



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE



Dipartimento di Scienze Agrarie,
Alimentari e Ambientali

Gruppo di Lavoro
Olio e Olio

Agenzia per l'Innovazione nel Settore
Agroalimentare e della Pesca

VI Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio 13-15 novembre 2024

Ascoli Piceno (AP)

6^a Circolare

Siamo lieti di invitarvi al VI Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio, che si terrà ad Ascoli Piceno dal 13 al 15 novembre 2024.

Il Convegno è organizzato dal Gruppo di Lavoro 'Olivo ed Olio' della Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana (SOI), in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche e l'Agenzia per l'Innovazione nel Settore Agroalimentare e della Pesca "Marche Agricoltura Pesca" - AMAP, con il patrocinio dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio e di altre Istituzioni nazionali e locali.

L'evento rappresenta l'appuntamento con cui il Gruppo di lavoro SOI sull'Olivo e l'Olio favorisce l'aggiornamento su tematiche scientifiche e tecniche della filiera olivicolo-olearia, attraverso l'incontro di ricercatori, tecnici e operatori del settore.

Il Convegno si articolerà in comunicazioni orali e poster su biotecnologie per il breeding e nuove varietà, innovazioni su propagazione e tecniche vivaistiche, biologia ed ecofisiologia, sistemi d'impianto e tecniche colturali, meccanizzazione, difesa e sistemi di protezione attiva, cambio climatico e gestione sostenibile dell'oliveto, precision farming e sistemi di supporto alle decisioni, Xylella e nuove emergenze fitosanitarie, processi di trasformazione dell'olio e delle olive da mensa, paesaggio, multifunzionalità ed oleoturismo, impiego alternativo dei sottoprodotti, economia circolare, qualità, tracciabilità e certificazione per la valorizzazione dell'olio di oliva e delle olive da mensa.

La sede della città di Ascoli Piceno si associa nel territorio ad una olivicoltura tradizionale di qualità e al vivace tentativo di innovazione dell'imprenditoria locale, ed è legata alla produzione di olio e di olive da mensa (Oliva Ascolana del Piceno DOP).

Il programma preliminare prevede le Giornate del 13 e 14 dedicate al lavoro congressuale e la giornata del 15 riservata alle visite tecniche.

Contiamo su di voi per il successo dell'iniziativa e per una partecipazione quanto più ampia possibile.

Ulteriori indicazioni saranno fornite nella terza circolare prevista per aprile 2024.



Di trolvag, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=59830951>

Conveners

Davide Neri

Enrico Maria Lodolini

Barbara Alfei

Comitato Scientifico

Barbara Alfei, Agenzia per l'Innovazione nel Settore Agroalimentare e della Pesca
Salvatore Camposeo, Università di Bari
Giovanni Caruso, Università di Pisa
Tiziano Caruso, Università di Palermo
Bartolomeo Dichio, Università della Basilicata
Luciana Di Giacinto, CREA Pescara (PE)
Claudio Di Vaio, Università di Napoli Federico II
Franco Famiani, Università di Perugia
Adele Finco, Università Politecnica delle Marche
Veronica Giorgi, Università Politecnica delle Marche
Riccardo Gucci, Università di Pisa
Paolo Inglese, Università di Palermo
Enrico Maria Lodolini, Università Politecnica delle Marche
Barbara Lanza, CREA Pescara (PE)
Paolo Lucci, Università Politecnica delle Marche
Ernesto Marchegiani, Università Politecnica delle Marche
Bruno Mezzetti, Università Politecnica delle Marche
Giuseppe Montanaro, Università degli Studi della Basilicata
Lucia Morrone, CNR IBIMET
Soraya Mousavi, CNR IBBR Perugia
Maurizio Mulas, Università di Sassari
Rosario Muleo, Università della Tuscia
Sandro Nardi, Agenzia per l'Innovazione nel Settore Agroalimentare e della Pesca
Davide Neri, Università Politecnica delle Marche
Enzo Perri, CREA Rende (CS)
Primo Proietti, Università di Perugia
Paola Riolo, Università Politecnica delle Marche
Gianfranco Romanazzi, Università Politecnica delle Marche
Adolfo Rosati, CREA, Spoleto (PG)
Annalisa Rotondi, CNR IBIMET
Maria Saponari, CNR IPSP
Mario Santona, Università di Sassari
Luca Sebastiani, Scuola Superiore Sant'Anna
Maurizio Servili, Università di Perugia

Comitato Selezione Migliori Poster

Davide Neri, Università Politecnica delle Marche
Riccardo Gucci, Università di Pisa
Paolo Lucci, Università Politecnica delle Marche

Comitato Organizzatore

Barbara Alfei, Agenzia per l'Innovazione nel Settore Agroalimentare e della Pesca
Giovanni Caruso, Università di Pisa
Veronica Giorgi, Università Politecnica delle Marche
Enrico Maria Lodolini, Università Politecnica delle Marche
Paolo Lucci, Università Politecnica delle Marche
Davide Neri, Università Politecnica delle Marche

Segreteria

Veronica Giorgi, Università Politecnica delle Marche
E-mail: v.giorgi@staff.univpm.it - Tel. 3397432998

Scadenze

- 30 agosto 2024: invio degli abstract dei contributi;
- 30 settembre 2024: accettazione dei contributi;
- 15 settembre 2024: pagamento della quota d'iscrizione in forma ridotta;
- 15 ottobre 2024: invio programma definitivo;
- 8 novembre 2024: pagamento della quota d'iscrizione intera.

Programma Preliminare

Palazzo dei Capitani – piazza del Popolo 10 – Ascoli Piceno

13 novembre 2024

- 8:00 - 9:00 registrazione partecipanti
- 9:00 - 9:30 Saluti delle Autorità
- 9:30 - 11:00 Sessione scientifica: sistemi d'impianto, tecniche colturali, meccanizzazione
- 11:00 - 11:30 Pausa caffè
- 11:30 - 13:00 Sessione scientifica: sistemi d'impianto, tecniche colturali, meccanizzazione
- 13:00 - 14:30 Pranzo
- 14:30 - 16:30 Sessione scientifica: propagazione, vivaismo, breeding, genetica
- 16:30 - 17:00 Pausa caffè
- 17:00 - 18:30 Workshop: biodiversità olivicola
- 18:30 - 20:00 Visita guidata al centro storico di Ascoli Piceno

14 novembre 2024

- 8:30 – 10:30 Sessione scientifica: biologia, fisiologia, difesa
- 10:30 - 11:00 Pausa caffè
- 11:00 - 13:00 Sessione scientifica: economia circolare, paesaggio, elaiotecnica, qualità prodotti
- 13:00 - 14:30 Pranzo
- 14:30 – 16:00 Workshop: olive da tavola
- 16:00 – 16:30 Pausa caffè
- 16:30 – 18:00 Workshop: olivicoltura di precisione
- 18:00 – 18:30 Premiazione poster e Riunione Gruppo di lavoro SOI Olivo & Olio

20:00 Cena Sociale con assaggio guidato di olio

15 novembre 2024

8:00 - 17:00 Visita Tecnica (azienda agricola Olive Gregori, frantoio Agostini, trasformazione olive da tavola Tempera)



Quote di partecipazione (comprende il kit congressuale, 4 coffee break, 2 pranzi di lavoro)

Soci SOI:

€ 150 entro il 15 settembre 2024

€ 250 dal 16 settembre al 30 ottobre 2024

Studenti, dottorandi, assegnisti, borsisti:

€ 70 entro il 15 settembre 2024

€ 100 dal 16 settembre al 30 ottobre 2024

Non Soci SOI:

€ 200 entro il 15 settembre 2024

€ 300 dal 16 settembre al 30 ottobre 2024

Cena sociale: € 50

Visita tecnica: € 30

Segreteria Organizzativa

Per informazioni: v.giorgi@staff.univpm.it Tel. 3397432998

Per iscriversi compilare il form e seguire le istruzioni sul sito:

<https://www.soihs.it/olivoeolio2024/default.aspx>

Patrocinio:



CONSIGLIO
OLEICOLO
INTERNAZIONALE



CONSORZIO TUTELA
E VALORIZZAZIONE
OLIVA ASCOLANA
DEL PICENO
DOP



Comune di Ascoli Piceno
MEDAGLIA D'ORO AL VALOR MILITARE PER ATTIVITÀ PARTIGIANA

Sponsor:

PLATINUM



GOLD



SILVER

