oliva

Paola Fioravanti, presidente Umao, Gabriella Stansfield, presidente Donne dell'Olio

Per chi voglia approfondire, è possibile partecipare a due sedute di analisi sensoriale delle olive da tavola, condotte da Isabella Vacca, panel leader presso la Camera di commercio di Savona, Reg. Rollo Albenga. Tali degustazioni si svolgono in sala Solari.

La foto è di Gianfranco Maggio e ritrae un'opera di Andrea Marussi e Alessandra Finzi, dal titolo "Olive transgeniche", esposte a Fiesole, nella tenuta dei Buonamici (leggi [QUI](#)).

OO M - 07-01-2014 - Tutti i diritti riservati

COMMENTI

Per poter commentare l'articolo è necessaria la [registrazione](#).

Se sei già registrato devi effettuare [l'accesso](#).



Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)