

L'olivo in Emilia è una coltura di antica tradizione; la presenza di documenti storici dimostra che fin dal tardo Impero esisteva un'antica olivicoltura lungo la fascia pedemontana dell'Emilia-Romagna. Sebbene nel secolo scorso gli oliveti, nelle province emiliane, siano scomparsi lasciando il posto a pochi isolati relitti e si sia cancellata dalla memoria degli agricoltori la coltura e la cultura dell'olivo, le antiche ceppaie e i resti di frantoi, che hanno saputo sopportare le offese del tempo, del clima e dell'uomo, restano a testimonianza di una coltivazione che faceva parte della tradizione alimentare locale. La documentata presenza di questa specie, sul territorio, pur se sporadica, indica quindi la possibilità di recupero di una produzione della passata tradizione agricola, e di un rilancio dell'olivicoltura per la produzione di olio

con caratteristiche qualitative di pregio.

Oggi l'olio di oliva ha riconquistato un ruolo di primo piano nell'alimentazione e nella gastronomia anche delle aree non Mediterranee, grazie al suo estremo valore nutrizionale ed alla qualità organolettica che i migliori oli possono vantare. In tal senso le colline emiliane costituiscono un ambiente adatto alla produzione di un olio di oliva extravergine di qualità superiore e questa potenzialità costituisce una occasione unica per aggiungere questo prodotto alla già ricca offerta agroalimentare della province dell'Emilia Occidentale. Sono queste le certezze che hanno motivato i diversi attori nel condurre lo "Studio sullo sviluppo dell'olivicoltura da olio in Emilia-Romagna, nelle province di Modena, Reggio Emilia, Parma e Piacenza"

PROGRAMMA SESSIONE MATTUTINA

- Ore 9.00 **Registrazione dei partecipanti**
- Ore 9.15 **Indirizzi di saluto**
R. Adani, Sindaco del Comune di Vignola
E. Sabattini, Presidente della Provincia di Modena
- Moderatore**
R. Filo della Torre, Direttore Generale Unaprol
- Interventi**
- Ore 9.50 Illustrazione delle attività previste dal progetto
"Studio sullo sviluppo dell'olivicoltura da olio nelle province emiliane - Modena, Reggio Emilia, Parma e Piacenza"
G. Nigro, CRPV
- Ore 10.10 I relitti olivicoli emiliani: dove e come
V. Ughini, Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza
- Ore 10.30 Analisi del DNA e caratterizzazione del germoplasma olivicolo emiliano
T. Ganino, Dipartimento di Biologia evolutiva e funzionale
Università di Parma
- Ore 10.50 Valore nutrizionale ed organolettico degli oli emiliani
A. Rotondi, IBIMET - CNR Bologna
- Ore 11.10 Nobilitare l'olio con gli aromi
F. Rapparini, IBIMET - CNR Bologna
- Ore 11.30 L'olivo e il suo ambiente di vita in Emilia-Romagna
M. Tomaselli, Dipartimento di Biologia evolutiva e funzionale
Università di Parma
- Ore 11.50 L'olivo in Emilia: passato e futuro di un progetto
A. Fabbri, Dipartimento di Biologia evolutiva e funzionale -
Università di Parma
- Ore 12.15 **Dibattito**
- Ore 12.30 **Chiusura lavori della sessione**
G. Poggioli, Assessore all'Agricoltura e Alimentazione
della Provincia di Modena
- Ore 12.45 **Pausa pranzo**

PROGRAMMA SESSIONE POMERIDIANA

- Ore 14.20 **Inizio lavori**
- Moderatore**
A. Fabbri, Dipartimento di Biologia evolutiva e funzionale
Università di Parma
- Ore 14.30 Esperienze aziendali a confronto
P. Prampolini, Az. Gavinell - Parma
F. Borghi, Az. Borghi - Piacenza
S. Baldi, Az. Venturini Baldini - Reggio Emilia
U. Gianelli, Az. Gianelli - Modena
- Ore 15.10 La difesa fitosanitaria in olivicoltura biologica
N. Iannotta, Centro di ricerca per l'olivicoltura
e l'industria olearia - Rende (CS)
- Ore 15.40 L'economia dell'olio d'oliva prodotto nelle aree del Nord d'Italia
C. Giacomini, Università di Parma
- Ore 16.00 Prospettive internazionali e nazionali dell'olio d'oliva
R. Filo della Torre, Direttore Generale Unaprol
- Ore 16.30 Dop Brisighello: l'esperienza dell'olivicoltura in Romagna
F. Spada, Presidente del Consorzio Olio DOP di Brisighella
- Ore 16.50 **Discussione**
- Ore 17.10 **Conclusioni**
T. Rabboni, Assessore all'Agricoltura Regione Emilia-Romagna
- Seguirà**
Degustazione guidata di oli delle province emiliane
A cura di IBIMET-CNR Bologna

Ringraziamenti:



Provincia di
Parma



Provincia di
Piacenza



Provincia di
Reggio Emilia

Si ringrazia la Fondazione Cassa di Risparmio di Vignola
per aver messo a disposizione gratuitamente la sala.



Da Firenze-Roma, da Padova e Ancona:
uscita autostradale Bologna Casalecchio, direzione Maranello:
seguire le indicazioni per Vignola.

Da Milano e Brennero:
uscita autostradale Modena sud, direzione Vignola, che si
raggiunge dopo 16 Km. circa.

Per informazioni:

Giovanni Nigro

Centro Ricerche Produzioni Vegetali

Tel. 0547-347164 - Fax. 0547-346142

e-mail: nigro@crpv.it

INIZIATIVA REALIZZATA CON IL CONTRIBUTO
DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA L.R. 28/98



Regione Emilia-Romagna



Provincia di
Modena

in collaborazione con:



Risultati *di un quadriennio di attività sullo* ***sviluppo dell'olivicoltura da olio*** *nelle province di Modena,* *Reggio Emilia, Parma e Piacenza*



Giovedì 20 marzo 2008 - ore 9,00
Sala dei Contrari
Castello Boncompagni Ludovisi - Vignola (MO)