

ringraziamenti



Provincia di
Parma



Provincia di
Modena



Provincia di
Reggio Emilia



Provincia di
Piacenza

Regione Emilia-Romagna

con il supporto scientifico di:



Come arrivare

Per chi proviene da Bologna (A1) all'uscita di Piacenza SUD girare a destra in direzione del Centro Città, all'altezza del Cimitero monumentale oltrepassato il cavalcavia, alla rotonda prendere la prima a destra, proseguire su Via Colombo fino all'altezza del Palazzo Agricoltura e sulla destra si trova la Sede del Consorzio Agrario di Piacenza.



Segreteria organizzativa:

Giovanni Nigro (CRPV)
Tel. 335.6919827 - gnigro@crpv.it

Irene Giusti (CRPV)
Tel. 0546.47039 - igiusti@crpv.it

www.crpv.it



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

convegno

L'olivo sulle colline emiliane: esperienze e prospettive



Venerdì 26 novembre 2010

Sala Bertozzi - Consorzio Agrario Prov.le Piacenza
via Colombo, 35 - Piacenza

È ormai accertato che l'olio proveniente dalle olive di genotipi locali emiliani, coltivati sulla fascia collinare delle province emiliane, manifesta caratteristiche organolettiche e sensoriali di alta qualità. L'olivo è stato coltivato per secoli sul territorio emiliano, come testimoniano innumerevoli fonti storiche e antiche piante tuttora viventi, ma la sua memoria è quasi scomparsa dalla tradizione agraria della regione. La prospettiva del progetto "Sviluppo dell'olivicoltura da olio nelle province emiliane" è quella di ottenere un "olio emiliano" che possa fregiarsi del marchio D.O.P. e che si inserisca nel panorama regionale del settore, caratterizzato da aziende medio-piccole che praticano un'olivicoltura di alta qualità. Quest'ultimo aspetto costituisce, in un mercato globale di prodotti standardizzati, un fattore distintivo che consente di cogliere le istanze dei consumatori più esigenti, puntando su un olio espressione dell'Emilia.

L'origine mediterranea dell'olivo, tuttavia, ne fa una coltura sensibile al freddo che ne condiziona la diffusione. Questo limite, reso evidente dalle intense gelate dello scorso inverno, diventa uno degli aspetti qualificanti della ricerca in corso per selezionare i genotipi emiliani agronomicamente validi e le zone di coltivazione più idonee. I risultati ottenuti permetteranno di sviluppare la coltivazione dell'olivo tutelando e valorizzando il paesaggio collinare dell'Emilia attraverso una specie che facilmente si presta a tecniche di coltivazione eco-sostenibile.

L'impegno profuso nel progetto merita un momento di riflessione sulle esperienze e i risultati raggiunti in questi anni, e di confronto con tecnici e ricercatori di livello nazionale e internazionale, che porteranno al convegno un prezioso contributo critico e di aggiornamento tecnico-scientifico sul settore.

L'olivo sulle colline emiliane: esperienze e prospettive

- 8,45 Registrazione dei partecipanti
- 9,15 Saluto delle Autorità
F. Pozzi, *Assessore Agricoltura, Tutela faunistica ittica venatoria e Vigilanza della Provincia di Piacenza*
L. Morelli, *Preside Facoltà di Agraria Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza*
Coordina i lavori
G. Nigro - CRPV
Interventi
- 9.30 **Progetto: "Sviluppo dell'olivicoltura da olio nelle province emiliane": risultati e prospettive**
V. Ughini, *Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza*
- 9.45 **La vocazionalità territoriale per l'olivo in provincia di Piacenza**
A. Ferrarini, *Università di Parma*
- 10.05 **I danni da freddo all'olivo: bilancio di un inverno difficile e prospettive per gli olivicoltori**
T. Ganino, *Università di Parma*
M. Carboni, *libero professionista*
- 10.25 **Gli oli extravergini di oliva delle province emiliane: cosa ne pensano i consumatori?**
A. Rotondi, *IBIMET-CNR, Bologna*
- 10.45 **Valutazione critica del germoplasma locale**
A. Fabbri, *Università di Parma*
- 11.00 **Degustazione guidata degli oli delle province emiliane**
a cura di **E. Licausi**, *IBIMET-CNR, Bologna*
- 11.30 **La coltivazione ecosostenibile dell'olivo**
C. Briccoli Bati, *CRA-OLI, Rende (CS)*
- 11.50 **Aspetti normativi sulla commercializzazione degli oli di oliva**
F. Zaramella, *Corporazione dei Mastri Oleari*
- 12.10 **Mercato, qualità e nuova politica comunitaria nel settore dell'olio di oliva**
R. Filo della Torre, *UNAPROL*
- 12.30 Conclusioni
- 12.45 Colazione di lavoro