



EVOO DAYS
FORUM DEDICATO ALLA FILIERA
DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
VERONA

 **SOL & AGRIFOOD**
TASTE OF BUSINESS

5-6 LUGLIO 2021

**REGOLE, SFIDE
CLIMATICHE E MERCATO, COME
DEVE CAMBIARE IL MONDO
DELL'OLIO D'OLIVA DI
QUALITA'**

5 LUGLIO

9:30 - 13:30

**DAL CONVENZIONALE AL BIOLOGICO
DEVE CAMBIARE L'APPROCCIO,
ANCHE ATTRAVERSO LA DIFESA
FITOSANITARIA E LA
VALORIZZAZIONE**



**IL CONVEGNO È ORGANIZZATO NELL'AMBITO DI BIOLS.EU, PROGETTO DI
PROMOZIONE DEL PRODOTTO BIOLOGICO, APPROVATO
E CO-FINANZIATO DALLA COMUNITÀ EUROPEA.**

La difesa dell'oliveto in biologico richiede più competenza e professionalità rispetto ad un'agricoltura integrata obbligatoria. In un regime di conversione, si possono attuare scelte sbagliate, che possono non portare i risultati sperati.

Occorre capire vantaggi e svantaggi dei principi attivi a disposizione, soprattutto contro la mosca delle olive, ma anche tempi di intervento ed eventuali criticità.

Si aprono poi prospettive interessanti su nuovi formulati fitoiatrici completamente naturali.

L'azienda deve infine controllare i costi, che è possibile razionalizzare, sfatando il mito dell'eccessivo onere del biologico. Occorre infine saper individuare, capire e mettere a frutto le caratteristiche e le peculiarità del prodotto biologico, saperle illustrare in maniera semplice al consumatore per spuntare il dovuto premio di prezzo che crea il reddito per l'azienda agricola o il frantoio.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA



5 LUGLIO



**SALUTI E INTRODUZIONE DI
VERONAFIERE**

9:00 - 9:30

**MODERA: DOTTOR ALBERTO
GRIMELLI**

ROBERTO RIZZO
**CREA- CENTRO DI RICERCA OLIVICOLTURA,
FRUTTICOLTURA E AGRUMICOLTURA**

9:30 - 10:45

La difesa dell'oliveto in biologico vs
convenzionale: strategie, principi attivi e
approccio. E' già tempo di intervenire contro
la mosca?

NINO PAPARELLA
DOTTORE AGRONOMO

10:45 - 11:45

I costi della difesa nell'olivicoltura biologica:
ragionare in termini di lungo periodo

ROBERTO PINTON
RESPONSABILE SCIENTIFICO
PROGETTO BIOLS.EU

11:45 - 12:45

La valorizzazione dell'olio extra vergine di
oliva biologico: come creare reddito
puntando sulle differenze e distintività

A DOMANDA RISPOSTA

12:45 - 13:30

Tavoli di confronto con i relatori



CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AIUTO
DELL'UNIONE EUROPEA



5 LUGLIO

LA SHELF LIFE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA. COME CALCOLARLA E COME DIFENDERSI DALLE CONTESTAZIONI

ORE 14.30 - 17.30

Quale termine minimo di conservazione dare all'olio extravergine di oliva? I 18 mesi sono uno standard che non si può applicare a tutti gli oli e in tutte le annate. saper dare la "scadenza" giusta protegge da reclami ma anche da sanzioni o indagini penali. Oltre le analisi chimiche, il panel test è pienamente riconosciuto dalla legge e dalla giurisprudenza. Qualche possibilità di difesa esistema ormai è limitata a difetti specifici e ad alcune circostanze. occorre sapere cosa dice la legge per saper scegliere la data giusta da indicare in bottiglia e poi comprendere come poter difendersi in caso di contestazioni.

MAURIZIO SERVILI

14:30 - 16:00

UNIVERSITA' DI PERUGIA

Per conservare l'olio extravergine di oliva occorre agire in prevenzione: filtrazione, packaging...ma anche fornendo il termine minimo di conservazione più corretto

ALFREDO MARASCIULO

16:00 - 17:00

**CAPO PANEL UNIVERSITA' DI
BARI**

Il panel test: analisi umana, ma legale e riconosciuta in giurisprudenza. Il certificato, i controlli e le ricadute legali.: dall'avinato al rancido è possibile difendersi?

A DOMANDA RISPOSTA

17:00 - 17:30

Tavoli di confronto con i relatori

6 LUGLIO

IL MONDO DIGITALE: GRANDE POTENZIALITA' ANCHE PER I PICCOLI PRODUTTORI

ORE 9.30 - 11.00

La pandemia ha reso evidente a tutti la necessità di sviluppare le attività relazionali attraverso internet, e prevalentemente sui social. Un profilo personale, utilizzato dai più, è però molto diverso da uno aziendale che ha degli obiettivi ben definiti. Non basta comunicare qualcosa, bisogna ragionare, saper cosa scrivere, come farlo, quando farlo e con che finalità.

Le scelta dei messaggi è fondamentale, in particolare in una logica di mercato e posizionamento. Ogni strumento internet ha bisogno del proprio linguaggio. Facebook e Instagram, Linkedin e Twitter non sono uguali. Ogni società poi vuole le proprie parole chiave

MICHELE MORMILE

9:00 - 10:30

ARIANNA LAMPUGNANI

ELENA PAGLIARINI

AQUEST

Comunicare su internet non basta: gli obiettivi, la scelta social, le parole chiave

A DOMANDA RISPOSTA

10:30 - 11:00

Tavoli di confronto con i relatori

6 LUGLIO

L'ETICHETTATURA AMBIENTALE DELL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA: LE DIZIONI DA INSERIRE IN ETICHETTA

ORE 11.00 - 13.00

La Direttiva Ue introduce l'obbligo dell'etichettatura ambientale. La norma europea è stata recepita dall'Italia con il decreto legislativo 116 del 3 settembre 2020 con importanti doveri a carico degli operatori olivicolo-oleari. Le sanzioni sono pesanti e bisogna chiarirsi le idee prima del 1 gennaio 2022

LUIGI MANCINI
CONSULENTE

Il nuovi obblighi di etichettatura
ambientale per le aziende olivicolo-
olearie

11:00 - 12:30

A DOMANDA RISPOSTA

Tavoli di confronto con i relatori

12:30 - 13:00

6 LUGLIO

OLTRE LO SPAZIO DIGITALE: FARE TURISMO DELL'OLIO SIGNIFICA SAPER ACCOGLIERE

ORE 14.00-15.30

La pandemia ha fatto aumentare la voglia di relazioni e contatto umano. Si tornerà presto a visitare aziende agricole e frantoi, non solo per cercare olio extra vergine di oliva di eccellenza, ma anche calore ed empatia. Saper accogliere non significa solo saper proporre un prodotto di qualità, ma soprattutto intercettare i desideri dell'interlocutore.

Saper fare turismo significa saper ricevere un visitatore, trattarlo come un gradito ospite, non come un portafoglio pronto a aprirsi per vendere qualche latta o bottiglia di olio

MAGDA ANTONIOLI

14:00 - 15:30

**CORIGLIANO /STEFANO TULLI
(UNIVERSITÀ BOCCONI)**

- L'accoglienza in azienda: luci, colori,
musica, linguaggio e atteggiamento

A DOMANDA RISPOSTA

15:30 - 16:00

Tavoli di confronto con i relatori

**DEGUSTAZIONE OLI
VINCITORI SOL D'ORO - XIX
EDIZIONE**

16:00 - 17.00



VERONAFIERE
AUDITORIUM - PIANO -1

5-6 LUGLIO 2021



SOL & AGRIFOOD
TASTE OF BUSINESS



veronafiere
Trade shows & events since 1898