



**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 DIFESA E  
CERTIFICAZIONE**

**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 9.00 - 10.30**

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