



II Convegno Nazionale dell'Olivo e dell'Olio

Perugia 21 - 23 Settembre 2011
Complesso Monumentale di San Pietro

PROGRAMMA



Dipartimento di Scienze Agrarie
e Ambientali
Università degli Studi di Perugia



Accademia Nazionale
dell'Olivo e dell'Olio



Società Ortoflorofrutticoltura
Italiana
GdL "Olivo ed Olio"

CONVENERS

Agostino Tombesi, GianFrancesco Montedoro

COMITATO SCIENTIFICO

Mario Bertuccioli, Tiziano Caruso, Lanfranco Conte, Claudio Di Vaio, Franco Famiani, Paolo Fantozzi, Piero Fiorino, Claudio Giulivo, Angelo Godini, Riccardo Gucci, Paolo Inglese, Rossella Pampanini, Filiberto Loreti, Maurizio Mulas, Davide Neri, Enzo Perri, Primo Proietti, Carlo Ricci, Bruno Romano, Adolfo Rosati, Eddo Rugini, Raffaele Sacchi, Vito Savino, Maurizio Servili, Cristos Xiloyannis

COMITATO ORGANIZZATORE

Agostino Tombesi, GianFrancesco Montedoro, Marcello Guiducci, Alberto Palliotti, Primo Proietti, Franco Famiani, Maurizio Servili, Daniela Farinelli, Tiziano Gardi, Maurizio Micheli, Mirco Boco, Massimo Pilli

GRAPHIC DESIGNER
Massimo Pilli

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
Primo Proietti, Franco Famiani, Massimo Pilli, Francesco Proserpi
tel. 075 5856285 email - arboree@unipg.it

Mercoledì 21 settembre

- 8:00 **Registrazione**
- 8:45 **Celebrazione Cinquantenario dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio**
Saluti delle Autorità
- 9:15 - 12:10 **Relazioni**
Gianfrancesco Montedoro
- 9:15 - 9:30 Montedoro GF.
I cinquanta anni di storia dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio.
- 9:30 - 9:45 Famiani F.
Presentazione della "Collana divulgativa dell'Accademia" sulla filiera olivo-olio realizzata dall'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio.
- 9:45 - 10:10 Gucci R.
Innovazioni nella tecnica colturale e nei modelli di impianto dell'oliveto.
- 10:10 - 10:35 Rugini E.
Miglioramento genetico e biotecnologie in olivicoltura.
- 10:35 - 10:55 Coffee break
- 10:55 - 11:20 Servili M.
Nuove tendenze nell'estrazione meccanica degli oli vergini di oliva in relazione alla qualità del prodotto.
- 11:20 - 11:45 Morozzi G.
Le nuove acquisizioni scientifiche sulla chimica dell'olio e gli aspetti salutistici conseguenti.
- 11:45 - 12:10 Marchini A.
Economia e marketing delle produzioni olearie: stato dell'arte e prospettive di analisi.
- 12:10 - 13:00 **Conclusioni**
Massimo Gargano
- 13:00 - 14:30 Pranzo
- 14:30 **Apertura Ufficiale del II Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio**
Saluto dei Convener e delle Autorità

- 14:45 - 16:00 **I Sessione - Modelli colturali**
Tiziano Caruso, Primo Proietti
- 14:45 - 15:00 Rosati A., Caporali S., Paoletti A.
Architettura dell'olivo e superintensivi.
- 15:00 - 15:15 Camposeo S., Vivaldi G.A., Palasciano M., Proietti P., Farinelli D., Tombesi S., Tombesi A., Nasini L., Di Vaio C., Mafrica R., Campisi G., Marra F.P., Caruso T.
Efficienza produttiva, dinamica di maturazione e qualità dell'olio della cultivar Arbequina in cinque diversi distretti olivicoli italiani.
- 15:15 - 15:30 Lodolini E.M., Cioccolanti T., Neri D., Pollastri L.
Modello architetture in sei cultivar di olivo ritenute idonee per impianti super-intensivi.
- 15:30 - 15:45 Fabbri A., Failla O., Gambin E., Isocrono D., Parmegiani P., Giulivo C.
Affinità e differenze delle olivicolture settentrionali
- 15:45 - 16:00 Orlandi F., Bonofiglio T., Sgromo C., Ruga L., Romano B., Fornaciari M.
Indicatori climatici della possibile traslazione di coltivazione dell'olivo secondo scenari "IPCC".
- 16:00 - 16:30 Coffee break
- 16.30 - 18.00 **II Sessione - Biologia e miglioramento genetico**
Giorgio Pannelli, Luciana Baldoni
- 16:30 - 16:45 Fornaciari M., Ederli L., Reale L., Orlandi F., Sgromo C., Bonofiglio T., Pasqualini S., Romano B.
Dislocazione dei nutrienti nel fenomeno di differenziazione fiorale e produttività in olivo.
- 16:45 - 17:00 Di Vaio C., Paduano A., Nocerino S., Matteoni M., Sacchi R.
Influenza dell'ambiente di coltivazione sulla maturazione e sulla composizione dell'olio della cultivar "Ortice".
- 17:00 - 17:15 Fabbri A., Beghè D., Silvanini A., Ganino T.
Fenoli e amido durante la formazione e l'accrescimento del frutto in olivo.
- 17:15 - 17:30 Caruso T., Famiani F., Loconsole G., Marra F.P., Occorso G., Saponari M., Savino V.
Variabilità e similarità dei tratti morfologici e biometrici di 192 cultivar di olivo italiane descritte nel catalogo "OLVIVA".
- 17:30 - 17:45 Germanà M. A.
L'embriogenesi gametica nel miglioramento genetico di *Olea europaea* L..
- 17:45 - 18:00 Muleo R., Baldoni L.
OLEA: il progetto di genomica e miglioramento genetico dell'olivo.
- 18:30 - 19:30 **Visita guidata al Complesso Monumentale di S. Pietro**

Giovedì 22 settembre

- 9:00 - 10:15 **III Sessione - Tecniche colturali**
Cristos Xiloyannis, Paolo Inglese
- 9:00 - 9:15 Palese A.M., Celano G., Lombardo L., Xiloyannis C.
Distribuzione di metalli pesanti in un suolo di un oliveto microirrigato con acque reflue urbane trattate.
- 9:15 - 9:30 Magno R., Sofo A., Palese A.M., Casacchia T., Curci M., Baronti S., Albanese L., Miglietta F., Crecchio C., Xiloyannis C.
Parametri di qualità del suolo in un oliveto lavorato e in uno abbandonato.
- 9:30 - 9:45 Vivaldi G.A., Camposeo S.
Risposta ecofisiologica all'irrigazione di due cultivar di olivo allevate in un giovane impianto superintensivo.
- 9:45 - 10:00 Gucci R., Caruso G., Urbani S., Esposito S., Taticchi A., Servili M.
Influenza della disponibilità idrica nel suolo sulla qualità dell'olio in un oliveto intensivo (cv. Frantoio).
- 10:00 - 10:15 Vezzano A., Bandiera E., Cardillo V., Ferasin M., Ruperti B., Giulivo C.
Indici di maturazione di alcune cultivar di olivo del Veneto.
- 10:15 - 10:45 Coffee break
- 10:45 - 12:30 **Tavola Rotonda "Strategie di sviluppo della produzione olivicola italiana di qualità"**
- 12:30 - 14:30 Pranzo
- 14:30 - 18:30 **Visite tecniche:**
Oliveti intensivi e superintensivi - Azienda Agraria Fondazione per l'Istruzione Agraria in Perugia - località Deruta (PG).
Impianti di estrazione, commercializzazione e valorizzazione - Società Agricola Trevi - Trevi (PG).
- 20:30 **Cena sociale - Rocca di Casalina, Deruta (PG)**

Venerdì 23 Settembre

- 9:00 - 10:15 **IV Sessione - Difesa**
Roberto Buonauro, Nino Iannotta
- 9:00 - 9:15 Belcari A., Sacchetti P., Granchietti A., Bagnoli B.
Bactroceria oleae e batteri associati: prospettive per nuove strategie di controllo integrato del Tefritide.
- 9:15 - 9:30 Iannotta N., Belfiore T., Noce M.E., Scalercio S., Zaffina F.
Efficacia di imidacloprid contro le infestazioni di *Bactroceria oleae* (Rossi 1790) in Calabria.
- 9:30 - 9:45 Angioni A., Porcu L., Bandino G., Sedda P., Pirisi F.
Metodo LC/DAD/ESI/MS per la determinazione di Imidacloprid, Thiocloprid e Spinosad su olive e nell'olio di oliva dopo trattamenti in campo.
- 9:45 - 10:00 Raspi A., Canale A., Loni A., Bagnoli B.
Osservazioni sul comportamento del parassitoide *Psytalia concolor* nei confronti di *Bactroceria oleae*.
- 10:00 - 10:15 Vizzarri V., Ferrara M., Salimonti A., Zelasco S., Iannotta N., Santilli E., Perri E., Nigro F.
Studio della resistenza di genotipi di olivo a *Verticillium dahliae* Kleb e relativa risposta della pianta.
- 10:15 - 10:45 Coffee break
- 10:45 - 12:00 **V Sessione - Processi di estrazione, qualità dell'olio**
Enzo Perri, Maurizio Servili
- 10:45 - 11:00 Bandino G., Sedda P., Moro C., Mulas M.
Analisi qualitative per la caratterizzazione di oli monovarietali.
- 11:00 - 11:15 Alfei B., Magli M., Rotondi A., Pannelli G.
Effetto della varietà e dell'annata sulle caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli monovarietali.
- 11:15 - 11:30 Ranalli A., Contento S., Di Simone G.
Valutazione dei fattori nutrizionali e funzionali dell'olio destoned prodotto dalla cultivar "*Olivastra di Seggiano*".
- 11:30 - 11:45 Servili M., Taticchi A., Esposito S., Urbani S., Selvaggini R.
La qualità degli oli vergini di oliva alla luce delle innovazioni del settore.
- 11:45 - 12:00 Cimmino A., Paduano A., Della Medaglia D.A., Sacchi R.
Marcatori di tipicità degli oli d'oliva della Penisola Sorrentina.

- 12:00 - 12:45 **VI Sessione - Sottoprodotti della filiera olivicola olearia**
Caterina Briccoli Bati, Raffaele Sacchi
- 12:00 - 12:15 Baronti S., Albanese L., Di Lonardo S., Vaccari F., Bacci L.
Nuove metodologie di riutilizzo della sansa per applicazioni agricole.
- 12:15 - 12:30 Santilli E., Toscano P., Casacchia T., Lombardo L., Briccoli Bati C.
Utilizzo di compost di reflui oleari nella preparazione dei substrati nel vivaismo olivicolo.
- 12:30 - 12:45 Gigliotti G., Nasini L., Ilarioni L., Massaccesi L., Pezzolla D., Pilli M., Proietti P.
Produzione di un compost di qualità utilizzando sansa e raspi.
- 12:45 - 14:30 Pranzo
- 14:30 - 16:00 **VII Sessione - Discussione Poster**
Eddo Rugini, Davide Neri, Claudio Di Vaio, Raffaele Sacchi, Andrea Marchini
- 16:00 - 16:15 Coffee break
- 16:15 - 18:00 **VIII Sessione - Economia e valorizzazione**
Rossella Pampanini, Adriano Ciani
- 16:15 - 16:30 Polidori R., Zammarchi L., Gucci R.
Analisi tecnico-economica dell'olivicoltura intensiva nella Maremma Toscana.
- 16:30 - 16:45 Rotondi A., Magli M., Di Vecchia A.
Binomio olio e territorio in Toscana: la percezione del consumatore.
- 16:45 - 17:00 D'Amico M., Pecorino B., Pappalardo G.,
La redditività dell'olivicoltura nell'Unione Europea.
- 17:00 - 17:15 Adua M.
L'evoluzione della filiera degli oli extravergini DOP e IGP dal 2004 ad oggi: analisi e prospettive.
- 17:15 - 17:30 Forni E., De Maria A., Spanna F., Isocrono D.
Olivicoltura in aree marginali: casi di studio in Piemonte.
- 17:30 - 17:45 Ciani A.
Un caso studio di fattibilità e di proposta di gestione di un investimento in olivicoltura e relativo al completo processo di filiera.
- 17:45 - 18:00 Pergola M., Celano G., Favia M.F., Xiloyannis C., Palese A.M.
Una proposta di gestione sostenibile dell'oliveto: analisi economica, energetica e ambientale.
- 18.00 - 18.30 **Conclusioni**

LISTA POSTER

Sessione I - Modelli culturali

- 1.1 Recupero di un oliveto storico nel Parco Nazionale dell'Asinara.
Falqui A., Montinaro A., Valle S.A.
- 1.2 Settore oleicolo in Basilicata - indagini dell'ALSIA.
Buccoliero A., Liuzzi N., Mennone C
- 1.3 Tutela e valorizzazione del patrimonio degli olivi plurisecolari: risultati dell'applicazione della legge di difesa del paesaggio degli ulivi monumentali della regione Puglia.
De Palma L., Bellacicco E., Ciola G.
- 1.4 Valorizzazione energetica della coltura dell'olivo in Sardegna.
Dettori S., Deplano G., Filigheddu M.R, Murgia L.
- 1.5 Zonazione olivicola: gli oli di "Bosana" nel territorio Sassarese.
Filigheddu M.R, Deplano G., Santona M., Dettori S.
- 1.6 Modello architettonico in piante di olivo micropropagate e da talea (cv Arbequina).
Cioccolanti T., Lodolini E.M., Neri D., Perez V., Zuccherelli G.
- 1.7 Dinamica di ramificazione e di fruttificazione in cultivar di olivo diversamente propagate: un approccio architettonico.
Camposeo S., Strippoli G., Vivaldi G.A.
- 1.8 Crescita vegetativa e architettura della chioma in piante di Biancolilla e Cerasuola innestate su diversi portinnesti.
Falco V., La Mantia M., Marra F. P., Caruso T.

Sessione II - Biologia e miglioramento genetico

- 2.1 Andamento stagionale dell'equilibrio tra l'attività produttiva e quella vegetativa in rami fruttiferi di olivo.
Farinelli D., Milhem H., Baldicchi A., Rosati A., Famiani F.
- 2.2 Biologia fiorale, fruttificazione ed evoluzione della maturazione delle principali varietà di olivo in Campania.
Di Vaio C., Nocerino S.
- 2.3 Caratteristiche delle drupe nelle forme selvatiche di olivo
Mulas M., Dessena L., Bandino G., Sedda P.
- 2.4 Caratterizzazione carpologica e bio-agronomica di nuovi genotipi di olivo ottenuti da incrocio programmato.
Bartolini S., Andreini L., Guerriero R.
- 2.5 Confusione varietale in olivo: il caso del germoplasma ligure.
Ganino T., Beghè D., Morrone L., Petruccelli R., Rotondi A., Silvanini A., Fabbri A.

- 2.6 Embriocultura di progenie da incroci di sottospecie di *Olea europaea* subsp. *Cuspidata*.
Caceres M.E., Sarri V., Ceccarelli M., Mencuccini M.
- 2.7 Evoluzione del colore delle olive nelle cv Frantoio e Greignano.
Vezzaro A., Bandiera E., Cardillo V., Ferasin M., Ruperti B., Giulivo C.
- 2.8 'Frantoio Millennio' e 'Leccino Millennio': due nuove interessanti varietà di olivo.
Bartolini S., Guerriero R., Loreti F.
- 2.9 Genotipizzazione di nuove accessioni di olivo siciliane.
Sorrentino G., Fodale A., Mulè R., Russo M.P., Muzzalupo I.
- 2.10 Giovanilità dell'olivo in micropropagazione.
Cioccolanti T., Lodolini E.M., Neri D., Zuccherelli G., Capaccio V., Navacchi O.
- 2.11 Indagine sulla qualità degli organi fiorali della cultivar 'Maiatica di Ferrandina'.
Palese A.M., Pirro S., Tarantini G., Xiloyannis C.
- 2.12 Iniziative di cooperazione internazionale nel settore delle colture in vitro dell'olivo: esperienze condotte presso il DSAA di Perugia.
Micheli M., Gardi T., El Behi A.W, Hafiz I.A., Hassanein A.M., Momeni A.H.
- 2.13 Nuove visualizzazioni anatomiche dell'olivo attraverso crio-microscopia elettronica a scansione di campioni idratati-congelati.
Minnocci A., Sebastiani L.
- 2.14 Produzioni olivicole: variabilità genetica e variabilità agrometeorologica.
Mulas M., Cauli E., Bandino G., Sedda P.
- 2.15 Studio della biologia fiorale e delle performance riproduttive di tre cultivar di (*Olea europaea* L.) tunisine.
El Behi A.W., Orlandi F, Bonofiglio T., Romano B., Fornaciari M.
- 2.16 Uso del D-Mannitolo nell'ambito delle strategie di conservazione *in vitro* di olivo (*Olea europaea* L.).
Concezzi L., Desantis F., Gramaccia M.
- 2.17 Variabilità dei tratti morfologici e molecolari nella cultivar di olivo calabrese "Ottobratica".
Mafra R., Costa F., Fiore C., Marra F.P., Pellegrino P., Caruso T.
- 2.18 Caratterizzazione e valorizzazione del germoplasma delle olive da mensa della regione Puglia.
Russo G.
- 2.19 Primi studi sull'autocompatibilità ed intercompatibilità delle cultivar Rustica e Gentile dell'Aquila coltivate in Abruzzo.
Zema V., Ricci A, Visco T., Tombesi S.

- 2.20** Agro-biodiversità del germoplasma olivicolo pugliese.
Russo G.

Sessione III - Tecniche colturali

- 3.1** Applicazione della piegatura nella potatura di oliveti superintensivi.
Farinelli D., Afrazdogaher R., Tombesi S.
- 3.2** Confronto fra inerbimento permanente e lavorazione superficiale sulle caratteristiche del suolo e sulla produttività dell'oliveto.
Caruso G., Vignozzi N., Pellegrini S., Pagliai M., Gucci R.
- 3.3** Effetto dell'applicazione fogliare di boro e calcio sulla produttività di olivi allevati nel sud del Brasile.
Nicolodi M., Gianello C., Lodolini E.M., Neri D.
- 3.4** Effetto dell'intensità e dell'epoca di potatura sull'attività vegeto-produttiva della cv. Arbequina allevata in un oliveto superintensivo.
Tombesi S., Molfese S., Cipolletti M., Visco T.
- 3.5** Influenza dei concimi a lenta cessione e di biostimolanti sull'accrescimento in vivaio di piantine di olivo.
Di Vaio C., Sorrentino C., Nocerino S.
- 3.6** Meccanizzazione della raccolta delle olive di piante di grandi dimensioni mediante un bacchiatore meccanico.
Famiani F., Rollo S., Baldicchi A., Farinelli D., Inglese P.
- 3.7** Meccanizzazione della raccolta e del cantiere recupero in oliveti intensivi disetanei.
Siena M., Farinelli D., Tombesi A., Scatolini G.
- 3.8** Primi risultati del confronto tra oliveto intensivo e superintensivo in Umbria.
Farinelli D., Proietti P., Googiani A.J., Tombesi S.
- 3.9** Risposta vegeto-riproduttiva dell'olivo alla potatura tardiva.
Lodolini E.M., Neri D., Santinelli A., Cioccolanti T., Endeshaw S.T., Gangatharan R.
- 3.10** Effetti del deficit idrico controllato sullo sviluppo vegeto-riproduttivo dell'olivo nelle Marche.
Polverigiani S., Lodolini E.M., Neri D., Morini F., Gasparini D.

Sessione IV - Difesa

- 4.1** Impiego dei sottoprodotti olivicoli in alternativa agli agrofarmaci per una produzione agricola a basso impatto ambientale.
Sasanelli N., Basile T., Russo G.
- 4.2** Caratterizzazione preliminare dell'entomofauna degli oliveti in Puglia.
Simeone V., El hachem N., Tucci M., Lamaj F., Iannotta N., Scalercio S.

- 4.3** Effetti sull'artropodocenosi di trattamenti con imidacloprid impiegato contro *Bactrocera oleae* (Rossi, 1790).
Iannotta N., Belfiore T., Noce M.E., Scalercio S., Vizzarri V., Zaffina F.
- 4.4** L'uso di un prodotto naturale per il contenimento della *Spilotea oleagina*.
Rongai D., Basti C.
- 4.5** Modello biometeorologico per la previsione delle produzioni in olivicoltura.
Bonofiglio T., Orlandi F., Ruga L., Romano B., Fornaciari M.
- 4.6** Sensibilità della cultivar di olivo Coratina ai nuovi formulati commerciali a base di dimethoate.
Buccoliero A., Caponero A., Mennone C.
- 4.7** Un consorzio di batteri è coinvolto nello sviluppo della rogna dell'olivo.
Moretti C., Hosni T., Devescovi G., Venturi V., Buonauro R.
- 4.8** Effetto della rogna dell'olivo sulla qualità dell'olio.
Keciri S., Tombesi S., Moretti C., Tombesi A., Buonauro R.

Sessione V - Processi di estrazione, qualità dell'olio

- 5.1** Caratterizzazione di oli di oliva di varietà calabresi.
Robertello R., Della Medaglia D.A., Paduano A., Sacchi R.
- 5.2** Caratterizzazione di oli d'oliva mediante ¹H NMR, ¹³C NMR DEPT in relazione alla varietà, epoca di maturazione ed area geografica.
Giuliani A. A., Sabatini N., D'Alessandro N., Del Re P., Perri E.
- 5.3** Caratterizzazione morfo-bio-molecolare delle varietà di olivo (*Olea europaea*) presenti nel campo collezione del CRA-OLI.
Alessandrino M., Pellegrino M., Perri E., Muzzalupo I.
- 5.4** Classificazione chemiometrica di oli d'oliva vergini di provenienza nazionale mediante marker isotopici e chimici.
Fabroni S., Benincasa C., Muzzalupo I., Rapisarda P., Romano E., Perri E.
- 5.5** Comparazione dei parametri nutrizionali e sensoriali di oli aziendali provenienti dall'emisfero australe e boreale.
Romano E., Pellegrino M., Benincasa C., Muzzalupo I., Parise A., Casacchia T., Martellosi M., Perri E.
- 5.6** Descrizione morfo-molecolare e qualità dell'olio di cultivar d'olivo (*Olea europaea*) dell'Italia meridionale.
Alessandrino M., Caporossi A., Muzzalupo I., Pellegrino M., Perri E., Rotundo A.
- 5.7** HPLC-MS/MS della componente fenolica di oli vergini prodotti da oliveti superintensivi.
Benincasa C., Romano E., Russo A., Pellegrino M., Muzzalupo I., Perri E.

- 5.8** Incidenza delle tecnologie estrattive sulla qualità di olio di oliva prodotti in Tunisia.
Benincasa C., Romano E., Pellegrino M., Parise A., Muzzalupo I., Ben Hassine K., Perri E.
- 5.9** Indice Globale di Qualità (IGQ): organolettica, conservativa e nutrizionale. Formulazione chemiometrica mediante descrittori analitici e sensoriali di oli di oliva extravergini prelevati nella provincia di Arezzo.
Giansante L., Di Loreto G., Digiacinto L., Valentini M.
- 5.10** Influenza del fattore varietale sulla tipicità degli oli della Sardegna.
Bandino G., Sedda P., Moro C., Mulas M.
- 5.11** La qualità degli oli vergini d'oliva di piante plurisecolari pugliesi determinata mediante spettroscopia NIR.
Patarino A., Romano E., Benincasa C., Pellegrino M., Perri E., Genorini E., Morini P., Muzzalupo I.
- 5.12** La scelta dei parametri operativi in gramolatura con scambio gassoso controllato: ottimizzazione in funzione della qualità degli oli vergini di oliva.
Taticchi A., Esposito S., Urbani S., Di Maio I., Veneziani G., Selvaggini R., Servili M.
- 5.13** Monitoraggio delle caratteristiche di qualità correlate alla shelf-life di alcuni prodotti liguri ottenuti dalla cv. Taggiasca (olio extra vergine di oliva, olive intere in salamoia, olive denocciolate sott'olio, patè di olive).
Lanza B., Di Serio M.G., Giansante L., Di Loreto G., Russi F., Iannucci E., Di Giacinto L.
- 5.14** Piattaforme innovative per il recupero eco-compatibile di principi attivi da drupe.
Romano E., Benincasa C., Perri E., Sindona G.
- 5.15** Rilascio transdermico di composti fenolici dell'olio vergine d'oliva mediante sistemi niosomiali.
Tavano L., Benincasa C., Muzzalupo R., Muzzalupo I.
- 5.16** Studio della frazione volatile e dell'espressione del gene della lipossigenasi (LOX) nelle drupe e negli oli vergini di oliva.
Muzzalupo I., Benincasa C., Romano E., Patarino A., Pellegrino M., Perri E., Chiappetta A.
- 5.17** Sviluppo di modelli predittivi FT-IR e FT-NIR su oli d'oliva vergini: alcoli, steroli, cere, acidi grassi e volatili.
Sabatini N., Perri E.
- 5.18** Un nuovo prodotto oleario: aspetti nutrizionali e salutistici.
Muzzalupo I., Pellegrino M., Benincasa C., Romano E., Patarino A., Perri E., Chiappetta A.

Sessione VI - Sottoprodotti della filiera olivicola olearia

- 6.1** Evoluzione del profilo chimico e microbiologico di un cumulo di sansa stoccato all'aperto.
Simone N., Girardi F., Perri E., Lanza B., Muzzalupo I., Casacchia T.

- 6.2** Fitorimedio dei suoli trattati con reflui oleari mediante SRF di pioppo.
Sebastiani L., Di Baccio D., Minnocci A., Celano G.
- 6.3** La digestione anaerobica: produzione di biogas da sottoprodotti oleari.
Casacchia T., Toscano P., Romano E., Benincasa C., Morini P., Perri E., Muzzalupo I.
- 6.4** Processi chimico-fisici di defenolizzazione di sanse ed acque di vegetazione.
Simone N., Girardi F., Perri E.
- 6.5** Estrazione di composti fenolici e di acidi triterpenici da foglie di olivo.
Andreoni N.
- 6.6** Utilizzo di *Lactobacillus plantarum* per la defenolizzazione di sottoprodotti oleari da utilizzare come biomasse per la produzione di biogas.
Lanza B., Di Serio M.G., Russi F., Girardi F., Simone N., Perri E.

Sessione VIII - Economia e valorizzazione

- 8.1** L'olivicoltura in Basilicata.
Buccoliero A., Mennone C.
- 8.2** La gestione dello scaffale oli nella moderna distribuzione: le potenzialità del visual marketing per il posizionamento a scaffale.
Marchini A., Diotallevi F., Angioli G., Pampanini R.
- 8.3** Sistema Innovativo per la Tracciabilità dell'Olio di Oliva –S.I.T.O.
Ciani A.

Con il patrocinio, il contributo e il sostegno di:



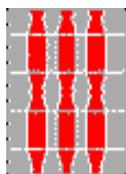
Bayer CropScience



Provincia di Perugia



Fondazione per l'Istruzione
Agraria in Perugia



REGIONE UMBRIA



Camera di Commercio
Perugia



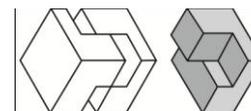
COMUNE DI DERUTA



CIVI - ITALIA



BANCA
CR FIRENZE



G.B.S. S.p.A.
General Broker Service

AGENZIA
DI
DURANTI



TORO
ASSICURAZIONI

CRISPOLTI s.n.c.

GENERALE
PERUGIA
E



3A-PTA



CITRA
Linee di Carattere



CESARINI SARTORI



AGENZIA GENERALE DI PERUGIA
FANANI ANGELO E GUBBIOTTI ALBERTO

