

INNOVAZIONI NEL SETTORE DEGLI OLI EXTRA-VERGINI DI OLIVA: dalle nuove soluzioni di packaging sostenibile, alle ultime evoluzioni nella tecnologia di produzione

VENERDÌ 12 FEBBRAIO | ORE 16.30



IL WEBINAR È VALIDO COME RICONOSCIMENTO DI CFP-CREDITI FORMATIVI PROFESSIONALI

ENTI PARTNER DEL PROGETTO

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO (DISSPA)
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO (DEFENS E DISAA)
UNIVERSITÀ DI PARMA (DISAF)
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI MEDITERRANEA DI REGGIO
CALABRIA (AGRARIA)
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI (DIPARTIMENTO
AGRARIA)
UNIVERSITÀ DI TERAMO (FACOLTÀ DI BIOSCIENZE E
TECNOLOGIE AGRO-ALIMENTARI E AMBIENTALI)

*Iniziativa realizzata con il patrocinio dell'Ordine dei Dottori
Agronomi e dei Dottori Forestali della provincia di Sassari e
dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari*



ISCRIZIONI

E' NECESSARIO REGISTRARSI PREVENTIVAMENTE AL SEGUENTE LINK PER RICEVERE MAIL DI ACCESSO AL WEBINAR. LA DISPONIBILITÀ DI POSTI È LIMITATA!

<https://register.gotowebinar.com/register/1052749811051391502>

AI PARTECIPANTI VERRÀ RILASCIATO L'ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE PREVIA VERIFICA

Per info: **Mariantonietta Porcelli**
m.porcelli@agriplansrl.it / www.progettoager.it

Affinché le caratteristiche nutrizionali e sensoriali di un ottimo olio extravergine di oliva (EVOO) possano essere mantenute fino al consumo, è necessario un packaging che lo preservi dal contatto con l'aria e dalla luce. Il vetro rappresenta la scelta ottimale per il confezionamento dell'EVOO, essendo impermeabile a gas e vapori e in grado (se opportunamente colorato) di schermare la radiazione luminosa dannosa per l'olio. Il progetto S.O.S. si è posto l'obiettivo di valutare nuove soluzioni di packaging, in grado di rappresentare una valida alternativa al vetro in termini di performance finale e sostenibilità ambientale. Gli aspetti qualitativi prima enunciati sono il risultato di una serie di fattori, come lo stadio di maturazione alla raccolta, la varietà, le tecniche colturali e quelle di raccolta. La tecnologia di estrazione, comunque, è il fattore più importante per l'ottenimento di un EVOO di alta qualità. Il progetto S.O.S. ha anche voluto verificare le più recenti innovazioni nella tecnologia di estrazione in termini di miglioramento qualitativo.

PROGRAMMA

INTRODUCE: Mariantonietta PORCELLI – Agriplan Srl

MODERA: Ernestina CASIRAGHI - UNIMI - Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS)

INTERVENGONO:

• Stefano Farris/Cristina Alamprese - UNIMI - Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS)

Packaging 2.0 – Nuove soluzioni di packaging sostenibile per gli oli vergini di oliva.

• Pietro Paolo Arca/Antonio Piga - Esperto di tecnologie olearie/UNISS – Dipartimento di Agraria
Il ruolo dell'innovazione tecnologica per la qualità degli oli vergini di oliva

QUESTION TIME E CONCLUSIONI

Il webinar è organizzato dal Dipartimento di Scienze per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente dell'Università degli Studi di Milano, dal Dipartimento Agraria dell'Università degli Studi di Sassari ed Agriplan Srl nell'ambito delle attività di divulgazione del progetto