



[fondazioneperugia.it](http://fondazioneperugia.it)



FONDAZIONE  
PERUGIA

Traiettorie  
innovative  
024

Evento con riconoscimento dei crediti formativi da  
**Federazione Regionale dei Dottori Agronomi e Forestali  
e Collegio dei Periti agrari  
e Periti agrari laureati dell'Umbria**



FONDAZIONI IN RETE  
PER LA RICERCA  
AGROALIMENTARE



Traiettorie  
innovative  
024

[fondazioneperugia.it](http://fondazioneperugia.it)

Traiettorie  
innovative

seminario  
**Olivocoltura**

**10/04/2024** ORE  
09.00



FONDAZIONE  
PERUGIA

**Palazzo Graziani**  
Corso Vannucci 47, Perugia

# Traiettorie innovative

Fondazione Perugia promuove un ciclo di tre seminari per mettere a confronto esperienze innovative maturate in differenti contesti territoriali, produttivi e di ricerca del settore agricolo e agroalimentare. L'obiettivo è creare uno scambio di conoscenze ed esperienze utili al territorio regionale, stimolare possibili future opportunità di collaborazione tra gli attori che hanno partecipato ad alcuni progetti multipartner sostenuti a livello nazionale da AGER-AGroalimentare E Ricerca con gli attori che hanno invece realizzato progetti simili finanziati dalla Regione Umbria con la Misura 16 del PSR 2014/2020.

Il primo seminario ha trattato il tema dell'innovazione nella filiera vitivinicola, mentre il secondo si è concentrato sulla zootecnica.

## **Questo terzo e ultimo incontro ha per protagonista l'olivocoltura**

e il mondo dell'olio, spaziando dalla riduzione degli sprechi alle attività di promozione e marketing, fino alle analisi qualitative sul prodotto e ai suoi effetti sulla salute.

9:30

## **Caffè di benvenuto**

10:00

## **Saluti istituzionali**

**Nicola Bastioni**

Vicepresidente Fondazione Perugia

**Claudia Sorlini**

Presidente Comitato di gestione AGER

**Marcello Serafini**

Amministratore Unico 3A-PTA



FONDAZIONE  
PERUGIA

10:15 / 11:15

## **Presentazione dei risultati dei progetti**

**SOS - Progetto AGER**

**Le potenzialità della biodiversità  
olivicola pugliese:  
i casi di Bambina e Oliva rossa.**

Dott. **Giacomo Squeo**

Dipartimento di Scienze del Suolo  
della Pianta e degli Alimenti  
(DiSSPA), Università  
degli Studi di Bari Aldo Moro

**SOS - Progetto AGER**

**Riduzione degli sprechi  
nel settore olivicolo.**

**Un'analisi della disponibilità ad  
acquistare prodotti alimentari  
arricchiti con ingredienti riciclati  
da parte dei Millennial italiani.**

Prof.ssa **Maria Angela Perito**

Dipartimento di Bioscienze  
e Tecnologie Agroalimentari  
e Ambientali, Università  
degli Studi di Teramo

**COMPETITIVE**

**Progetto AGER**

**I claim salutistici per  
promuovere il consumo di olio  
extravergine d'oliva:  
10 comandamenti per  
i produttori.**

Prof.ssa **Maria Lisa Clodoveo**

Dipartimento Interdisciplinare  
di Medicina, Università degli Studi  
di Bari Aldo Moro

[fondazioneperugia.it](http://fondazioneperugia.it)

**CANESTRUM CASEI**

**Progetto AGER**

**Marketing e comunicazione,  
la marcia in più per valorizzare  
l'olio di oliva.**

Prof. **Mara Bellati**

Università IULM

**Progetto "INNO.V.O." Innovazione  
delle varietà di olivo, Mis.16 PSR  
Umbria 2014/2020 - Valutazione  
qualitativa di olive ed oli appartenenti a varietà minori e nuovi  
genotipi.**

Prof. **Gianluca Veneziani**

DSA3 - Dipartimento di Scienze  
Agrarie, Alimentari e Ambientali,  
Università degli Studi di Perugia.  
UR Scienze e Tecnologie Alimentari

**Progetto "DopUp" Dop Olive oil  
for a new Presence of Umbria  
on the Planet, Mis.16 PSR Umbria  
2014/2020**

Prof. **Andrea Marchini**

DSA3 - Dipartimento di Scienze Agrarie,  
Alimentari e Ambientali, Università  
degli Studi di Perugia

Modera

**Maurizio Pescari**

Giornalista

11:15 / 12:00

**Dibattito**

12:00

**Conclusioni**