



## *Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio*

### **Tornata nelle Marche**

venerdì 22 e sabato 23 settembre 2023

#### Programma

##### Venerdì 22 settembre 2023

15:00 – 19:00 Visita con attività dimostrative ad oliveto e laboratorio di trasformazione presso le Aziende OLIVE GREGORI, Contrada Lugugnano, 26 - Montalto delle Marche (AP) e Cooperativa Agricola Case Rosse, Contrada Case Rosse, 173 - Ascoli Piceno (AP)

##### Sabato 23 settembre 2023

09:00 – 13:00 Convegno su 'Innovazioni applicate all'olivicultura da mensa per la valorizzazione dell'Ascolana tenera' presso il Polo didattico dell'Università Politecnica delle Marche, Via Umbria 63100 – Ascoli Piceno

Modera: 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

*CREA – Centro di ricerca Olivicultura, Frutticoltura e Agrumicoltura, Roma*

Davide Neri

*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 della Marche, Ancona*

11:20 Valutazione sensoriale e texturale di prodotti secondari dell'industria olearia: il paté 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'Olio, Spoleto*

13:00 Colazione a buffet

*Per informazioni:*

*Enrico Maria Lodolini: [enricomaria.lodolini@crea.gov.it](mailto:enricomaria.lodolini@crea.gov.it); cell. 349 2691233*

*Veronica Giorgi: [v.giorgi@staff.univpm.it](mailto:v.giorgi@staff.univpm.it); cell. 339 7432998*

*Segreteria Accademia: [andulivo@virgilio.it](mailto:andulivo@virgilio.it); tel. 0743 223603*