



MILANO 2015



MILANO 2015

in collaborazione con



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



Poliba Webtv

radio
Frequenza libera



Lovolio

Oro verde di Puglia, un'esplosione dei sensi, l'elisir di lunga vita!



07 agosto 2015 dalle ore 14.30 alle ore 17.30



ANDITORNOM del Padiglione Italia

Oro verde di Puglia, un'esplosione dei sensi, l'elisir di lunga vita!

L'olio extravergine di oliva è un prodotto vivo, figlio della nostra terra, la cui lavorazione coinvolge intere comunità. Una ricchezza da cui far ripartire l'intera economia di un territorio a forte vocazione agricola come la Puglia. L'evento ha l'obiettivo di portare a conoscenza del largo pubblico il prodotto e la qualità del territorio e della sua gastronomia. L'evento si concentra sull'olio extravergine di oliva, e attua un progetto di comunicazione delle proprietà organolettiche e salutistiche frutto di una interessante partnership tra il mondo della ricerca e quello della produzione. La grande presenza di diverse specificità, in relazione ai vari territori di produzione, è ciò che rende differente gli oli pugliesi da quelli delle altre regioni. Non esiste un olio extravergine ma tante tipologie di prodotto; ognuna derivante da un certo territorio, dalle tecniche, dalle varietà e dalle specificità che quel territorio riesce a dare. Si tratta di una occasione per divulgare le differenze e puntare sulla differenziazione costruire dei vantaggi competitivi per l'olio Pugliese e nazionale. L'olio extravergine di oliva è un alimento buono, sano, nutriente e necessario alla salute del consumatore, in grado di offrire una varietà di sapori e di gusti, resa possibile dalla biodiversità territoriale e olivicola della Regione Puglia. Un evento necessario nel momento in cui si manifesta nel nostro Paese una grave crisi della produzione olearia, che mette in evidenza una fragilità strutturale del sistema produttivo e costringe tutti i soggetti della filiera a compiere una profonda autocritica e una riflessione sul futuro dell'olio Pugliese ed italiano.

Programma

14.30 Filmato Med & Food: Research, Safety & Quality Products for a Quality Life – Università di Bari

14.40 Il valore dell'olio. L'olio artigianale e gli artigiani del cibo – Dott. Stefano Caroli – Presidente dell'Associazione dei Frantoiani di Puglia – A.F.P.

15.00 Caccia ai profumi ed agli effluvi dell'olio- Gioco interattivo per insegnare ai bambini come, ad occhi bendati, il naso si trasforma nel più potente strumento utile a riconoscere la qualità dell'olio. Dott. Cosimo Damiano Guarini - Lovolio

15.20 Caffè scienza: Quando la medicina è servita in tavola L'Olio si sposa bene con il Pane di grano duro Prof. Emilio Jirillo - Università di Bari, Prof.ssa Filomena Corbo - Università di Bari, Tommaso Carone - SANTACANDIDA®- grano Khorasan

15.50 La cucina italiana. Tradizione ed evoluzione Dott. Renato Morisco – Villa Morisco - Santo Spirito (BARI).

16.10 Caffè scienza: Non tutti gli oli sono uguali e fanno bene alla salute: Perché gli extravergini sono differenti dagli altri oli vegetali e quali extravergini fanno bene alla salute. L'olio extra-vergine di oliva in gravidanza: Dott.ssa Tiziana Dipalmo - Università di Bari
Claim salutistici dell'olio extra-vergine di oliva: Dott.ssa Maria Lisa Clodoveo - Università di Bari
La chimica in cucina: astuzie per godere, a pieno ed al lungo, dei pregi dell'extravergine: Dott. Pasquale Crupi - Università di Bari

16.40 Relazione scientifica: Come produrremo l'extravergine nel futuro: nuove macchine per migliorare la qualità del prodotto e la sostenibilità energetica del processo. Prof. Riccardo Amirante - Politecnico di Bari

17.00 Degustazione del Pane integrale prodotto con grano Khorasan e olio di oliva Extravergine Pugliese

17.20 Chiusura lavori

All'ingresso in zona Desk - info e registrazione: Claudia Pinto - Università di Bari

Radio Frequenza Libera del Politecnico di Bari & webTV del Politecnico di Bari: Matteo Benedetto e Guerino Amoroso