



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE



Dipartimento di Scienze Agrarie,
Alimentari e Ambientali

Gruppo di Lavoro
Olio e Olio

Agenzia per l'Innovazione nel Settore
Agroalimentare e della Pesca

VI Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio

13-15 novembre 2024

Palazzo dei Capitani – piazza del Popolo
Ascoli Piceno



Programma

Mercoledì 13 novembre 2024

8:00 - 9:00 Registrazione partecipanti

9:00 - 9:30 Saluti delle Autorità

9:30 - 11:00 Sessione scientifica 1: sistemi d'impianto, tecniche colturali, meccanizzazione. Moderatore S.Camposeo

SS1.1 Deiana Francesco - *Maturazione e qualità dei frutti di bosana: influenza della gestione del suolo*

SS1.2 Giorgi Veronica - *Distribuzione radicale in oliveti ad alta densità*

SS1.3 Imperiale Valeria - *Risposta allo stress idrico e termico di quattro cultivar di olivo nello scenario del cambiamento climatico*

SS1.4 Ioppolo Antonio - *Risultati di otto anni di osservazioni sul comportamento agronomico di alberi della cultivar "Nocellara del Belice" in quattro diverse tipologie di impianto, per la produzione di olive da mensa*

SS1.5 Lodolini Enrico Maria - *Prove per ridurre danni da raccolta meccanica in Ascolana tenera*

SS1.6 Lopriore Giuseppe - *Risposta ecofisiologica dell'olivo all'irrigazione con acque reflue urbane affinate*

11:00 - 11:30 Pausa caffè

11:30 - 13:00 Sessione scientifica 1: sistemi d'impianto, tecniche colturali, meccanizzazione. Moderatore F.P.Marra

SS1.7 Maldera Francesco - *La scelta della cultivar e la potatura di precisione influenzano la trasmissione delle vibrazioni e l'efficienza di raccolta in un oliveto adulto*

SS1.8 Montanaro Giuseppe - *Uso dell'analisi di immagine per la stima della qualità dei frutti in oliveti tradizionali e super-intensivi*

SS1.9 Nesi Simone - *Caratterizzazione della variabilità spaziale in un oliveto ad altissima densità*

SS1.10 Rosati Adolfo - *L'oliveto agroforestale: consociazioni e zootecnia nell'oliveto del terzo millennio.*

SS1.11 Santona Mario - *Effetti di diverse tecniche di gestione del suolo in olivicoltura tradizionale sul sistema suolo pianta*

SS1.12 Scollo Francesco - *Valutazione degli effetti del deficit idrico controllato e dell'irrigazione con acque non convenzionali sulla produzione e qualità dell'olio di oliva in varietà autoctone siciliane*

13:00 - 14:30 Pranzo

14:30 - 16:30 Sessione scientifica 2: propagazione, vivaismo, breeding, genetica. Moderatore F.Famiani

SS2.1 Camposeo Salvatore - *Coriana ed Elviana – nuove cultivar adatte in oliveti ad altissima densità*

SS2.2 Cinosi Nicola - *Valutazione del comportamento vegeto-produttivo e della qualità dell'olio di diverse varietà di olivo coltivate in alta densità in centro Italia.*

SS2.3 Ciuffreda Pasquale - *Olivicoltura a parete con varietà italiane: risultati di esperienze quinquennali*

SS2.4 Granata Irene - *Valutazione del potenziale ruolo di geni associati a pathway ormonali nella determinazione di fenotipi nani in progenie F2 della cultivar 'Koroneiki'*

SS2.5 Houshmand Daryoush - *Valutazione della produttività e delle caratteristiche quali-quantitative dell'olio di alcune cultivar di olivo in Iran*

SS2.6 Muleo Rosario - *Studio agronomico di genotipi di olivo generati da incroci, allevati in un oliveto SHD (super high density) nell'areale di Maccaresse*

SS2.7 Santilli Elena - *Indagine e selezione per la valorizzazione della biodiversità olivicola nelle aree colpite da Xylella fastidiosa*

SS2.8 Trapero Carlos - *Olive breeding program in Spain*

16:30 - 17:00 Pausa caffè

17:00 - 18:30 Workshop: biodiversità olivicola (coordinamento R.Gucci)

18:30 - 20:00 Visita guidata al centro storico di Ascoli Piceno

Giovedì 14 novembre 2024

8:30 – 10:30 Sessione scientifica 3: biologia, fisiologia, difesa. Moderatore C. Di Vaio

- SS3.1 Balestra Giorgio M - *Progettare una difesa sostenibile da Xylella: un approccio nanotecnologico*
- SS3.2 Barozzi Fabrizio - *Presenza di occlusioni biotiche dei vasi xilematici come tratto morfologico varietale*
- SS3.3 Cirillo Aurora - *Influenza della temperatura e dell'umidità sulla vitalità e longevità del polline in Olea europaea L.*
- SS3.4 Faralli Michele - *Assessment of fruit set after controlled self- and cross pollination in olive groves in the Garda Lake area of Northern Italy*
- SS3.5 Francini Alessandra - *Stress termico e idrico in due varietà (Favolosa, Leccino) di olivo tolleranti alla Xylella fastidiosa*
- SS3.6 Tombesi Sergio - *Effetto delle temperature notturne invernali sull'inibizione della fotosintesi e sulla resistenza al freddo delle foglie*
- SS3.7 Vichi Elena - *Assorbimento e degradazione della caffeina in olivo (Olea europaea L. cv 'leccino')*
- SS3.8 Zucchini Matteo - *Fisiologia invernale dell'olivo, tolleranza al freddo, acclimatamento e deacclimatamento*

10:30 - 11:00 Pausa caffè

11:00 - 13:00 Sessione scientifica 4: economia circolare, paesaggio, multifunzionalità. Moderatore E. Marcheggiani

- SS4.1 Maffia Angela - *The olive-oil chain of southern Italy: a life cycle sustainability framework*
- SS4.2 Romano Elvira - *Valorizzazione del paesaggio olivicolo italiano e dei suoi prodotti*
- SS4.3 Servadei Luigi - *Individuazione e analisi dei paesaggi olivicoli tradizionali della regione Marche per la candidatura nel registro nazionale dei paesaggi rurali storici*
- SS4.4 Vivaldi Alessandro - *Intelligenza artificiale per il conteggio automatico degli alberi di olivo*

Sessione scientifica 5: elaiotecnica, qualità prodotti, tracciabilità. Moderatore E. Perri

- SS5.1 Alfei Barbara - *La banca dati degli oli monovarietalitaliani, un osservatorio privilegiato dei cambiamenti climatici*
- SS5.2 Corsetti Aldo - *Valorizzazione funzionale di paste di olive tramite fermentazione con ceppi selezionati di batteri lattici*
- SS5.3 Foti Paola - *Fermentazione con pool microbici: strategia funzionale per la valorizzazione di acque di vegetazione olearie*
- SS5.4 Gattuso Antonio - *Studio della shelf-life di olive da tavola confezionate e stabilizzate termicamente*
- SS5.5 Staffolani Giacomo - *La blockchain per la protezione dell'olio extravergine di oliva italiano: cosa ne pensano i produttori?*

13:00 - 14:30 Pranzo

14:30 – 16:00 Workshop: olive da tavola (coordinamento T.Caruso)

16:00 – 16:30 Pausa caffè

16:30 – 18:00 Workshop: olivicoltura di precisione (coordinamento G.Caruso)

18:00 – 18:30 Premiazione poster e Riunione Gruppo di lavoro SOI Olivo & Olio

20:00 Cena Sociale con assaggio guidato di olio

Venerdì 15 novembre 2024

8:30 - 17:00 Visita Tecnica

Visita all'azienda Olive Gregori (Montalto delle Marche - AP). Oliveto con frantoio e laboratorio trasformazione olive da tavola. Prove sperimentali in campo in corso con Università Politecnica delle Marche.

Visita al frantoio Agostini (Petritoli - FM)

Visita all'azienda di trasformazione di olive da tavola Tempera (Ascoli Piceno).

Sessione poster

I poster saranno esposti durante tutta la durata del convegno

Sessione scientifica 1: sistemi d'impianto, tecniche colturali, meccanizzazione.

- Abbatantuono Francesco - *Sistema hardware e software per il riuso sostenibile dei nutrienti delle acque reflue urbane affinate in olivicoltura*
- Annessi Alessandro - *Analisi vibrazionale di alberi di olivo e verifica dell'efficienza di raccolta tramite scuotitore al tronco*
- Belluccini Francesco - *Effetto dell'applicazione di diverse soluzioni per ridurre l'imbrunimento della polpa in Ascolana tenera a seguito di colpo indotto*
- Cacciatore Roberta - *Ricostruzione della chioma di alberi di olivo tramite fotogrammetria ed estrazione di dati biometrici*
- Carlomagno Antonio - *Gestione del suolo e resilienza in oliveto marginale*
- Caruso Giovanni - *Digitalizzazione di oliveti marginali*
- Cinosi Nicola - *Confronto di due intensità di potatura: effetti su attività vegeto-produttiva, produzione di assimilati e relazioni idriche delle piante*
- Farinelli Daniela - *Analisi dell'andamento delle condizioni climatiche e del fabbisogno di irrigazione dell'olivo in Abruzzo negli ultimi 50 anni*
- Foti Paola - *Applicazione di tecniche agroecologiche in oliveto biologico in Sicilia*
- Lillo Giuseppe - *Impollinazione di precisione su cultivar di olivo resistenti in areale infetto da Xylella fastidiosa subsp pauca*
- Marchionni Damiano - *Utilizzo di un inerbimento artificiale temporaneo in un giovane oliveto ad alta densità in centro Italia: primi risultati su biomassa prodotta e biodiversità*
- Marchionni Damiano - *Inerbimenti con leguminose per la gestione del suolo in diversi oliveti in centro Italia: primi risultati*
- Mezrioui Kaies - *Effetto di due fertilizzanti bio-organici sulla crescita delle piantine di olivo*
- Nicoli Francesco - *Determinazione del volume della chioma e della biomassa di potatura attraverso modelli 3D ottenuti da UAV in Oliveto SHD*

Sessione scientifica 2: propagazione, vivaismo, breeding, genetica.

- Bashir Muhammad Ajmal - *Applicazioni di tecniche basate su protoplasti come strumento di editing del genoma DNA-free per migliorare la resistenza delle varietà di olivo contro Xylella fastidiosa*
- Capriotti Luca - *Establishment of the in vitro culture of olive cultivars native to Marche region*
- Houshmand Daryoush - *Caratteristiche peculiari delle cultivar provenienti da alcuni paesi olivicoli mediterranei, e poche cultivar locali in Iran*
- Jouini Nourhene - *Ottimizzazione della radicazione in vitro dell'olivo (Olea europaea L.) mediante l'impiego di nanoparticelle*
- Mafrica Rocco - *Caratteristiche bioagronomiche e qualità degli oli prodotti da cloni della cultivar di olivo "Ottobratica" nell'areale della Piana di Gioia Tauro*
- Micheli Maurizio - *Effetto di Arthrospira platensis sulla proliferazione in vitro di olivo*
- Nesi Simone - *Fenotipizzazione di differenti cultivar di olivo per la resistenza alla siccità*
- Nikbakht Roya - *Studio della diversità mondiale in olivo per lo sviluppo ed applicazione di marcatori specifici per la selezione genetica assistita*
- Pili Gianluigi - *Sviluppo vegetativo di olivastri ottenuti tramite incrocio controllato*
- Piras Fabio - *Confronto tra olivastri e varietà coltivate, in riferimento alle rese in olio e alle caratteristiche sensoriali degli oli*
- Perri Enzo - *Caratterizzazione di oli d'oliva monovarietaliti ottenuti da cultivar autoctone calabresi*
- Rau Domenico - *Integrazione di dati genetici e fenotipici provenienti da diverse collezioni di risorse genetiche di Olea europaea*
- Rotondi Annalisa - *Effetto dell'aggiunta di zeolite nel settore vivaistico olivicolo sul risparmio idrico*
- Scollo Francesco - *Valorizzazione delle risorse genetiche dell'olivo nei monti iblei: caratterizzazione e conservazione della biodiversità*
- Tranchina Giorgia - *Indagine sul germoplasma olivicolo meridionale per l'identificazione di putativi genotipi resistenti a Xylella fastidiosa*

Sessione scientifica 3: biologia, fisiologia, difesa

- Amoia Serafina Serena - *Approcci molecolari innovativi per la diagnosi di Xylella fastidiosa*
- Animobono Mattia - *Nuove frontiere nel controllo della mosca delle olive: modelli dinamici e tecniche push-pull*
- Benincasa Cinzia - *Analisi del profilo fenolico di tessuti xilematici d'olivo: approccio metabolomico differenziale per l'identificazione di biomarcatori diagnostici dell'OQDS in piante infette da Xylella fastidiosa*
- Bonanno Floriana - *Investigazione tramite indagini molecolari di geni candidati coinvolti nella resistenza all'infezione da Spilotea oleagina in olivo*
- Carlucci Mariangela - *Methylobacterium spp. endofiti dell'olivo e interazioni con Xylella fastidiosa subsp. pauca*
- Cesarini Arianna - *Tolleranza allo stress salino di diverse cultivar di olivo in vitro*

Cruciani Lorenzo - *Il sistema di incompatibilità nelle cultivar di olivo*

Fidalgo Illesca Carmen - *Il silicio può migliorare la tolleranza al sale nell'olivo?*

Giampetruzzi Annalisa - *Resistenza a Xylella fastidiosa in olivi spontanei derivanti da libera impollinazione*

Morrone Lucia - *Efficacia di un nuovo bioformulato a base di zeolite associata ad un microrganismo antagonista contro la rogna dell'olivo*

Perri Enzo - *Valutazione preliminare dell'attività antimicrobica di sottoprodotti olivicoli oleari sul batterio Xylella fastidiosa subsp. pauca*

Ricci Greta - *Analisi fisiologiche di piante di olivo cv. 'cipressino' trattate con nichel ed interazioni con il silicio*

Rongai Domenico - *Efficacia di un formulato vegetale su Philaenus spumarius*

Valverde Pedro - *Nuova metodologia per la valutazione della tolleranza al freddo nell'olivo: Valutazione di 25 cultivar acclimatate e non acclimatate*

Valverde Pedro - *Evaluation of frost damages in olive trees in central Spain: 'Filomena' storm*

Sessione scientifica 4: economia circolare, paesaggio, multifunzionalità.

Calisti Roberto - *Generazione e commercio di crediti di carbonio dalla coltivazione dell'olivo sul mercato volontario*

Cauli Emanuele - *Valutazione dei servizi ecologici in oliveti storici*

Montanaro Giuseppe - *Emissioni giornaliere e stagionali di CO2 dal suolo a supporto dell'olivicoltura multifunzionale*

Mulas Maurizio - *L'oliveto storico di S'Ortu Mannu a Villamassargia: uno studio per la sua tutela e manutenzione*

Nuzzo Vitale - *Aspetti dell'olivicoltura multifunzionale in Basilicata: varietà locali e oliveti tradizionali*

Santona Mario - *Multifunzionalità dell'olivo nel paesaggio rurale storico delle aree interne della Sardegna*

Sorrentino Guido - *I cambiamenti climatici e la produzione olivicola: serve un programma di sostegno per il settore*

Sessione scientifica 5: elaiotecnica, qualità prodotti, tracciabilità

Benincasa Cinzia - *Attività antinfiammatoria e antiproliferativa di prodotti secondari dell'industria olearia*

Damasco Giorgia - *Determinazione di profili aromatici di oli di oliva sardi e studio delle correlazioni con l'analisi chimico-fisica e sensoriale*

Damasco Giorgia - *Effetto costiero e influenza della latitudine su δ^2H di oli DOP italiani con analisi di rapporti isotopici stabili*

Di Maria Monica - *Valutazione della conservabilità di oli extravergini di oliva siciliani*

Giansante Lucia - *Metanalisi della composizione degli oli di oliva prodotti in Abruzzo*

Lanza Barbara - *Proposta di applicazione del claim salutistico "i polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo" anche per le olive da tavola e i patè di olive*

Romeo Flora Valeria - *Progetto IN.MI.QU.OIL - un innovativo sistema finalizzato al miglioramento della qualità della filiera olivicola*

Romeo Flora Valeria - *Fermentazione di olive pigmentate attraverso l'uso di batteri lattici isolati dalla superficie delle drupe*

Zingale Irene Maria - *Lactiplantibacillus plantarum ad attività beta-glucosidasica per la produzione di olive da tavola Siciliane a ridotto contenuto di sale*

Zingale Irene Maria - *Olive da tavola con probiotico ad attività BSH*



Conveners

Davide Neri (UNIVPM) Enrico Maria Lodolini (UNIVPM) Barbara Alfei (AMAP)

Segreteria

Veronica Giorgi, Università Politecnica delle Marche

E-mail: v.giorgi@staff.univpm.it - Tel. 3397432998

Patrocinio:



CONSIGLIO
OLEICOLO
INTERNAZIONALE



Comune di Ascoli Piceno
MEDAGLIA D'ORO AL VALOR MILITARE PER ATTIVITÀ PARTIGIANA

Sponsor:

PLATINUM



GOLD



SILVER

