



AREZZO FIERE E CONGRESSI
Via Spallanzani, 23 – Arezzo
Tel. (+39) 0575 9361 E-mail medoliva@arezzofiere.it

Si raccomanda di segnalare la propria partecipazione per e-mail alla segreteria organizzativa entro il 16 maggio 2012

Segreteria organizzativa e informazioni

A.N.A.P.O.O.
Associazione Nazionale Assaggiatori di Olio di Oliva Vergine
Presso Villa Montepaldi
via di Montepaldi 12,
info@anapoo.it
San Casciano V.P. (FI)



CONVEGNO

VALIDAZIONE DI PROTOCOLLI PER LA PRODUZIONE DI OLI AD ELEVATO VALORE NUTRIZIONALE ED A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Acronimo: OLEOSALUSITEM
Risultati relativi al 1° anno di attività



Università degli Studi di Firenze



Sala Conferenze
Via Spallanzani, 23 — Arezzo

Sabato 19 maggio 2012-Ore 9.30

Il progetto Oleosalusistem è stato finanziato nell'ambito della mis. 124 del PSR 2007-2013 dalla Regione Toscana ed è stato realizzato grazie all'esperienza e alle informazioni ottenute nei precedenti anni di ricerca dai partner.

Il progetto vuole mostrare e mettere a disposizione delle piccole e medie realtà aziendali della filiera olivo-oleicola toscana prospettive culturali, soluzioni tecniche e procedurali per una valorizzazione dei loro prodotti e sistemi produttivi, basata sulla definizione ed il controllo sia delle caratteristiche nutrizionali e sensoriali degli oli extra vergini d'oliva che della sostenibilità ambientale del sistema produttivo.

Con l'occasione di Medoliva i partner hanno ritenuto opportuno presentare i risultati preliminari delle analisi chimiche, microbiologiche e sensoriali dei prodotti ottenuti lungo l'intera filiera produttiva durante il primo anno del progetto.

Partner:

**Azienda Agricola Buonamici
Toscana Enologica Mori**

Metropoli - Azienda Speciale della CCIAA di Firenze, Divisione Laboratorio Chimico Merceologico

DiBA - Università di Firenze

DEISTAF - Università di Firenze

A.N.A.P.O.O. - Associazione Nazionale Assaggiatori di Olio di Oliva Vergine

Ore 9:30	Registrazione dei partecipanti
Ore 9:45	Apertura dei lavori: introduce e coordina Carlo Chiostrì , <i>Dirigente Settore Promozione dell'innovazione e sistemi della conoscenza – Regione Toscana</i>
Ore 10:00	Relazioni: Il progetto Oleosalusistem: primo anno di sperimentazione. Obiettivi e aspetti innovativi Cesare Buonamici , <i>Azienda Agricola Buonamici</i> L'innovazione tecnologica per l'azienda agricola toscana Giorgio Mori , <i>Toscana Enologica Mori</i> Approccio energetico al sistema estrattivo Enrico Cini, Paolo Boncinelli e Lucia Recchia <i>Dipartimento di Economia, Ingegneria, Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali</i> Il disegno sperimentale Serena Trapani e Bruno Zanoni , <i>Dipartimento di Biotecnologie Agrarie Sezione di Tecnologie Alimentari</i> Caratterizzazione chimica degli oli monocoltivar Marzia Migliorini e Chiara Cherubini , <i>Metropoli – Divisione Laboratorio Chimico Merceologico</i> Caratterizzazione microbiologica dei prodotti della filiera oleicola Massimo Vincenzini e Simona Guerrini , <i>Dipartimento di Biotecnologie Agrarie – Sezione di Microbiologia</i> Caratterizzazione organolettica degli oli monocoltivar ai sensi del Reg. CEE 2568/91 e succ.mod. Franco Pasquini , <i>A.N.A.P.O.O. Associazione Nazionale Assaggiatori di Olio di Oliva</i> Il profilo sensoriale e le sue relazioni con le caratteristiche chimiche degli oli Erminio Monteleone e Caterina Dinnella , <i>Dipartimento di Biotecnologie Agrarie - Sezione di Tecnologie Alimentari</i>
Ore 11:45	Interventi e discussione
Ore 12:00	Riflessioni sul primo anno di attività Bruno Zanoni <i>Dipartimento di Biotecnologie Agrarie Sezione di Tecnologie Alimentari</i>
Ore 12:15	Conclusione dei lavori

Ai partecipanti iscritti al convegno sarà offerto da A.N.A.P.O.O. il pranzo a buffet

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Da compilare ed inviare via mail alla segreteria organizzativa entro il 16.05.2012

COGNOME _____

NOME _____

ENTE/SOCIETA' _____

INDIRIZZO _____

TEL _____

FAX _____

E-MAIL _____

Segreteria organizzativa

A.N.P.O.O. Presso Villa Montepaldi – Via di Montepaldi 12, San Casciano V.P. (Fi)
info@anapoo.it