

Convegno conclusivo del PROGETTO

sre strategie di va recupero e pro valorizzazione del processo produttivo delle olive da tavola

Lunedì 18 giugno 2012, ore 15:00

Crotone, Palazzo della Provincia, Sala Paolo Borsellino,
Via Mario Nicoletta

- Ore 15,00** Registrazione dei convegnisti
- Ore 15,15** Apertura dei lavori
Modera il **Dott. Luigi Lorenzano**
- Ore 15,30** Presentazione dei risultati
Dott. Bruno Battisti
I.L.Co.A. S.r.l.
"Riduzione dell'impiego di composti chimici di sintesi nella produzione olivicola"
- Ore 16,00** Presentazione dei risultati
Dott.ssa Francesca Luisa Fedele
Santa Rita S.r.l. - Divisione Ricerca e Sviluppo
"Innovazione nel processo produttivo delle olive da tavola al naturale"
- Ore 16,30** Presentazione dei risultati
Prof. Marco Poiana
Dipartimento di Biotecnologie per il Monitoraggio Agro-Alimentare ed Ambientale della Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria
"Caratterizzazione e valutazione dell'attività biologica dei composti fenolici presenti nelle olive e nelle salamoie"
- Ore 17,00** Presentazione dei risultati
Dott. Francesco Vinale
Dipartimento di Arboricoltura, Botanica e patologia Vegetale della Università degli Studi di Napoli "Federico II" - CNR IPP
"Metodi biologici per la degradazione degli scarti di lavorazione oleari"
- Ore 17,30** Tavola rotonda
- Ore 18,30** Chiusura dei lavori

La partecipazione al convegno è gratuita.

Segreteria Organizzativa:

Santa Rita S.r.l. - Vibo Valentia

Tel. +39 (349) 8744515

Per informazioni inviare una e-mail a: ricerca@santarita.it



strategie di recupero e valorizzazione del processo produttivo delle olive da tavola

// Presentazione

Il progetto **S.Re.Va.Pr.O.** (Strategie di REcupero e VALorizzazione del Processo produttivo delle Olive da tavola), nasce dalla volontà dei Soggetti Proponenti di attuare una pluralità di azioni, interventi e servizi innovativi per il miglioramento del comparto olivicolo calabrese.

S.Re.Va.Pr.O. è un progetto di ricerca approvato e finanziato dalla Regione Calabria (Decreto n. 12957 del 30 Giugno 2009) nell'ambito dell' Azione 3 "Sostegno alla Domanda di Innovazione nel Settore Agroalimentare" dell'Accordo di Programma Quadro (APQ) in materia di Ricerca Scientifica e Innovazione Tecnologica.

L'idea progettuale prende spunto da un'analisi delle problematiche riscontrate nell'ambito della filiera produttiva delle olive da tavola, e punta al miglioramento della materia prima in campo attraverso l'applicazione di microrganismi utili che migliorano le rese produttive e la qualità del prodotto finito, alla standardizzazione del processo produttivo di olive da tavola fermentate al naturale, ed infine al recupero e alla valorizzazione dei reflui di produzione.

Il Progetto è stato avviato nel Dicembre 2009 ed ha riguardato i seguenti temi di ricerca e innovazione identificati quali prioritari per la filiera:

- identificazione di tecniche di coltivazione, gestione agronomica, difesa, anche attraverso l'ottimizzazione e la qualificazione della distribuzione dei fitofarmaci, per il miglioramento quali-quantitativo delle produzioni e della loro tipicità;
- gestione dei frutti in pre- e post-raccolta per la determinazione del momento ottimale di raccolta delle olive, da olio e da mensa, o per l'ottimizzazione del contenuto di sostanze nutraceutiche o determinanti caratteristiche sensoriali di pregio;
- progettazione, realizzazione e/o utilizzo di impianti/attrezzature per il recupero e la valorizzazione di sottoprodotti dell'olivicoltura e dell'industria olearia (ad es., fenoli o nocciolino dalla sansa, residui delle potature, acque reflue) da destinare all'utilizzazione agronomica, alla produzione di biomasse e/o concimi organici, all'uso cosmetico, farmaceutico o alimentare.

I risultati ottenuti garantiranno una maggiore cooperazione tra le strutture di ricerca e il sistema produttivo, garantendo così una visione complessiva delle problematiche produttive nelle Piccole e Medie Imprese.