



organizza in collaborazione con



con il patrocinio di



CONVEGNO FINALE PROGETTO 'AGER-2 COMPETITIVE'

Claim salutistici e valorizzazione degli oli extravergini di oliva di alta qualità

Centro Congressi Paradiso
Anacapri, 2 e 3 settembre 2021



Informazioni:

Raffaele Sacchi: sacchi@unina.it

Gianni Cicia: info@centrodiportici.com



Questo Evento è realizzato nell'ambito del Progetto COMPETITIVE sostenuto da AGER - AGroalimentare E Ricerca, Grant 2016-0174

Il Convegno è previsto in modalità residenziale. Per poter partecipare è necessario il Green Pass. L'organizzazione garantisce il rispetto assoluto delle regole e normative di sicurezza in tema Covid. Qualora, per situazioni avverse improvvise, non ci fossero le condizioni minime per lo svolgimento in forma residenziale (es. DPCM nazionale e/o impedimenti nazionali o regionali dettati dalla pandemia) l'evento verrà svolto in forma ibrida o totalmente online.

L'evento sarà anche trasmesso in live streaming sulla pagina Facebook di AGER-AGroalimentare E Ricerca <https://www.facebook.com/ProgettoAger/>



COMPETITIVE (Claims of Olive oil to improve The market Value of the product) è un progetto di ricerca triennale per migliorare la competitività della filiera dell'olio extra vergine di oliva italiano. Il progetto si è focalizzato sull'analisi degli health claims, su come il loro inserimento in etichetta possa influenzare positivamente il comportamento di acquisto dei consumatori e sul ruolo che hanno per comunicare gli effetti benefici dell'olio sulla salute.

La ricerca, inoltre, si è concentrata sulla messa a punto di tecniche innovative per migliorare le caratteristiche nutrizionali e sensoriali dell'olio, studiando una nuova tecnica di estrazione tramite ultrasuoni e nuove tecniche per la stabilizzazione dell'olio dopo l'estrazione.

Gli studi hanno riguardato anche il mantenimento delle qualità negli oli prodotti da drupe attaccate dalla mosca olearia e nuove analisi sulla torbidità dell'olio per conoscerne l'influenza sulla conservabilità.

Da ultimo, il progetto ha studiato i polifenoli, scoprendo sconosciuti effetti benefici sulla salute, in particolare nella prevenzione dei tumori del colon e del fegato, nel controllo del diabete e dell'ipercolesterolemia. Tutti questi risultati saranno presentati in occasione del convegno, che offre una grande opportunità di confronto con gli stakeholders e i policy makers della filiera, dando la possibilità di conoscere e approfondire i risultati di tre anni di intensa attività scientifica, a totale beneficio di un settore cardine per l'agricoltura italiana.

PROGRAMMA

2 Settembre 2021

ore 12:30 Saluti

Matteo Lorito - Rettore Università di Napoli Federico II

Daniilo Ercolini - Direttore Dip. Agraria Università di Napoli Federico II

Valentina Cairo, AGER AGRoalimentare E Ricerca

Il Progetto Ager-2 Competitive

Raffaele Sacchi - Università di Napoli Federico II

ore 13:30 Pausa pranzo con degustazione di oli

ore 15:00 Tavola rotonda

Tra normative comunitarie e politiche di intervento: i claim nutrizionali (health claims) per l'olio extra vergine di oliva a 10 anni dalla loro introduzione.

Con la partecipazione dei diversi attori della filiera olivicola-olearia e policy-maker

ore 16:30 Coffee break

ore 17:00

I CONSUMATORI DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TRA SALUTISMO, PROFILO SENSORIALE E INDICAZIONI SALUTISTICHE

Il miglioramento della competitività di un prodotto passa necessariamente attraverso l'innalzamento della qualità percepita dal consumatore finale.

Le caratteristiche intrinseche ed estrinseche dell'EVOO concorrono alla formazione di una dimensione qualitativa ricca di diverse sfaccettature.

A rendere ancora più articolata la percezione del prodotto, interviene l'aspetto salutistico, i relativi claim salutistici e l'interazione di tali elementi con il profilo sensoriale del prodotto.

I lavori presentati nella sessione affrontano proprio l'analisi di tale complessità e il ruolo che la comprensione delle informazioni salutistiche sembrerebbe avere sulle scelte di acquisto, sulla percezione del prodotto e, infine, sulle preferenze dei consumatori finali.

I consumatori italiani comprendono il contenuto dei claim salutistici dell'olio extra-vergine di oliva?

Gianni Cicia - Università di Napoli Federico II

L'importanza delle indicazioni salutistiche nelle scelte di acquisto dell'olio di oliva

Domenico Carlucci - Università di Bari "Aldo Moro"

Claim salutistici per l'EVOO e comportamento del consumatore: Effetti sulle percezioni del prodotto e reazioni emotive ai claim autorizzati

Gianluigi Guido, Marco Pichierri, Alessandro M. Peluso e Giovanni Pino
Università del Salento

La tassazione degli alimenti salutistici

Antonio Felice Uricchio - Università di Bari "Aldo Moro"

ore 19:30 Cena sociale

3 Settembre 2021

ore 9:00 *Riflessioni sui risultati del progetto e prospettive*

Valentina Cairo - AGER AGRoalimentare E Ricerca

ore 9:30 INNOVAZIONE TECNOLOGICA

Il processo di estrazione dell'olio extra vergine, con la qualità delle olive, è un fattore fondamentale per garantire la massima espressione qualitativa dell'olio.

La sessione propone un focus su alcune innovazioni di processo recentemente sviluppate e sulle strategie di gestione dell'olio appena prodotto per ottimizzarne la qualità sensoriale, nutrizionale e la shelf-life.

Gli ultrasuoni nel processo di estrazione dell'olio extra vergine di oliva

Riccardo Amirante e Lisa Clodoveo

Politecnico di Bari e Università di Bari "Aldo Moro"

Nuove tecnologie semi-industriali per la produzione dell'olio extra vergine di oliva

Giancarlo Cravotto – Università di Torino

La torbidità dell'olio extra vergine di oliva: cos'è e come caratterizzarla

Carlotta Breschi – Università di Firenze

Tecnologie e protocolli per la stabilizzazione dell'olio extra vergine di oliva

Lorenzo Guerrini - Università di Firenze

Discussione

ore 11:30

QUALITÀ NUTRIZIONALE

Negli ultimi anni c'è stato un veloce incremento di conoscenze sulle proprietà nutrizionali dell'olio extravergine, in relazione sia alle azioni di prevenzione di numerose malattie degenerative, infiammatorie e cardio-vascolari, che ai meccanismi biologici alla loro base.

La sessione presenterà i principali risultati ottenuti su tali aspetti nell'ambito del progetto COMPETITIVE e nuove visioni sulle proprietà funzionali degli oli extra vergini di alta qualità.

La nutrigenomica dell'olio extra vergine di alta qualità

De Santis Stefania e Filomena Corbo - Università di Bari "Aldo Moro"

Med Index: la risposta al Nutri Score per l'olio extra vergine salutistico

Lisa Clodoveo - Università di Bari "Aldo Moro"

Nuove tecnologie analitiche per l'applicazione dei Claims EFSA e lo sviluppo di studi biologici

Nadia Mulinacci - Università di Firenze

Valutazione delle proprietà benefiche-salutistiche e del trasporto trans-epiteliale di estratti fenolici di olio extra vergine di oliva

Carmen Lammi - Università di Milano Statale

Acidi grassi e polifenoli dell'olio extra vergine di oliva: vantaggi e svantaggi per la funzione e la sopravvivenza della beta-cellula pancreatica

Annalisa Natalicchio e Nicola Marrano - Università di Bari "Aldo Moro"

Discussione

ore 13:30 Lunch

ore 15:00

CONTROLLO QUALITÀ E GASTRONOMIA

In quest'ultima sessione saranno approfonditi gli aspetti metodologici ed analitici legati alla valutazione accurata dei biofenoli negli oli extra vergini di oliva italiani e descritte le principali interazioni di queste molecole (antiossidanti amari) con la saliva e la loro influenza sul rilascio degli aromi dell'olio. Verranno, infine, sottolineate alcune proprietà funzionali delle molecole biofenoliche nei processi di cottura e nell'interazione con gli altri ingredienti alimentari in preparazioni gastronomiche tradizionali ed innovative.

Validazione di nuovi protocolli analitici in relazione al claim EFSA: uno sguardo sugli oli extravergini Italiani

Lorenzo Cecchi - Università di Firenze

Strategie alternative per la classificazione degli oli extra vergine di oliva sulla base del contenuto in biofenoli

Gianluca Picariello – ISA CNR

I biofenoli dell'extra vergine: interazioni con saliva e aromi ed uso dell'olio in cucina

Raffaele Sacchi e Alessandro Genovese - Università di Napoli Federico II

Discussione

ore 16:30

Considerazioni conclusive

Raffaele Sacchi – coordinatore progetto AGER -2 Competitive

17:00 Farewell coffe

