



RETERURALE
NAZIONALE
20142020



Argentina e Italia

un racconto a più voci sull'ulivo, sul paesaggio italiano e sull'olio extra vergine d'oliva prodotto alimentare d'eccellenza

5 | 6 | 12 | 15 | 22 | 26 GIUGNO 2023
PIATTAFORMA ZOOM

Nell'ambito del progetto Oleario e dell'attività di ricerca avviata in collaborazione con l'Università della Calabria sul "Turismo delle radici e promozione all'estero dei prodotti agroalimentari italiani: un focus sul settore olivicolo-oleario", sono state avviate relazioni con le associazioni di italiani e società italiane di Mar de Plata, in Argentina, dove molto attiva e numerosa è la comunità italiana e il legame con la terra di origine è molto sentito.

Dal 5 al 26 giugno, il CREA, grazie alla multi ed interdisciplinarietà dei suoi Centri (Politiche e Bioeconomia CREA-PB, Alimenti e Nutrizione CREA-AN, Olivicoltura, frutticoltura ed Agrumicoltura CREA OFA), ha messo a punto, con gli altri partner, una serie di incontri webinar in cui si parlerà di qualità dell'olio extra vergine di oliva, di Dieta Mediterranea, di economia circolare, di sostenibilità e di turismo delle radici. Gli incontri si concluderanno con una degustazione "sensoriale/sperimentale" da remoto rivolta agli studenti argentini per sensibilizzarli al «gusto della qualità» e promuovere la conoscenza del prodotto e del paesaggio olivicolo italiano.



LUNEDÌ 5 GIUGNO

ore 15.00

Saluti

Milena Verrascina e Barbara Zanetti

CREA - Centro di ricerca Politiche e Bioeconomia

Sonia Ferrari

Università della Calabria

Marcelo Carrara

Pres. Federazione delle Associazioni Italiane di Mar de Plata e zone limitrofe

Marité Perrella

Prof.ssa di Italiano e Membro del Circolo Calabrese Marplatense

ore 15.15/15.45

**Modelli olivicoli italiani: tradizionale, intensivo e super intensivo.
Coniugare qualità, tradizione e innovazione**

Elena Santilli

CREA - Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura

ore 15.45 /16.15

**Il paesaggio olivicolo italiano: un percorso attraverso gli ulivi
monumentali, patrimonio inestimabile da un punto di vista
ambientale e genetico**

Gabriella Lo Feudo e Samanta Zelasco

CREA - Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura

MARTEDÌ 6 GIUGNO

ore 15.00/15.45

Turismo delle radici e marketing del turismo

Sonia Ferrari e Tiziana Nicotera

DiSCaG UniCal





LUNEDÌ 12 GIUGNO

ore 15.00/15.45 **L'olivicoltura italiana: uno sguardo d'insieme**

Tatiana Castellotti
CREA - Centro di ricerca Politiche e Bioeconomia

ore 15.45/16.30 **Valorizzazione dei prodotti secondari della filiera olivicolo-olearia**

Elvira Romano
CREA - Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura

GIOVEDÌ 15 GIUGNO

ore 15.00/15.45 **Storia dell'alimentazione dal 1860 ai giorni nostri**

Cristina Giannetti
CREA - Ufficio Stampa

15.45/16.30 **Dieta Mediterranea valorizzazione e caratteristiche nutrizionali**

Elena Azzini e Angela Polito
CREA - Centro Alimenti e Nutrizione

GIOVEDÌ 22 GIUGNO

ore 15.00/15.45 **L'analisi sensoriale dell'olio extravergine di oliva**

Massimiliano Pellegrino
CREA - Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura

LUNEDÌ 26 GIUGNO

Degustazione di oli extravergine di oliva italiani

Capo Panel Massimiliano Pellegrino insieme a tutto il gruppo di Oleario

Link per partecipare:

<https://us02web.zoom.us/j/7197754751?pwd=UmRPaDlqdWxVMjF2bDdjWDN2MWW1Zz09>

ID de reunión:

719 775 4751

Segreteria e comitato organizzatore:

Gabriella Lo Feudo | gabriella.lofeudo@crea.gov.it
Milena Verrascina | milena.verrascina@crea.gov.it
Barbara Zanetti | barbara.zanetti@crea.gov.it

Progettazione grafica:

Roberta Ruberto