



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

Dipartimento di Studi Umanistici
Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali
**STORIA E INNOVAZIONE
NELLA FILIERA OLIVICOLA-OLEARIA**

**19-23 LUGLIO 2021
FABLAB POLIBA - BITONTO**

con il patrocinio di
**Accademia dei Georgofili
Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio
Accademia Pugliese delle Scienze
Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana – GdL Olivo e Olio**



LUNEDÌ
19 LUGLIO 2021

MODULO 1
TRADIZIONE MEDITERRANEA

ore 9:30 - 13:00
SALUTI ISTITUZIONALI

CUSTODE S. FIORIELLO, ANGELA DICEGLIE, PAOLA PALMENTOLA
Università di Bari Aldo Moro
Cultura elaicola nel Mediterraneo antico: temi e contesti

FRANCIS TASSAUX
Université Bordeaux Montaigne - Institut Ausonius
Loron e la manifattura di anfore olearie nell'Istria di età romana

PASQUALE CORDASCO
Università di Bari Aldo Moro
Olivi e olio nella Puglia medievale: produzione, consumo, mercato

ANNA STELLA CARRINO, FEDERICO PALMIERI
Università di Bari Aldo Moro
Olio d'oliva tra orizzonte mediterraneo e comparto pugliese in età moderna

ore 15:30 - 17:30

ROSANNA BIANCO
Università di Bari Aldo Moro
Riflessioni sulla cultura letteraria e figurativa dell'olivo e dell'olio d'oliva

ANTONIO MONTE
CNR-ISPC
Dal trappeto 'a sangue' all'oleificio moderno.
Origini e sviluppo della produzione olearia dalla protoindustria all'età industriale

MARTEDÌ
20 LUGLIO 2021

MODULO 2
INNOVAZIONE CULTURALE

ORE 9:30 - 13:00

TIZIANO CARUSO

Università di Palermo

Cultivar e sistema colturale:

connubio imprescindibile per sviluppare modelli olivicoli sostenibili

FRANCO FAMIANI

Università di Perugia

Nuove acquisizioni su relazioni source-sink

e meccanizzazione per una moderna olivicoltura

G. ALESSANDRO VIVALDI

Università di Bari Aldo Moro

Olivicoltura di precisione

ORE 15:30 - 17:30

PRIMO PROIETTI

Università di Perugia

Gestione sostenibile della filiera olivicolo-olearia

per la mitigazione dei cambiamenti climatici

e la valorizzazione del prodotto

SALVATORE CAMPOSEO

Università di Bari Aldo Moro

Innovare in olivicoltura: istruzioni per l'uso

**MERCOLEDÌ
21 LUGLIO 2021**

**MODULO 3
INNOVAZIONE E TECNOLOGIA**

ORE 9:30 - 13:00

ROSARIO MULEO

Università della Tuscia

Coevoluzione olivo-uomo: è solo agronomica e culturale?

RAFFAELE SACCHI

Università di Napoli Federico II

Autenticità dell'olio di oliva: dal 79 d.C. ad oggi

GIUSEPPE RUGGIERO

Università di Bari Aldo Moro

Edilizia rurale e tradizione elaicola in Puglia

ORE 15:30 - 17:30

MARIA LISA CLODOVEO

Università di Bari Aldo Moro

Innovazioni tecnologiche per il simultaneo incremento di resa e qualità dell'olio

FRANCESCO PAOLO FANIZZI

Università del Salento

*Tecniche di Risonanza Magnetica Nucleare (NMR)
ed Analisi Statistica Multivariata (MVA)
per la caratterizzazione di oli extravergini di oliva*

**GIOVEDÌ
22 LUGLIO 2021**

**MODULO 4
COMMERCIALIZZAZIONE E IMPRESA**

ORE 9:30 - 13:00

NICOLA PARISI

Politecnico di Bari

Il FABLAB e

la tecnologia 3D al servizio delle imprese olearie

MARIA ANTONIETTA RICCI

Docente MIUR e responsabile comunicazione per conto della Royal Box

Il packaging per il prodotto oleario

BENEDETTO FRACCHIOLLA

Presidente Finoliva Global Service

Olio extravergine di oliva italiano: una rivoluzione gentile

ORE 15:30 - 17:30

LUIGI CARICATO

Giornalista oleologo

Costruire il valore attraverso la via del marketing e della comunicazione

PASQUALE MANCA

Imprenditore

*Dinamiche nazionali ed internazionali del mercato oleario
e i loro effetti sulle aziende olearie italiane*

VENERDÌ
23 LUGLIO 2021

MODULO 5
MISSION POSSIBILE? L'ELAIOCULTURA

ORE 9:30 - 13:0

RICCARDO GUCCI

Presidente dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio
Relazione scientifica conclusiva

ROCCO MANGINI

Vicesindaco del Comune di Bitonto
*Politiche locali per la gestione della filiera olivicola-olearia
e risolto nella promozione turistica*

DONATO PENTASSUGLIA

Assessore alle Politiche Agricole della Regione Puglia
Conclusioni

CONSEGNA DEGLI ATTESTATI

**La Summer School “Storia e innovazione nella filiera olivicolo-olearia”
si propone come strumento operativo nel settore
della formazione universitaria superiore
per la preparazione di figure professionalmente qualificate
ad operare nel campo della filiera,
con particolare specializzazione per gli aspetti della produzione di olio
a basso impatto ambientale e di elevata qualità in ambiente mediterraneo.**

Gli obiettivi formativi sono:

- **approfondire i caratteri storici della coltura elaiocola in Puglia e nel Mediterraneo;**
- **conoscere le innovazioni introdotte nella olivicoltura soprattutto in relazione ai nuovi sistemi di meccanizzazione in chiave sostenibile;**
- **analizzare gli aspetti di innovazione tecnologica applicati alla elaiotecnica moderna e calibrati sulla resa e sulla qualità del prodotto finale;**
- **focalizzare gli elementi chiave per l'adeguata commercializzazione del prodotto olio fornendo nozioni su marketing, comunicazione e dinamiche di mercato;**
- **dibattere con rappresentanti del mondo istituzionale sulle politiche per la gestione della filiera, anche riflettendo sulla prospettiva della promozione paesaggistica e turistica del territorio.**



PARTECIPANTI:

50 corsisti

**in possesso di diploma di maturità e/o di laurea triennale e magistrale
in discipline agronomiche, biotecnologiche, storiche
(L1, L25, L26, L42, LM2, LM5, LM15, LM43, LM69, LM73, LM84, LM89, LMR2)
e/o di esperienza professionale in campo elaicolo documentata per almeno quindici anni**

È OBBLIGATORIA LA FREQUENZA DELL'INTERO PERCORSO FORMATIVO PER OTTENERE I CFU PREVISTI

CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE

50,00 euro

**è possibile effettuare l'iscrizione scaricando l'apposito modulo
dal sito web www.cooperativaulixes.it**

INFO E ISCRIZIONI:

TEL: 080.3743487

MAIL: info@cooperativaulixes.it