

Convegno conclusivo del
PROGETTO BIOVALSILA

GERMOPLASMA E OLI MONOVARIETALI DELL'AREA PARCO NAZIONALE DELLA SILA E DELL'AREA MAB

Valorizzazione di un territorio, qualità nutraceutica ed organolettica degli oli extravergine

VENERDÌ 5 LUGLIO 2019

Ore 9:00 | Sala Convegni "C. Candiano"

Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura
Sede di Rende (CS), Contrada Li Rocchi Vermicelli 8

Federazione dei Dottori Agronomi e
Dottori Forestali della Calabria



PROGRAMMA

9:00 SALUTI ISTITUZIONALI: dott. **Paolo Rapisarda**, Direttore CREA Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura | dott. **Francesco Curcio**, Commissario Ente Parco della Sila | dott. **Giacomo Giovinazzo**, Direttore Generale Dipartimento Agricoltura, Regione Calabria | prof. **Gino Mirocle Crisci**, Magnifico Rettore dell'Università della Calabria | dott.ssa **Lina Pecora**, Consigliere Nazionale CONAF
MODERATORE: **Paolo Rapisarda**

INTERVENTI

- 9:30** *Il Parco della Sila e l'area MAB*, dott. **Giuseppe Luzzi**, Ente Parco della Sila
- 9:45** *Foreste e clima del Parco della Sila e dell'area MAB*, dott. **Giorgio Matteucci** (CNR ISAFOM)
- 10:00** *L'agro biodiversità in frutticoltura: una risorsa per fronteggiare le sfide future*, dott. **Ignazio Verde**, CREA
- 10:15** *L'agricoltura nel Parco della Sila e nell'area MAB con particolare riferimento all'olivicoltura*, dott.ssa **Maria Rosaria Pupo D'Andrea**, CREA
- 10:30** *I prodotti di origine animale quale risorsa dell'area Parco della Sila*, prof. **Domenico Britti**, Università della Magna Græcia, Catanzaro
- 10:45** *Il germoplasma olivicolo e le cultivar dell'area Parco e dell'area MAB*, dott. **Enzo Perri**, CREA
- 11:00** *Profilo chimico-fisico degli oli monovarietali dell'area del Parco nazionale della Sila e dell'area MAB*, dott.ssa **Elvira Romano**, CREA
- 11:15** *Profilo organolettico degli oli monovarietali dell'area Parco e dell'area MAB*, capo panel **Massimiliano Pellegrino**, CREA
- 11:30** *L'origine degli oli d'oliva*, prof. **Giovanni Sindona**, Università della Calabria
- 11:45** *La qualità nutraceutica dell'olio extravergine di oliva e le sue attività metaboliche*, dott.ssa **Elena Azzini**, CREA
- 12:00** *Qualità e accessibilità attraverso le etichette alimentari*, dott.ssa **Gabriella Lo Feudo**, CREA
- 12:15** *Risorse genetiche vegetali: il progetto RGV-FAO e lo stato di attuazione della legge nazionale per la tutela della biodiversità di interesse agricolo e alimentare*, dott. **Vincenzo Montalbano**, MIPAAFT
- 12:30** *Esperienze di commercializzazione dei prodotti dell'area Parco*, **Maria Grazia Minisci**, Presidente del consorzio di garanzia dell'olio extravergine di qualità (CEQ) e **Leopoldo Vaccaro**
- 12:45** CONCLUSIONI, **Giacomo Giovinazzo**, Regione Calabria

Buffet a base di prodotti tipici calabresi



Ai sensi del Regolamento CONAF n. 3/2013 saranno rilasciati i relativi CFP per i Dottori Agronomi e Dottori Forestali