

AMEROLIO

Partenariato

MIND srl
CNR - Istituto di Bioscienze e Biorisorse (CNR-IBBR)
3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a.r.l. (3A-PTA)
Coop. Oleificio Coltivatori Diretti di Guardea
Frantoio Muzi Giovanni e Paolo
Il Frantoio di Suatoni Francesco & C. snc
Frantoio oleario F.lli Pellerucci
Azienda Agricola Alessandro Ricci
Azienda Agricola San Valentino
Azienda Agricola Monticelli
Azienda Agricola Castellani Mauro
Azienda Agricola Fontana Vecchia di Conti Gabriella
Azienda Agricola Beatrice
Azienda Agricola Oliveto di Contessa Geltrude
Società Agricola Tenacia sas
Società Agricola Cerere srl

www.mellydesign.com



COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO
DI NUOVI PRODOTTI,
PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI
AGRICOLO, ALIMENTARE E FORESTALE.



FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE:
L'EUROPA INVESTE NELLE
ZONE RURALI



Regione Umbria



3A - Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria Soc. cons. a.r.l.

www.parco3a.org

**Olio, olive e melangoli
dell'amerino:
tipicità e qualità**



CONVEGNO & ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA

Venerdì 15 e Sabato 16 Maggio 2015

Sala Boccarini - Palazzo Boccarini

Piazza A. Vera - Amelia



L'iniziativa, promossa da MIND srl in collaborazione con CNR-IBBR, 3A-PTA, 9 aziende agricole e 4 frantoi oleari dell'Amerino, intende presentare i risultati del Progetto **AMEROLIO** finanziato dalla Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013.

GLI OBIETTIVI SPECIFICI DEL PROGETTO SONO I SEGUENTI:

introduzione di tecniche all'avanguardia per la coltivazione e la produzione di oli extravergine di eccellenza a partire da varietà locali;

sviluppo di nuovi prodotti che includano altre peculiarità del territorio come il melangolo dell'Amerino (olio extravergine di oliva agrumato al melangolo, olive nere e paté di olive aromatizzati al melangolo);

definizione di un protocollo che disciplini la produzione degli oli locali di alta qualità e per la valorizzazione del melangolo.

Programma

Venerdì 15 / mattina

- > **09.30 - 12.00 CONVEGNO**
- > **09.30 Registrazione dei partecipanti**

- > **09.45 Saluti**
Andrea Sisti Amministratore Unico 3A-PTA
Diego Pieroni MIND srl

- > **10.00 Interventi**
La Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013: il progetto AMEROLIO
Luciano Concezzi
3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

- Tecnologie innovative per il recupero e la valorizzazione delle varietà locali di olivo dell'Amerino**
Roberto Mariotti
CNR - Istituto di Bioscienze e Biorisorse, Perugia

- Produzione di oli extravergini di eccellenza**
Saverio Pandolfi
CNR - Istituto di Bioscienze e Biorisorse, Perugia

- Creazione di nuovi prodotti: olio e olive agrumati al Melangolo**
Roberto Mariotti
CNR - Istituto di Bioscienze e Biorisorse, Perugia

- Definizione di un protocollo per la produzione degli oli locali di alta qualità e la valorizzazione del melangolo**
Luciana Baldoni
CNR - Istituto di Bioscienze e Biorisorse, Perugia

- > **11.45 Conclusioni**
Fernanda Cecchini
Assessore alle politiche agricole
Regione Umbria
Riccardo Maraga Sindaco di Amelia

- > **12.00 - 13.00 Attività Dimostrativa**
Presentazione e assaggio dei prodotti locali: olio di oliva e melangolo

/ pomeriggio

- > **15.00 - 16.00 Attività Dimostrativa**
Chiostro Boccarini - P.zzo Boccarini - Amelia
Razionalizzazione degli interventi di potatura

- > **16.00 - 17.00 Attività Dimostrativa**
Chiostro Boccarini - P.zzo Boccarini - Amelia
Interventi per la difesa dalla mosca olearia (*Bactrocera oleae*)

- > **17.00 - 18.00 Attività Dimostrativa**
Chiostro Boccarini - P.zzo Boccarini - Amelia
Riconoscimento dei principali difetti degli oli di oliva extravergini

Sabato 16 / mattina

- > **10.00 - 12.00 Attività Dimostrativa**
Parcheggio Parco degli Ulivi
Lugnano in Teverina (di fronte campo sportivo)
Visita ai nuovi oliveti dell'Amerino e alla Collezione Mondiale di Olivo

- > **12.00 - 13.00 Attività Dimostrativa**
Chiostro Boccarini - P.zzo Boccarini - Amelia
Guida all'analisi sensoriale degli oli extravergini di oliva dell'Amerino

- / pomeriggio**

- > **15.00 - 17.00 Attività Dimostrativa**
Chiostro Boccarini - P.zzo Boccarini - Amelia
Interventi agronomici per il miglioramento della qualità dell'olio dell'Amerino

- > **17.00 - 18.00 Attività Dimostrativa**
Chiostro Boccarini - P.zzo Boccarini - Amelia
Presentazione e assaggio dei prodotti locali: olio di oliva e melangolo