

# PROGETTO INFOLIVA – I RISULTATI

*Tracciabilità informativa e innovazioni di processo e di prodotto nella filiera delle olive da olio e da mensa*

Mercoledì 6 Ottobre 2021 | ore 10:30 - 17:00 | on line (piattaforma Teams)

<https://infoliva.crea.gov.it>



**mipaaf**

ministero delle politiche  
agricole alimentari e forestali



Organizzazione a cura di:

Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria  
Centro di ricerca Ingegneria e Trasformazioni agroalimentari

Sede amministrativa  
Via della Pascolare, 16 - 00015 Monterotondo (Roma)  
Tel: +39 06 9067521  
Email: [it@crea.gov.it](mailto:it@crea.gov.it)

# PROGRAMMA

- 10:30 SALUTO DI BENVENUTO**
- 10:50 INTRODUZIONE AL PROGETTO INFOLIVA**  
DOTT. **CORRADO COSTA**, COORDINATORE DEL PROGETTO INFOLIVA  
CREA - CENTRO DI RICERCA INGEGNERIA E TRASFORMAZIONI AGROALIMENTARI (MONTEROTONDO)
- 11:10 Sistemi avanzati per la tracciabilità dell'OEVO dal campo alla tavola**  
DOTT. **FEDERICO PALLOTTINO**, WP2 LEADER  
CREA - CENTRO DI RICERCA INGEGNERIA E TRASFORMAZIONI AGROALIMENTARI (MONTEROTONDO)
- 11:30 Spettroscopia open-source per la tracciabilità dell'OEVO**  
DOTT.SSA **SIMONA VIOLINO**, DOTTORANDA PROGETTO INFOLIVA  
UNIVERSITÀ DELLA TUSCIA (VITERBO)
- 11:50 PAUSA**
- 12:00 PTR.ToF.MS: UNO STRUMENTO RAPIDO E PRECISO A SUPPORTO DELL'ANALISI SENSORIALE**  
PROF. **COSIMO TAITI**  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FIRENZE
- 12:20 Applicazione di metodi strumentali per il controllo della qualità e la provenienza geografica di oli di oliva italiani e stranieri**  
DOTT.SSA **CINZIA BENINCASA**  
CREA - CENTRO DI RICERCA OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA (RENDE)
- 12:40 Tracciabilità degli oli d'oliva italiani mediante NMR**  
PROF. **FRANCESCO PAOLO FANIZZI**  
UNIVERSITÀ DEL SALENTO (LECCE)
- 13:00 Valutazione rapida della stabilità di oli extravergini monovarietali d'oliva e loro contenuto in oleocantale**  
DOTT.SSA **CARMELA ANNA MIGLIORI**  
CREA - CENTRO DI RICERCA INGEGNERIA E TRASFORMAZIONI AGROALIMENTARI (TORINO)
- 13:30 PAUSA PRANZO**
- 14:30 Innovazioni tecnologiche nel processo di estrazione dell'olio extravergine di oliva, effetti sulla qualità**  
DOTT. **MAURO PAGANO**, WP3 LEADER  
CREA - CENTRO DI RICERCA INGEGNERIA E TRASFORMAZIONI AGROALIMENTARI (MONTEROTONDO)  
PROF. **MAURIZIO SERVILI**, DOTT. **DAVIDE NUCCIARELLI** (DOTTORANDO)  
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA
- 15:00 Effetti della tecnologia ad ultrasuoni su parametri chimico, chimico-fisici ed organolettici dell'olio di oliva**  
DOTT.SSA **LUCIANA DI GIACINTO**  
CREA - CENTRO DI RICERCA INGEGNERIA E TRASFORMAZIONI AGROALIMENTARI (PESCARA)
- 15:20 Recupero di composti fenolici da acque reflue olearie mediante estrazione in fase solida**  
DOTT. **GABRIELE BALLISTRERI**, WP4  
CREA - CENTRO DI RICERCA OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA (ACIREALE)
- 15:40 Applicazione di biotecnologie microbiche per incrementare l'attività biologica di estratti fenolici da acque reflue olearie**  
DOTT.SSA **FLORA VALERIA ROMEO**, WP4 LEADER  
CREA - CENTRO DI RICERCA OLIVICOLTURA, FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA (ACIREALE)
- 16:00 Produzione di olive probiotiche e creme di olive da esse realizzate e valutazione di attività probiotiche "non convenzionali"**  
DOTT.SSA **BARBARA LANZA**, WP5 LEADER  
CREA - CENTRO DI RICERCA INGEGNERIA E TRASFORMAZIONI AGROALIMENTARI (PESCARA)
- 16:20 Valutazione di attività probiotiche su ceppi di *Lactiplantibacillus plantarum* e loro impiego in fermentazioni lab-scale**  
DOTT.SSA **SARA DI MARCO**  
CREA CENTRO DI RICERCA INGEGNERIA E TRASFORMAZIONI AGROALIMENTARI (PESCARA)
- 16:40 DISCUSSIONE**

**MODERATORI:** DOTT. CORRADO COSTA (CREA-IT), DOTT.SSA CRISTINA CECCHINI (CREA-IT)

**SEGRETARIA SCIENTIFICA:** DOTT. CORRADO COSTA, DOTT. FEDERICO PALLOTTINO, DOTT. MAURO PAGANO, DOTT.SSA BARBARA LANZA, DOTT.SSA FLORA VALERIA ROMEO, DOTT. ENZO PERRI, DOTT.SSA CINZIA BENINCASA, DOTT.SSA CARMELA ANNA MIGLIORI

**SEGRETARIA TECNICA:** DOTT.SSA CRISTINA CECCHINI, FRANCESCO TOCCHI, SIMONE VASTA, SIMONA VIOLINO

**FAI CLIC QUI PER PARTECIPARE ALLA RIUNIONE**

