 



**IV Convegno Nazionale dell’Olivo ed Olio**

**18 – 20 ottobre 2017**

**Pisa**

**IIa Circolare**

Siamo lieti di invitarvi al IV Convegno Nazionale dell’Olivo ed Olio, che si terrà a Pisa dal 18 al 20 Ottobre 2017.

Il Convegno è organizzato dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell’Università degli Studi di Pisa ([www.unipi.it](http://www.unipi.it)) e dall’Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant’Anna ([www.santannapisa.it](http://www.santannapisa.it)) con il contributo del Gruppo di Lavoro *Olivo ed Olio* della SOI ([www.soihs.it](http://www.soihs.it/)) e dell’Accademia Nazionale dell’Olivo e dell’Olio di Spoleto ([www.accademiaolivoeolio.com](http://www.accademiaolivoeolio.com))

Nell’ambito del Convegno, ricercatori, tecnici, imprenditori ed amministratori presenteranno risultati e discuteranno su importanti temi della filiera olivicola-olearia: biologia e biotecnologie, vivaismo, tecnica colturale, meccanizzazione, difesa, tecnologie estrattive e di conservazione, mercato e valorizzazione dei prodotti e dei sottoprodotti.

Il programma del Convegno si articolerà in relazioni ad invito, comunicazioni orali e poster selezionati dal Comitato Scientifico, e visite di interesse tecnico-scientifico.

**Scadenze**:

15 aprile 2017, pre-iscrizione ed invio dei lavori

30 aprile 2017, accettazione dei lavori

15 maggio 2017, pagamento della quota d’iscrizione ridotta

31 luglio 2017, pagamento della quota d’iscrizione intera

1 settembre 2017, invio programma definitivo

**Organizzatori**

**Luca Sebastiani**

Istituto di Scienze della Vita

Scuola Superiore Sant’Anna \Pisa

**Riccardo Gucci**

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali

Università degli Studi di Pisa

**SCHEDA DI PRE-ISCRIZIONE**

**IV Convegno Nazionale dell’Olivo ed Olio**

**18 – 20 ottobre 2017**

**Pisa**

**Inviare entro il 15 marzo 2017** **a** **olivolio@santannapisa.it**

Nome:

Cognome:

Istituzione:

Indirizzo:

Città:

Tel:

Fax:

e-mail:

Sono interessato a partecipare alle visite tecniche SI □ NO □

Intendo presentare un contributo SI □ NO □

**Abstract contributo (compilare secondo la Scheda Allegata)**

**Inviare le iscrizioni** **a: olivolio@santannapisa.it**

**Quote di partecipazione**

Soci SOI:

€ 150 entro il 2 giugno 2017

€ 250 dal 16 maggio al 31 luglio 2017

Studenti, dottorandi, assegnisti, borsisti:

€ 70 entro il 2 giugno 2017

€ 100 dal 2 giugno al 31 luglio 2017

Non Soci SOI:

€ 200 entro il 2 giugno 2017

€ 300 dal 2 giugno al 31 luglio 2017

Segreteria Organizzativa

Per informazioni:

olivolio@santannapisa.it

Tel. 050 883151

PROGRAMMA

Aula Magna del Polo Piagge dell’Università di Pisa

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

MERCOLEDÌ 18 OTTOBRE 2017

8:30 - 9:00 Registrazione dei partecipanti

9:00 Saluti delle Autorità

Rettore Università di Pisa

Rettore Scuola Superiore Sant’Anna Pisa

Direttore DISAAA-a

Presidente Generale SOI

Presidente Accademia Nazionale dell’Olivo e dell’Olio

Conveners (R. Gucci, L. Sebastiani)

9:30 - 10:00 Plenary lecture – Eddo Rugini – Olive Tree Genome

10:00 - 11:00 Sessione scientifica (OLIVICOLTURA)

10:00-10:15 EFFETTI FISIOLOGICI E BIOMOLECOLARI DELLO STRESS SALINO SU ALCUNE VARIETÀ DI OLIVO (OLEA EUROPAEA L.) - L. Regni, S. Mousavi, M. Bocchini, R. Mariotti, N. Cultrera, L. Baldoni, E. Albertini, P. Proietti

10:15-10:30 LA FRUTTIFICAZIONE SPIEGA LE DIFFERENZE DI VIGORIA TRA CULTIVAR IN OLIVO - A. Rosati, A. Paoletti, R. Al Hariri, A. Morelli, F. Famiani

10:30-10:45 L’ADATTAMENTO AL FREDDO DELLE CULTIVAR SPAGNOLE ROYETA DE ASQUE E ARBEQUINA È CONDIZIONATO DAL DESTINO DELL’INDUZIONE FIORALE? - M. Cirilli, F. Gattabria, A. F. i Martí, C. Iacona, M. J. Rubio-Cabetas, M. Zecchini, R. Muleo

10:45-11:00 COMPOSTI FENOLICI NEL MESOCARPO DI FRUTTI DI OLIVO (LECCINO) SOTTOPOSTO A STRESS SALINO - S. Moretti, A. Francini, A. Minnocci, M. Servili, S. Urbani, L. Sebastiani

11:00 - 11:15 Pausa caffè

11:15 - 13:00 Sessione scientifica (OLIVICOLTURA)

11:15-11:30 INDAGINE SULLA MATURAZIONE DI ALCUNE CULTIVAR DI OLIVO IN VENETO - V. Cardillo, M. Ferasin, C. Giulivo, B. Ruperti

11:30-11:45 EFFETTO DELL’EPOCA DI RACCOLTA SULLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEGLI OLI PRODOTTI IN CALABRIA - A. Piscopo, A. De Bruno, A. Zappia, P. Pellegrino, R. Mafrica, M. Poiana

11:45-12:00 STIMA DEI PARAMETRI BIOFISICI DELL’OLIVO MEDIANTE TELERILEVAMENTO CON DRONE E FOTOCAMERE VIS-NIR - G. Caruso, L. Tozzini, G. Rallo, M. Moriondo, J. Primicerio, G. Palai, R. Gucci

12:00-12:15 METODI PER LA DETERMINAZIONE IN TEMPO REALE DELLO STATO IDRICO DELL’OLIVO: INDAGINI PRELIMINARI IN IMPIANTI INTENSIVI - F.P. Marra, G. Marino, A. Scalisi, R. Lo Bianco, T. Caruso

12:15-12:30 PREVISIONE DELL’INFESTAZIONE DI BACTROCERA OLEAE CON INDICATORI BIOCLIMATICI - S. Marchi, R. Tognetti, R. Petacchi, M. Ricciolini, A. Farman, P. Beavis, D. Guidotti

12:30-12:45 I FEROMONI SESSUALI DELLA MOSCA DELLE OLIVE BACTROCERA OLEAE (DIPTERA: TEPHRITIDAE) - A. Canale, G. Benelli, G.S. Germinara, A. Carpita, A. Raspi, G. Rotundo

12:45-13:00 CIBO FUNZIONALE DALL’OLIVO - R. Muleo, M. Cirilli, F. Gattabria, V. Colizzi, C. Montesano, A. Minutolo, M. Potestà, S. Urbani, M. Servili, S. Esposto, A. Taticchi, C. Iacona

13:00 - 14:30 Pranzo

14:30 - 17:00 Convegno tecnico

(FORMAZIONE E INNOVAZIONE PER LA FILIERA OLIVICOLO-OLEARIA)

14:30-15:00 Plenary lecture –XYLELLA FASTIDIOSA

17:00-17:30 Pausa caffè

17:30-19:30 SESSIONE POSTER

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

19 ottobre 2017

7:30 - 19:30 Visita Tecnica

20:30 Cena Sociale (50 euro)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

20 ottobre 2017

9:00 - 9:30 Plenary lecture Maurizio Servili

9:30-11:15 Sessione scientifica (OLIVICOLTURA)

9:30-9:45 IL GERMOPLASMA OLIVICOLO DEL CAMPO COLLEZIONE DEL CENTRO DI RICERCA PER L'OLIVICOLTURA E L'INDUSTRIA OLEARIA (CREA-OLI) DI RENDE": UN NUOVO CATALOGO VARIETALE DEL GERMOPLASMA OLIVICOLO ITALIANO - E. Perri, M. Alessandrino, C. Basti, G. Lo Feudo, M. Pellegrino, A. Rosati, V. Vizzarri, S. Zelasco, C. Benincasa, A. Salimonti, F. Carbone, G. Godino, F. Zaffina

9:45-10:00 NUOVE ACCESSIONI SICILIANE DI OLIVO - G. Sorrentino, N. Timpanaro, P. Rapisarda, F. V. Romeo

10:00-10:15 EFFETTO DELLA POTATURA “SELETTIVA” E DELLA POTATURA MECCANICA SUL COMPORTAMENTO VEGETO PRODUTTIVO DI PIANTE ALLEVATE IN UN IMPIANTO SUPERINTENSIVO - S. Tombesi, D. Farinelli

10:15-10:30 AGROECOSISTEMA SOSTENIBILE IN OLIVICOLTURA - C. Xiloyannis, A.M. Palese, A. Sofo, A.N. Mininni, E. Lardo, B. Dichio

10:30-10:45 VALUTAZIONE A MEDIO TERMINE DI DIFFERENTI CULTIVAR DI OLIVO ITALIANE ALLEVATE SECONDO IL SISTEMA COLTURALE SUPERINTENSIVO - S. Camposeo, A.M. Stellacci, G.A. Vivaldi

10:45-11:00 INNOVATIVO DI SUPPORTO ALLE DECISIONI PER IL RIUSO SOSTENIBILE DI ACQUE REFLUE URBANE IN OLIVICOLTURA - G.A. Vivaldi, F.P. Salcedo, M.A. Mastro, S. Camposeo

11:00-11:15 FUNZIONALITÀ DEL SUOLO IN OLIVETO INTENSIVO: GESTIONI CONSERVATIVE A CONFRONTO - N. Vignozzi, M.C. Andrenelli, G. Caruso, E. Gagnarli, S. Pellegrini, S. Simoni, G. Valboa, R. Gucci

11:15 - 11:30 Pausa caffè

11:30-13:00 Sessione scientifica (ELAIOTECNICA)

11:30-11:45 CARATTERIZZAZIONE CHIMICA E BIOLOGICA DI ESTRATTI DI FOGLIE DI OLIVO E IMPIEGO IN MATRICI ALIMENTARI - G. Difonzo, A. Russo, A. Trani, M. Ranieri, L. Cosmai, R. Silletti, G. Squeo, R. Nasti, C. Summo, V.M. Paradiso, A. Pasqualone, G. Tamma, F. Caponio

11:45-12:00 ISTEMA COMBINATO AD ULTRASUONI E SCAMBIO TERMICO PER IL SIMULTANEO INCREMENTO DI RESA E CONTENUTO IN POLIFENOLI DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA - M.L. Clodoveo, E. Distaso, P. Tamburrano, A. Paduano, F. Corbo, R. Sacchi, R. Amirante

12:00-12:15 STABILIZAZIONE DELLA TORBIDITÀ DELL’OLIO VERGINE D’OLIVA E SUO IMPATTO SULLA QUALITÀ DURANTE UNA SIMULAZIONE DI SHELF-LIFE - G. Veneziani, S. Esposto, A. Taticchi, S. Urbani, R. Selvaggini, B. Sordini, M. Servili

12:15-12:30 IMPIANTO COMBINATO MICROONDE - MEGASUONI PER L’ESTRAZIONE CONTINUA DELL’OLIO D’OLIVA - A. Leone, R. Romaniello, A. Tamborrino, X.Q Xu, M. Servili, S. Urbani, P. Juliano

12:30-12:45 REFRIGERAZIONE DELLE OLIVE IN PRE-FRANGITURA E PROFILO DEI COMPOSTI VOLATILI DELL’OLIO - A.M. Dourou, S. Brizzolara, F. Famiani, P. Tonutti

12:45 Cerimonia di Chiusura

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_