



**uniss**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI  
**agraria**  
DIPARTIMENTO DI AGRARIA

**Agris**

Agenzia pro sa chirca in agricultura  
Agenzia regionale per la ricerca in agricultura



REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

## V Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio 26-28 ottobre 2022

**Hotel Catalunya**  
**Via Catalogna, 24 – Alghero (SS)**

### 5ª Circolare – Programma

Siamo lieti di invitarvi al V Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, che si terrà ad Alghero dal 26 al 28 di ottobre 2022.

Il V Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio è l'appuntamento che il Gruppo di lavoro SOI sull'Olivo e l'Olio promuove, come momento di riflessione culturale, aggiornamento scientifico e tecnico sui temi della filiera olivicolo-olearia, attraverso l'incontro tra ricercatori, tecnici e operatori del settore. Il Convegno è organizzato dalla Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana SOI, in collaborazione con Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Sassari ([www.uniss.it](http://www.uniss.it)) e dall'Agenzia per la Ricerca in Agricoltura AGRIS della Regione Autonoma della Sardegna, con il patrocinio dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio e dell'Accademia dei Georgofili.

La sede della città di Alghero si associa nel territorio ad una olivicoltura tradizionale di qualità e al vivace tentativo di innovazione dell'imprenditoria locale, che ben rappresenta l'attualità del comparto a livello nazionale.

Il programma preliminare prevede le Giornate del 26 e 27 dedicate al lavoro congressuale e la Giornata del 28 riservata alle visite tecniche.

### Conveners

**Sandro Dettori**

**Maurizio Mulas**

**Martino Muntoni**



REGIONE AUTONOMA DE SARDEGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



ACCADEMIA DEI GEORGFILI

## **Comitato Scientifico**

**Alberto Angioni, Università di Cagliari**  
**Luciana Baldoni, CNR IBBR Perugia**  
**Salvatore Camposeo, Università di Bari**  
**Giovanni Caruso, Università di Pisa**  
**Tiziano Caruso, Università di Palermo**  
**Lanfranco Conte, Università di Udine**  
**Sandro Dettori, Università di Sassari**  
**Bartolomeo Dichio, Università della Basilicata**  
**Claudio Di Vaio, Università di Napoli Federico II**  
**Franco Famiani, Università di Perugia**  
**Riccardo Gucci, Università di Pisa**  
**Paolo Inglese, Università di Palermo**  
**Maurizio Mulas, Università di Sassari**  
**Rosario Muleo, Università della Toscana**  
**Martino Muntoni, AGRIS-Sardegna**  
**Enzo Perri, CREA Rende (CS)**  
**Primo Proietti, Università di Perugia**  
**Mario Santona, Università di Sassari**  
**Piergiorgio Sedda, AGRIS-Sardegna**  
**Maurizio Servili, Università di Perugia**  
**Donatella Spano, Università di Sassari**  
**Roberto Zurru, AGRIS-Sardegna**

## **Comitato Selezione Migliori Poster**

**Sandro Dettori, Università di Sassari**  
**Tiziano Caruso, Università di Palermo**  
**Maurizio Servili, Università di Perugia**

## **Comitato Organizzatore**

**Giovanni Caruso, Università di Pisa**  
**Sandro Dettori, Università di Sassari**  
**Maria Rosaria Filigheddu, Università di Sassari**  
**Maurizio Mulas, Università di Sassari**  
**Martino Muntoni, AGRIS-Sardegna**  
**Piergiorgio Sedda, AGRIS-Sardegna**

## **Segreteria**

**Miriam Catzeddu, Università di Sassari**  
**Maria Rosaria Filigheddu, Università di Sassari**  
**Maurizio Mulas, Università di Sassari**  
**- E-mail: [mmulas@uniss.it](mailto:mmulas@uniss.it); Tel. 079-229334 -3385096674; Fax 079-229337.**

## Nuove scadenze

- 15 settembre 2022: pre-iscrizione ed invio degli abstract dei contributi;
- 20 settembre 2022: accettazione dei contributi;
- 30 settembre 2022: pagamento della quota d'iscrizione in forma ridotta;
- 30 settembre 2022: invio programma definitivo;
- 15 ottobre 2022: pagamento della quota d'iscrizione intera.

## Programma

Hotel Catalunya – Via Catalogna, 24 – Alghero (SS)

### MERCOLEDÌ 26 OTTOBRE 2022

09:00 - 09:20 **Saluti delle Autorità**

---

*Sessione Scientifica: OLIVICOLTURA PROBLEMI E PROSPETTIVE*

- 09:20 - 09:40 **Relazione introduttiva:** L'OLIVICOLTURA ITALIANA TRA SVILUPPO E CRISI - Gucci R.
- 09:40 - 09:50 REDDITIVITÀ DEL COMPARTO OLIVICOLO IN PUGLIA: UN'ANALISI A PARTIRE DA DATI AZIENDALI RICA - Disanto R., Mirra L., Valentino G., Carone D., Giannoccaro G.

---

*Sessione Scientifica: OLIVICOLTURA E INNOVAZIONE TECNOLOGICA*

- 09:50 - 10:10 **Relazione introduttiva:** NUOVE TECNOLOGIE PER IL MONITORAGGIO DELL'OLIVETO - Caruso G.
- 10:10 - 10:20 ECONOMIA CIRCOLARE E NANOTECNOLOGIE PER LA PROTEZIONE SOSTENIBILE DELL'OLIVO - Schiavi D., Balestra G.M.
- 10:20 - 10:30 EFFETTI DELL'INTENSITÀ DI POTATURA SULLE RELAZIONI IDRICHE E SULL'ATTIVITÀ VEGETO-PRODUTTIVA DI ALBERI ADULTI DI OLIVO - Cinosi N., Urbani S., Marchionni D., Paoletti A., Esposito S., Lodolini E. M., Rosati A., Servili M., Famiani F.
- 10:30 - 10:40 IRRIGAZIONE DELLA CULTIVAR "PIANTONE DI FALERONE" NEL CENTRO ITALIA - Zucchini M., Giorgi V., Crescenzi S., Lodolini E. M., Neri D.
- 10:40 - 10:50 USO DI IMMAGINI RGB E TERMICHE ACQUISITE DA DRONE PER LA STIMA DELLO STATO IDRICO DELL'ALBERO E DEL VOLUME DELLA CHIOMA DI OLIVI SOTTOPOSTI A DIFFERENTI REGIMI IRRIGUI - Palai G., Gucci R., Tozzini L., Caruso G.
- 10:50 - 11:00 EFFETTO DELLA CARICA PRODUTTIVA E DELL'IRRIGAZIONE SU RESA IN OLIO E RISPOSTA METABOLICA DELLE OLIVE NELLA CV SIKITITA - Farolfi C., Tombesi S., Lorusso R., Lucini L., García-Pérez P., Capri E.
- 11:00 - 11:30 Pausa Caffè e visione poster
- 11:30 - 11:40 UNO STUDIO MULTIDISCIPLINARE PER LA VALUTAZIONE DELLA RISPOSTA ALLO STRESS IDRICO DI ALCUNE CULTIVAR DI OLIVO - Salimonti A., Lucchese P. G., Benincasa C., Lodolini E. M., Desando M., Nicoletti R., Santilli E., Mercati F., Sunseri F., Pellegrino M., Zaffina F., Ripoli A. G., Carbone F.

- 11:40 - 11:50 IMPIEGO DELL'OLIO DI NEEM NELLA MICROPROPAGAZIONE DI *OLEA EUROPAEA* L. - Regni L., Facchin S. L., De Cesaris M., Proietti P., Micheli M.
- 11:50 - 12:00 RISPOSTA FISIOLÓGICA E PRODUTTIVA DELL'OLIVO PROTETTO CON RETI ANTINSETTO - Crescenzi S., Zucchini M., Trobbiani P., Bastianutto S., Neri D., Giorgi V.
- 12:00 - 12:10 INFLUENZA DI TRE BIOSTIMOLANTI SULLE COMPONENTI BIOATTIVE DELLE DRUPE E DELL'OLIO E SUI PARAMETRI AGRONOMICI DI PIANTE DI OLIVO IN PIENA PRODUZIONE - Cirillo A., Graziani G., De Luca L., Cepparulo M., Aiello A., Ritieni A., Di Vaio C.
- 12:10 - 12:20 CONCIMAZIONE ORGANICA LOCALIZZATA IN OLIVETI A MEDIA DENSITÀ IN ROMAGNA - Giorgi V., Zucchini M., Menna M., Neri D.
- 12:20 - 12:30 APPLICAZIONE DI LASER SCANNER (LiDAR) IN OLIVICOLTURA - Neri D., Giorgi V., Chiappini S., Balestra M., Belluccini F.
- 12:30 - 12:40 EFFETTO DELLA GESTIONE SUL RILASCIO DI CO<sub>2</sub> DAL SUOLO IN OLIVETI TRADIZIONALI: ANDAMENTO STAGIONALE E MODELLO PREDITTIVO - Montanaro G., Koubouris G., Dichio B., Psarras G., Doupis G., Kourgialas N., Nuzzo V.
- 12:40 - 12:50 EFFETTO DELL'ORIENTAMENTO DELLE BRANCHE PRIMARIE SULLA TRASMISSIONE DELLA VIBRAZIONE DA SCUOTITORI ORBITALI E MULTIDIREZIONALI - Tombesi S., Regonati F., Lorusso R., Farinelli D.
- 13:00 - 14:30 Pausa Pranzo e visione poster

---

***Sessione Scientifica OLIVICOLTURA E TERRITORIO***

- 14:30 - 14:50 **Relazione introduttiva:** L'OLIVO NEL PAESAGGIO AGRARIO ITALIANO - Dettori S., Filigheddu M. R.
- 14:50 - 15:00 I PAESAGGI OLIVICOLI TRADIZIONALI ITALIANI PATRIMONIO MONDIALE UNESCO. OPPORTUNITÀ, ESPERIENZE E PROSPETTIVE - Servadei L.
- 15:00 - 15:10 TERROIR OLIVICOLI DELLA SARDEGNA: PROPOSTA METODOLOGICA - Santona M., Stocchero M., Motroni A., Molinu M. G., Deiana P., Filigheddu M. R., Cillara M., Dettori S., Culeddu N.
- 15:10 - 15:20 ANALISI GEOSPAZIALE DELL'ATTITUDINE PEDOCLIMATICA PER LA COLTIVAZIONE DELL'OLIVO IN SARDEGNA - Satta D., Fanni S., Puddu R., Marrone A., Frongia A., Lorrari E., Demontis R., Muscas L., Casari C., Cossu S., Zurru R., Fiori M., Fernandes de Oliveira A.
- 15:20 - 15:30 OLEARIO, DOVE L'ITALIA LASCIA IL SEGNO - Lo Feudo G., Verrascina M., Reda E., Pupo d'Andrea M. R., Castellotti T., Zanetti B., Cariello M., Guidarelli L., Brandi I., Romani E., Santilli E., Pellegrino M., Azzini E., Polito A., Giannetti C., Zelasco S.
- 15:30 - 16:00 Pausa Caffè e visione poster

---

***Sessione Scientifica RISORSE GENETICHE E SVILUPPO DELL'OLIVICOLTURA***

- 16:00 - 16:20 **Relazione introduttiva:** RISORSE GENETICHE E SVILUPPO DELL'OLIVICOLTURA - Perri E., Benincasa C., Carbone F., Godino G., Lo Feudo G., Pellegrino M., Romano E., Salimonti A., Santilli E., Vizzarri V., Zaffina F., Zelasco S.

- 16:20 – 16:30 IL CONTRIBUTO DELLE VARIETA' LOCALI SCONOSCIUTE PER IL RINNOVAMENTO DELL'OLIVICOLTURA - Valeri M. C., Lilli E., Mousavi S., Mariotti R., Baldoni L.
- 16:40 – 16:50 NUOVE CULTIVAR A MEDIO-BASSA VIGORIA PER L'INTENSIFICAZIONE SOSTENIBILE IN OLIVICOLTURA - Costanza L., Vivaldi G. A., Camposeo S.
- 16:50 – 17:00 UN NUOVO GENOMA DI RIFERIMENTO PER L'OLIVO - Carbone F., Scalabrin S., Bagnaresi P., Carbonell-Bejerano P., Salimonti A., Zelasco S., Forgione I., Sirangelo T. M., Cattivelli L., Morgante M.
- 17:00 – 17:10 INDAGINE DELLA DIVERSITÀ GENETICA DI ALBERI MONUMENTALI SICILIANI MEDIANTE L'USO DI MARCATORI MORFOLOGICI E SIMPLE SEQUENCE REPEAT (SSR) - Marchese A., Bonanno F., Trippa D. A., Zelasco S., Imperiale V., Fretto S., Sala G., Festosi S., Carta M., Giovino A., Marra P. F., Caruso T.
- 17:10 – 17:20 VALUTAZIONE DELLA TOLLERANZA/RESISTENZA A *PSEUDOMONAS SAVASTANOI* PV. *SAVASTANOI* PER LA SELEZIONE DI CULTIVAR DI OLIVO PIÙ ADATTE AI NUOVI IMPIANTI - Rizzo M., Zaffina F., Ripoli A. G., Pellegrino M., Godino G., Santilli E.
- 17:20 – 17:30 SUSCETTIBILITÀ DI ALCUNE VARIETA' DI OLIVO AL *LIOTHRIPS OLEAE* (COSTA) - Rizzo P., Spadaro C., Ienco A., Pellegrino M., Vizzarri V.
- 17:30 – 17:40 UN APPROCCIO MULTI-OMICICO PER LO STUDIO DEI MECCANISMI FISIologici COINVOLTI NELLA CASCOLA POST-ALLEGAGIONE DEI FRUTTI DI OLIVO - Dourou A. M., Meoni G., Tenori L., Luchinat C., Tonutti P. Brizzolara S.
- 17:40 - 18:30 Dibattito e conclusioni.
- 20:30 Cena Sociale (euro 50)

## GIOVEDÌ 27 OTTOBRE 2022

### *Sessione Scientifica OLIVO QUALITÀ E SALUTE*

---

- 9:00 - 9:20 **Relazione introduttiva:** VALORE NUTRIZIONALE E SALUTISTICO DEI PRODOTTI OLEICOLI - Deiana M., Zodio S., Melis M. P., Serreli G.
- 9:20 - 9:30 VALORIZZAZIONE DEGLI ESTRATTI DI FOGLIE DI OLIVO: SVILUPPO DI NUOVI INTEGRATORI ALIMENTARI - Dessi D., Fais G., Schlich M., Casula L., Follesa P., Sarais G.
- 9:30 - 9:40 ATTIVITÀ ANTIINFIAMMATORIA DI IDROSSITIROSOLO, TIROSOLO E DEI PRINCIPALI METABOLITI A LIVELLO INTESTINALE ED ENDOTELIALE - Serreli G., Zodio S., Naitza M. R., Melis M. P., Corona G., Deiana M.

### *Sessione Scientifica ELAIOTECNICA E OLIVE DA MENSA*

---

- 9:40 - 10:00 Relazione introduttiva: NUOVE TENDENZE NELL'ESTRAZIONE MECCANICA DEGLI OLI VERGINI DI OLIVA TRA QUALITÀ DEL PRODOTTO E SOSTENIBILITÀ DEL PROCESSO - Servili M., Taticchi A., Esposito S., Selvaggini R., Urbani S. Sordini B., Daidone L., Nucciarelli D., Veneziani G.
- 10:00 - 10:10 MACHINE LEARNING E IA A SUPPORTO DEL SETTORE OLIVICOLA-OLEARIO - Ortenzi L., Violino S., Figorilli S., Vasta S., Tocci F., Antonucci F., Costa C., Pallottino F.

- 10:10 - 10:20 STUDIO SULL'APPLICAZIONE DI UN DISPOSITIVO PER IL DOSAGGIO DI GAS INERTE ABBINATO AL SEPARATORE CENTRIFUGO VERTICALE PER LA PRODUZIONE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - Angeloni G., Corti F., Spadi A., Parenti A., Masella P.
- 10:20 - 10:30 INNOVAZIONI DI FRANTOIO PER L'OTTENIMENTO DI OLI E PRODOTTI SECONDARI PIU' RICCHI IN COMPOSTI BIOATTIVI - Benincasa C., Pellegrino M., Perri E.
- 10:30 - 10:40 OLIO D'OLIVA E BIODIVERSITÀ MICROBICA: ALCUNI CASI STUDIO - Zara S., Fancello F., Multineddu C., Dettori S., Deiana P., Molinu M. G., Santona M.
- 10:40 - 10:50 FERMENTAZIONI SPONTANEE E GUIDATE DI OLIVE DELLA CV. "GROSSA DI CASSANO" A DIVERSI STADI DI MATURAZIONE: VALUTAZIONE TEXTURALE E SENSORIALE – Bacceli M., Di Marco S., Vecchiotti G., Di Loreto G., Cellini M., Di Marco C., Simone N., Lanza B.
- 10:50 - 11:00 APPROCCI DI MACHINE LEARNING PER LA SELEZIONE QUALITATIVA REAL-TIME DI DIVERSI STADI DI LAVORAZIONE DI OLIVE DA MENSA - Manganiello R., Ortenzi L., Violino S., Tocci F., Vasta S., Figorilli S., Costa C., Pallottino F., Lanza B., Antonucci F.
- 11:00 - 11:30 Pausa Caffè e visione poster
- 11:30 - 11:40 VALORIZZAZIONE DI OLIVE DA TAVOLA DA CULTIVAR A DUPLICE ATTITUDINE - Rutigliano C. A. C., Timpanaro N., Mangiameli S., Benincasa C., Muzzalupo I., Romeo F. V.
- 11:40 - 11:50 FERMENTAZIONE GUIDATA DI OLIVE DELLA CV. ITRANA CON AGGIUNTA DI STARTER MISTO - Vecchiotti G., Di Marco S., Bacceli M., Di Loreto G., Cellini M., Simone N., Lanza B.
- 11:50 - 12:00 FERMENTAZIONI SELETTIVE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ACQUE DI VEGETAZIONE OLEARIE - Brugnoli M., Anguluri K., Romeo F. V., La China S., Gullo M.
- 12:00 - 12:10 IMPIEGO DI POOL MICROBICI PER LA VALORIZZAZIONE DEL SOTTOPRODOTTO PÂTÉ DI OLIVA - Foti P., Romeo F. V., Randazzo C. L., Choupina A. B., Caggia C.
- 12.10 - 12.30 Discussione e conclusioni.
- 12.30 - 13.00 Riunione del Gruppo di lavoro SOI Olivo & Olio.
- 13:00 - 14:30 Pausa Pranzo
- 14:00 - 18:30 ***Sessione Tecnica: Tavola rotonda open access***  
 Prospettive dell'olivicoltura e del mercato dei prodotti oleicoli: strumenti di tutela del consumatore e di valorizzazione delle produzioni locali con particolare riferimento alle filiere certificate a DOP e BIO. Coordina: Luigi Catalano.

## **VENERDÌ 28 OTTOBRE 2022**

- 07:30 - 13:30 Visita Tecnica Breve (Impianti intensivi del Sassarese/Algherese: euro 20)
- 07:30 - 19:30 Visita Tecnica Lunga (Olivicoltura tradizionale e Olivi selvatici del Centro/Sud Sardegna: euro 25)

## POSTER

### ***Sessione Scientifica: OLIVICOLTURA PROBLEMI E PROSPETTIVE***

ORIENTAMENTI NELLO STUDIO DEGLI EFFETTI DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI SULL'OLIVO (*OLEA EUROPAEA* L.) - Medda S., Mulas M.

L'ATTIVITA' DIVULGATIVA E FORMATIVA DEL PROGETTO ALIVE - Benincasa C., Pecora C., Misasi G., Salimonti A., Amenta M., Romeo F. V., Muzzalupo I.

IL FUNGO DI MARE *ARTHRIUM MARI* QUALE RESPONSABILE DEL DEPERIMENTO DELL'OLIVO IN PUGLIA (SUD-ITALIA) - Gerin D., Nigro F., Faretra F., Gentile G., Digiaro D., Laghezza L., Catalano L., Pollastro S.

*ACERIA OLEAE* - UN PARASSITA DELL'OLIVO POCO NOTO - Laghezza L., Laterza I., Digiaro D., Gentile C., Catalano L., de Lillo E.

VALORIZZAZIONE E GESTIONE DEGLI OLIVI MONUMENTALI - Catzeddu M., Medda S., Mulas M.

LE CULTIVAR DELL'OLIVO INFLUENZANO IL MICROBIOTA DEL SUOLO - Muzzalupo I., Romeo F. V., Bruno L., Chiappetta A.

NASCE M-BIOMA SRL SPIN OFF DEL CREA - Muzzalupo I., Misasi G., Chiappetta G., Altimari C., Scalercio S., Bernardini V., Turco R., Talerico R., di Marco C., Carbone F., Vizzarri V., Romeo F. V.

RECUPERO E VALORIZZAZIONE DI OLIVETI TRADIZIONALI - Santilli E., Conti Taguali S., Rizzo M., Zaffina F., Benincasa C., Pellegrino M., Ripoli A., Pennelli B., Napoli R., Lodolini E. M.

### ***Sessione Scientifica: OLIVICOLTURA E INNOVAZIONE TECNOLOGICA***

STUDIO DEL PROFILO METABOLICO DEI PATOGENI DELL'OLIVO *COLLETOTRICHUM ACUTATUM* E *VERTICILLIUM DAHLIAE* IN PRESENZA DI *EPICOCCUM NIGRUM* MEDIANTE SPETTROSCOPIA NMR - Angilè F., Rizzo M., Riolo M., Riccioni L., Cacciola S. O., Fanizzi F. P., Santilli E.

VALUTAZIONE DELLE CONDIZIONI AMBIENTALI IDONEE ALLO SVILUPPO DELLA ROGNA DELL'OLIVO MEDIANTE MODELLISTICA DI SIMULAZIONE PER OTTIMIZZARE LE STRATEGIE DI DIFESA - Bregaglio S., Rizzo M., Santilli E., Riolo M., Calone R., Matere A., Faggioli F.

VALUTAZIONE DELL'EFFETTO CONTENITIVO NEI CONFRONTI DI *PSEUDOMONAS SAVASTANOI* PV. *SAVASTANOI* DI UN COMPOSTO NATURALE A BASE DI RESINA DI PINO - Caruso P., Signorello L., Licciardello G., Russo M. P., Sciuto G., Romeo F. V., Di Silvestro S., Strano M. C.

EFFICACIA DI TRATTAMENTI FOGLIARI CON UNA MISCELA DI COMPOSTI A BASSO CONTENUTO DI RAME ED INDUTTORI DI RESISTENZA PER IL CONTROLLO DI *PSEUDOMONAS SAVASTANOI* PV. *SAVASTANOI*, AGENTE DELLA ROGNA DELL'OLIVO - Moretti C., Orfei B., Almadi L., Cinosi N., Famiani F., Buonauro R.

DIVERSE TIPOLOGIE DI RACCOLTA IN UN OLIVETO AD ALTA DENSITÀ. - Crescenzi S., Zucchini M., Gobbi L., Neri D., Giorgi V.

UTILIZZO DEL TRICODERMA PER MIGLIORARE L'AMMENDAMENTO CON COMPOST – Garofalo K., Gulli T., Scalercio S., Di Marco C., Talerico R., Muzzalupo I.

CONTROLLO DEL *VERTICILLIUM DAHLIAE* PER MEZZO DI ESTRATTI DI FOGLIE DI OLIVO CARICATI SU NANOPARTICELLE DI CHITOSANO - Garofalo K., Mazzotta E., Bernardini V., Turco R., Muzzalupo R., Chiappetta A., Muzzalupo I.

FIORITURA E IMPOLLINAZIONE FORZATA IN ASCOLANA TENERA - Giorgi V., Zucchini M., Vandi A., Neri D.

TOPOGRAFIA RADICALE DI OLIVO IN IMPIANTI AD ALTA DENSITA' - Lodolini E. M., de Iudicibus A., Lucchese P. G., Zucchini M., Crescenzi S., Pacella M., Giorgi V., Neri D.

RISULTATI SALIENTI DEL PROGETTO MOLTI - MIGLIORAMENTO DELLA PRODUZIONE IN OLIVETI TRADIZIONALI E INTENSIVI - Lodolini E. M.

VALIDAZIONE DELLA MISURA CON L'ATMOMETRO DELL'EVAPOTRASPIRAZIONE DELL'OLIVO DA OLIO IN CAMPO. - Mameli M. G., Satta D., Fernandes Oliveira A., De Pau L., Cossu S., Scanu G., Zurru R.

OSSERVAZIONI PRELIMINARI DEL SENSORE MULTIPARAMETRICO DI FLUORESCENZA - MULTIPLEX® - PER LA VALUTAZIONE DELLO STATO FISILOGICO DI PIANTE DI OLIVO - Mercenaro L., Deidda A., Gambella F., Cillara M., Deiana P., Nieddu G., Santona M.

DINAMICA DI ACCUMULO DI FENOLI TOTALI E MASSA GRASSA ESTRAIBILE IN DRUPE DI OLIVETI LUCANI - Montanaro G., Lacertosa G., Nuzzo V.

EFFICACIA DELLA ZEOLITE NEL CONTROLLO DELL'INFESTAZIONE DA MOSCA DELL'OLIVO - Morrone L., Rotondi A., Mari M.

VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ DELLE OLIVE TRAMITE IMMAGINI RGB E MODELLAZIONE AVANZATA DI UNA RETE NEURALE CONVOLUZIONALE - Salvucci G., Pallottino F., Costa C., De Laurentiis L., Del Frate F., Manganiello R., Tocci F., Vasta S., Figorilli S., Bassotti B., Violino S., Ortenzi L., Antonucci F.

LA SELEZIONE OTTICA RGB PER UN OLIO DI QUALITÀ SUPERIORE - Violino S., Moscovini L., Costa C., Del Re P., Giansante L., Toscano P., Tocci F., Vasta S., Salvucci G., Cervellini C., Ripa C., Pallottino F.

MODIFICA DELLA BIOMORFOMETRIA DI RAMI PRODUTTIVI DI VARIETÀ ITALIANE PER ADATTAMENTO ALL'OLIVICOLTURA INTENSIVA - Panara F., Fasano C., Perrella G., Alagna F., Lopez L., Porceddu A., Amato D., Nuzzo V., Montanaro G.

UTILIZZO DELLA ZEOLITE IN OLIVICOLTURA - Rotondi A., Morrone L., Mari M.



È POSSIBILE INCREMENTARE LA RADICAZIONE AVVENTIZIA NELLA CULTIVAR RECALCITRANTE LECCIO DEL CORNO? - Muleo R., Medori G., Giordani C., Luziatelli F., Petruccelli R., Bartolini G., Calcabrina M., Mancinelli R., Valerio C., Ruzzi M., Forgione I.

L'INFLUENZA DELLA GESTIONE DEL SUOLO E DELL'IRRIGAZIONE DEFICITARIA SULLE CARATTERISTICHE VEGETO-PRODUTTIVE DELLA CV SEMIDANA - Satta D., Mameli M. G., De Pau L., Fernandes Oliveira A., Cossu S., Scanu G., Sedda P., Damasco G., Secci S., Zurru R.

ATTIVITÀ SPERIMENTALE DI AGRICOLTURA DI PRECISIONE SU OLIVETO - Vizzarri V., Zaffina F., Muzzalupo I.

RISULTATI PRELIMINARI SULLA VALUTAZIONE DELLA TOLLERANZA ALLO STRESS IDRICO IN OLIVO ATTRAVERSO LA MISURAZIONE DELLA CONDUTTANZA MINIMA - Lombardo L., Rizzo S., Marra F. P., Lodolini E. M., Ienco A., Nicoletti R., Vizzarri V., Salimonti A., Rizzo M., Santilli E., Benincasa C., Ripoli A. G., Pellegrino M., Zaffina F., Godino G., Cruceli G., Perri E., Zelasco S.

### ***Sessione Scientifica OLIVICOLTURA E TERRITORIO***

PROSPETTIVE DI RILANCIO DELLA OLIVICOLTURA NELL'AREA DEL "MONTIFERRU" (SARDEGNA) DOPO L'INCENDIO DEL LUGLIO 2021- IL "PROGETTO MONTIFERRU". - Cauli E., Campus M., Sedda P., Piras F., Pili G., Muntoni M.

LA BIOSINTESI DEGLI ANTOCIANI DURANTE LA MATURAZIONE DELLE DRUPE DI *OLEA EUROPAEA* L. CV CAROLEA E TONDINA IN RELAZIONE ALL'AREA DI COLTIVAZIONE - Ferrari M., Muto A., Bruno L., Muzzalupo I., Chiappetta A.

CARATTERIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI OLEARIE IN ABRUZZO OTTENUTE DA DIVERSE CULTIVAR E CON SISTEMI DI ALLEVAMENTO TRADIZIONALI E INTENSIVI - Chiaudani A., Gaggiotti S., Flamminii F., Cichelli A.

OLIVO IN COLOMBIA. LE FORME DI ALLEVAMENTO POSSONO INFLUENZARE LA MICORRIZZAZIONE E LA RIZOSFERA? - García Molano J. F., Cuervo Bejarano W. J., Rodolfi M., García Parra M., Jaramillo García L. S., Ganino T.

MONITORAGGIO DELLA CIMICE MARMORATA *HALYOMORPHA HALYS* (STÅL, 1855) IN CALABRIA - Vizzarri V., Spadaro C., Ienco A., Rizzo P.

### ***Sessione Scientifica RISORSE GENETICHE E SVILUPPO DELL'OLIVICOLTURA***

FENOTIPIZZAZIONE DI CLONI DI LECCINO PER LA RESISTENZA A *XYLELLA FASTIDIOSA* - Surano A., Giampetruzzi A., Kubaa R. A., Saponari M., Caruso G., Bartolini S., Saldarelli P.

SUSCETTIBILITÀ DI UNA COLLEZIONE INTERNAZIONALE DI VARIETÀ DI *OLEA EUROPEA* A *PSEUDOMONAS SAVASTANOI* PV *SAVASTANOI* - Licciardello G., Russo M. P., Sorrentino G., Strano M. C., Romeo F. V., Timpanaro N., Di Silvestro S., Caruso P.

SIVIGLIANA DA OLIO: RISCOPERTA E PROSPETTIVE DI VALORIZZAZIONE - Deiana P., Molinu M. G., Dore A., Culeddu N., Filigheddu R., Dettori S., Santona M.

LA SOTTOESPRESSIONE DI GENI PER LA PROLIFERAZIONE CELLULARE RAPPRESENTA UN MARCATORE MOLECOLARE ASSOCIATO ALLA DIMENSIONE DEL FRUTTO IN OLIVO - Forgione I., Cirilli M., Valerio C., Medori G., De Angelis S., Rosati A., Muleo R.

LA COMPETENZA DELLA RADICAZIONE AVVENTIZIA NEI TESSUTI CORTICALI DEL RAMO NEL PERIODO AUTUNNO-PRIMAVERA: EVIDENZA MOLECOLARE DI UNA PREDISPOSIZIONE ONTOGENETICA CICLICA - Forgione I., Pescatore M., Giordano C., Medori G., De Angelis S., Petrucelli R., Valerio C., Muleo R.

CARATTERIZZAZIONE DELLA CV. 'MORAILO' ATTRAVERSO ALBERI DI OLIVO MONUMENTALI - Bartolini M., Petrucelli R., Bartolini G., Rodolfi M., Beghé D., Ganino T.

SCREENING PRELIMINARE DEL GERMOPLASMA DI OLIVO SICILIANO PER L'IDENTIFICAZIONE DI PRESUNTI GENOTIPI RESILIENTI A *SPILOCAEA OLEAGINA* MEDIANTE METODI DI RILEVAMENTO CLASSICO E TECNICHE MOLECOLARI DI DIAGNOSI PRECOCE - Trippa D. A., Marra F. P., Marchese A., Bonanno F., Davino S., Caruso T., Imperiale V., Campisi G., Giovino A.

EVOLUZIONE DEI COMPOSTI FENOLICI NELLA MATURAZIONE DI SELEZIONI DI OLEASTRO (*OLEA EUROPAEA* VAR. *SYLVESTRIS*) - Medda S., Mulas M.

CARATTERIZZAZIONE DELL'OLIVO "ALBERO BELLO" DI VILLA ADRIANA - Romano E., Pellegrino M., Zelasco S., Benincasa C., Bruciati A., Mastronardi A., Di Noia N., Pasquazi S., Perri E.

PRIME VALUTAZIONI SU IBRIDI DI OLIVO (*OLEA EUROPAEA* L.) OTTENUTI DA INCROCIO CONTROLLATO - Pili G., Piras F., Campus M., Cauli E., Sedda P., Muntoni M.

PRIMA CARATTERIZZAZIONE DI OLIVI SPONTANEI SELEZIONATI IN SARDEGNA - Piras F., Pili G., Cauli E., Sedda P., Muntoni M.

NUOVE ACCESSIONI DI OLIVO DEL CREA OFA IN FASE DI VALIDAZIONE. - Sorrentino G., Guardo M., Russo M. P., Trovato A.

STUDI PRELIMINARI SULLA SUSCETTIBILITA' DI DIVERSE VARIETA' DI OLIVO ALL'OCCHIO DI PAVONE E ALLA CERCOSPORIOSI - Ienco A., Perri E., Spadaro C., Vizzarri V.

VALUTAZIONE DELL'ATTITUDINE ALLA RADICAZIONE DI 40 VARIETA' DI OLIVO ITALIANE - Rizzo S., Ripoli A. G., Lombardo L., Pellegrino M., Zaffina F., Godino D., Cruceli G., Perri E., Zelasco S.

COMPORAMENTI VARIETALI IN SEGUITO A GELATA TARDIVA - Zucchini M., Giorgi V., Valverde P., Lodolini E. M., Neri D.

### ***Sessione Scientifica OLIVO QUALITA' E SALUTE***

15 ANNI DI DOP "SARDEGNA": EVOLUZIONE DEI PARAMETRI CHIMICI E SENSORIALI

DEGLI OLI CERTIFICATI - Campus M., Sedda P., Cauli E., Piras F., Pili G., Podda A., Muntoni M.

UN APPROCCIO MULTISENORE PER LA CARATTERIZZAZIONE AVANZATA DI OLIVE DA OLIO - Violino S., Moscovini L., Costa C., Toscano P., Tocci F., Vasta S., Salvucci G., Cervellini C., Ripa C., Pallottino F.

DINAMICA DI MATURAZIONE DEI FRUTTI DELL'OLIVO. CULTIVAR E INDICI A CONFRONTO – Deiana P., Molinu M. G., Gaias E., Paniziutti A., Dettori S., Santona M.

### ***Sessione Scientifica ELAIOTECNICA E OLIVE DA MENSA***

PROVE DI DEAMARIZZAZIONE CONTROLLATA DI OLIVE DA TAVOLA CON CEPPI SELEZIONATI DI LAB E LIEVITI KILLER - Bencresciuto G. F., Mandalà C., Cerullo A., Migliori C. A., Monaco S., Mannazzu I., Bardi L.

EFFETTO DELLA RAPIDA REFRIGERAZIONE DELLE OLIVE IN PREFRANGITURA SULLA QUALITA' E IL PROFILO AROMATICO DELL'OLIO - Calatayud M. V., Meoni G., Tenori L., Luchinat C., Tonutti P., Brizzolara S.

FERMENTAZIONE CONTROLLATA DELLE OLIVE DA MENSA: INNOVARE LA TECNOLOGIA MANTENENDO LA TIPICITÀ DELLE PRODUZIONI - Campus M., Cauli E., Paba A., Chessa L., Daga E., Sedda P., Piras F., Pili G., Muntoni M., Comunian R.

TEST MECCANICO-ACUSTICO: UN NUOVO APPROCCIO PER VALUTARE LA TEXTURE DI OLIVE DA TAVOLA - Cortellino G., Paccani S., Lovati F., Grassi M., Bacceli M., Lanza B., Vanoli M.

IL NASO ELETTRONICO E LA QUALITÀ SENSORIALE DELLE OLIVE DA TAVOLA - Vanoli M., Paccani S., Lovati F., Grassi M., Lanza B., Cortellino G.

PARAMETRI QUALITATIVI E SENSORIALI DI OLI DI OLIVA PRODOTTI CON DIFFERENTI TECNOLOGIE ESTRATTIVE - Lacertosa G., Benincasa C., Romano E., Pellegrino M., Montanaro G.

DE-AMARIZZAZIONE MEDIANTE MICRORGANISMI SELEZIONATI DI PATÉ DI OLIVA OTTENUTO DA DECANter MULTIFASE - Di Marco S., Vecchiotti G., Di Loreto G., Bacceli M., Simone N., Lanza B.

PROGETTAZIONE DI UN DISPOSITIVO PROTOTIPALE PER IL MONITORAGGIO STEP-BY-STEP DEI PARAMETRI DI FERMENTAZIONE DELLE OLIVE DA MENSA - Manganiello R., Ciccioritti R., Tomasone R., Cedrola C., Pagano M.

LA CRIOGENIA APPLICATA ALLE PASTE DI OLIVE PER L'OTTENIMENTO DI "OLI FRESCHI" DI QUALITÀ - Muzzalupo I., Benincasa C., Flora V. R.

CONTENUTO FENOLICO E ZUCCHERI IN OLIVE DA TAVOLA DEAMARIZZATE CON METODO SIVIGLIANO E GRECO - Nicoletti R., Pellegrino M., Perri E., Romeo F. V., Muzzalupo I., Benincasa C.

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI SECONDARI DELL'INDUSTRIA OLEARIA - Ballistreri G., Musumeci F., Accardo A., Romeo F. V.

VALORIZZAZIONE DI OLIVE DA TAVOLA DA CULTIVAR A DUPLICE ATTITUDINE: CAROLEA E NOCELLARA MESSINESE - Rutigliano C. A. C., Pistorio E., Timpanaro N., Mangiameli S., Romeo F. V.

SELEZIONE DI COLTURE STARTER DALLA CARPOSFERA DI DRUPE PER LA FERMENTAZIONE DELLE OLIVE DA TAVOLA - Signorello L., Timpanaro N., Mangiameli S., Benincasa C., Chiappetta A. A. C., Muzzalupo I., Romeo F. V.

VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DI UNO YOGURT FORTIFICATO A BASE DI FENOLI BIOATTIVI RECUPERATI DAI CO-PRODOTTI DELL'INDUSTRIA OLEARIA - Sordini B., Esposito S., Roila R., Taticchi A., Urbani S., Veneziani G., Selvaggini R., Daidone L., Branciarri R., Servili M.

MONITORAGGIO DELLA QUALITÀ IGIENICA DI OLIVE DA TAVOLA COMMERCIALI - Pistorio E., Timpanaro N., Foti P., Mangiameli S., Bacceli M., Lanza B., Romeo F. V.

APPARATO PER LA DENOCCIOLATURA DELLE OLIVE - BREVETTO UIBM N. 102018000006120 - Toscano P., Cutini M., Bisaglia C.

CARATTERIZZAZIONE DI MICRORGANISMI DALLA CARPOSFERA DI DRUPE DI OLIVO - Zucco G., Orru L., Lamontanara A., Rizzo S., Risoli L., Carbone F., Benincasa C., Chiappetta A., Romeo F. V., Muzzalupo I.

CARATTERIZZAZIONE VALORIZZAZIONE DELLE ACQUE REFLUE DI FRANTOI OLEARI - Zucco G., Colella M. F., Caputo P., De Luca G., Rossi C. O., Muzzalupo I.

### **Avviso importante**

I poster devono avere una larghezza massima di 70-90 cm e una lunghezza massima di 90-110 cm. Possibilmente su carta non pesante e per il format si lascia libertà di scegliere quello preferito.

Anche per le comunicazioni orali non esiste un format prefissato, ma si raccomanda di salvare il file della presentazione sia in formato POWER POINT che PDF possibilmente con il nome dell'autore presentante.

**Scheda di Iscrizione al V Convegno Nazionale dell'Olio ed Olio  
Alghero (SS), 26 – 28 ottobre 2020**

**Inviare entro il 15 ottobre 2022 a [mmulas@uniss.it](mailto:mmulas@uniss.it)**

Nome:

Cognome:

Istituzione:

Indirizzo:

Città:

Tel:

Cel:

Fax:

E-mail:

Sono interessato a partecipare alle visite tecniche SI  NO

Intendo presentare un contributo SI  NO

**Abstract contributo (compilare secondo la Scheda Allegata)**

**Inviare entro il 15 settembre 2022 a [mmulas@uniss.it](mailto:mmulas@uniss.it)**

**Quote di partecipazione (comprende il kit congressuale, 3 coffee break, 2 pranzi di lavoro)\***

Soci SOI:

€ 150 entro il 30 settembre 2022

€ 250 dal 1° ottobre al 15 ottobre 2022

Studenti, dottorandi, assegnisti, borsisti:

€ 70 entro il 30 settembre 2022

€ 100 dal 1° ottobre al 15 ottobre 2022

Non Soci SOI:

€ 200 entro il 30 settembre 2022

€ 300 dal 1° ottobre al 15 ottobre 2022

Segreteria Organizzativa

Per informazioni: [mmulas@uniss.it](mailto:mmulas@uniss.it) Tel. 079229334 - 3385096674

\*Le modalità per pagare la quota di iscrizione (alla quale è possibile sommare eventuali quote relative alla partecipazione alle escursioni e alla cena sociale) sono due:

- Bonifico bancario sul conto corrente intestato alla SOI ed identificato dal codice IBAN

IT27Q 03069 18488 1000 0000 8151

- Paypal indicando quale beneficiario l'indirizzo mail [segreteria@soishs.org](mailto:segreteria@soishs.org)

In entrambi i casi la causale deve essere "Cognome Nome OliveoOlio 2022", per esempio "Mulas Maurizio OliveoOlio 2022".

**Scheda di proposta comunicazione al V Convegno Nazionale dell'Olivo ed Olio  
Alghero (SS), 26 – 28 ottobre 2022**

**TITOLO  
TITLE**

Nome Cognome<sup>1\*</sup>, Nome Cognome<sup>2</sup>, Nome Cognome<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Dipartimento di ....., Università di....., Città

<sup>2</sup>Istituto di ....., Ente, Città

<sup>3</sup>Dipartimento di ....., Università di....., Città

\*indirizzo di posta elettronica

L'abstract deve essere scritto in italiano in un'unica pagina i cui margini saranno così fissati: superiore 3,5 cm; inferiore, destro e sinistro 2,5 cm.

Titolo in italiano: Times New Roman 14, grassetto, maiuscolo, centrato

Titolo in inglese: Times New Roman 14, corsivo, maiuscolo, centrato

Lasciare un'interlinea singola e indicare gli Autori (nome e cognome, Times New Roman 12, centrato).

Lasciare un'interlinea singola e indicare l'Istituzione di appartenenza: Times New Roman 12, corsivo, centrato.

Lasciare un'interlinea singola e indicare l'indirizzo di posta elettronica dell'autore registrato al convegno.

Lasciare due interlinee singole vuote e inserire il testo (solo in italiano): lunghezza massima 1 pagina, Times New Roman 12, interlinea singola, giustificato.

Nessun rientro per i capoversi.

Eventuali riferimenti bibliografici se citati nel testo potranno essere riportati come segue (tutto in carattere Times New Roman 11, giustificato) dopo un'interlinea singola vuota:

Riferimenti bibliografici

*Riviste:* ROSSI G., BIANCHI M., 1990. Le rose dei romani sono belle. *Italus Hortus*, 1: 22-26.

*Libri:* ROSSI G., BIANCHI M., 1995. I roseti pompeiani. In: "Le rose dei romani" 7a ed. Società Nazionale dei Roseti Storici Roma.

*Capitoli di Libri:* SMITH J., 1965. Characterization of a roman rose. In: Brown (ed.) *Ancient Roses*. Publ. N. 11, Academic Press Ltd., London: 441-443.

Non utilizzare intestazioni e note piè pagina. Non numerare le pagine. Gli abstract non saranno corretti dagli organizzatori; si prega, quindi, di controllare attentamente il testo.

Salvare l'abstract in due formati: pdf e doc.

Si prega di nominare i file utilizzando il COGNOME e il Nome dell'autore che presenta il lavoro, per es. ROSSI\_Mario.doc e ROSSI\_Mario.pdf. Numerare gli abstract se sono più di uno: ROSSI\_Mario1.doc/.pdf, ROSSI\_Mario2.doc/.pdf ecc.

Inviare i file, massimo 2 abstract per 'Autore corrispondente', entro il 15 settembre 2022 a [mmulas@uniss.it](mailto:mmulas@uniss.it)

**Tipo di presentazione preferita:**  ORALE  POSTER

SPONSORS



MASONI  
BECCIU



**ACCADEMIA OLEARIA**

TENUTE FOIS

*L'origine del gusto.*