



Progetto Violin: la flavour symphony dell'olio extra vergine di oliva italiano
22 Settembre 2020 ore 10:00 CET

L'[Università degli Studi di Torino](#) - Di dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco e l'[Università degli Studi di Trento](#) - Centro Agricoltura Alimenti Ambiente C3A in Collaborazione con la [Fondazione Edmund Mach](#) - Centro Ricerca e Innovazione presentano il **Webinar Scientifico**

“Progetto Violin: la *flavour symphony* dell'olio extra vergine di oliva italiano”

Webex Events - 22 Settembre 2020 - ore 10:00 CET

Un **evento on-line, gratuito ed interattivo** dedicato alla divulgazione scientifica dei risultati della ricerca nell'ambito della **Valorizzazione dei prodotti italiani derivanti dall'OLiva attraverso tecniche analitiche INnovative - VIOLIN**.

Un Progetto finanziato da AGER-AGroalimentare E Ricerca ([Progetto AGER](#)), un'associazione di Fondazioni di origine bancaria a sostegno dell'agroalimentare italiano e coordinato dall'[Università degli Studi di Messina](#).

Il Webinar presenterà aspetti legati alla profilazione chimica dettagliata ed al fingerprinting dei composti volatili dell'olio extra-vergine di oliva Italiano di alta qualità mediante *comprehensive two-dimensional gas chromatography (GC×GC) e proton-transfer reaction - mass spectrometry (PTR-MS)*. Si discuterà dei risultati della ricerca anche alla luce del profilo sensoriale del prodotto, delineato attraverso tecniche innovative ed approcci dinamici capaci di catturarne la “flavour symphony”.

Il Webinar è organizzato in collaborazione con il [Gruppo Interdivisionale di Chimica degli Alimenti](#) - Società Chimica Italiana e con la [Società Italiana di Scienze Sensoriali](#). In qualità di partner tecnici, contribuiscono alla discussione critica dei risultati la ditta [SRA Instruments](#) e la ditta [lonicon](#).

Iscriviti entro il 20 Settembre al link: <https://forms.gle/HBi5XWsw5yY7JTF9>

Piattaforma Webex Meeting – link inviato ai registrati al corso

Il Webinar è articolato in sessioni dedicate ai vari aspetti di unicità e qualità dell'olio extra-vergine di oliva Italiano così come è possibile delinearli attraverso tecniche di analisi innovative, ad alta densità di informazione e capaci di tracciarne un profilo ed una fingerprint distintive. La frazione dei composti organici volatili sarà “raccontata” nella sua complessità compositiva, nelle dimensioni informative che cela, nei suoi caratteri legati alla presenza di aromi ed alle sue declinazioni quando l'olio extra-vergine si combina ad altri alimenti.

| Agenda | | |
|--------|---|--|
| 10.00 | Benvenuto ai partecipanti e istruzioni tecniche | Prof. Chiara Emilia Cordero (UniTO) Prof. Eugenio Aprea (UniTN) |
| 10.05 | Saluti istituzionali | Prof.ssa Patrizia Rubiolo Direttrice DSTF-UniTO Prof.ssa Ilaria Pertot Direttrice C3A-UniTN |
| 10.10 | Il Progetto AGER-AGroalimentare E Ricerca | Dr.ssa Valentina Cairo - Progetto AGER |
| 10.20 | Il Progetto VIOLIN e la Valorizzazione dei prodotti Italiani derivanti dall'OLiva attraverso tecniche analitiche Innovative | Prof.ssa Paola Dugo - Capofila e Coordinamento UniME |
| 10.30 | L1 - L'unicità dell'Olio Extra Vergine di Oliva Italiano | Prof. Raffaele Sacchi - UniNA |
| 10.50 | L2 - Profili sensoriali dinamici | Dr. Danny Clicerì - FEM & Prof.ssa Flavia Gasperi - UniTN |
| 11.10 | Questions and Answers | - |
| 11.25 | L3 - PTR-ToF-MS: online and nosespace analysis | Dr. ssa Luliia Khomenko - FEM |
| 11.45 | L4 - GC×GC-MS e la fingerprint della qualità | Dr. Federico Stilo & Prof.ssa Chiara Cordero - UniTO |
| 12.05 | L5 - Strategie di data mining a supporto del fingerprinting chimico | Prof.ssa Erica Liberto - UniTO & Prof. Eugenio Aprea - UniTN |
| 12.25 | Questions and Answers | - |
| 12.40 | Conclusioni | Dr. Riccardo Loberti Comunicazione Progetto AGER |
| | Saluti finali | Prof. Chiara Emilia Cordero (UniTO) Prof. Eugenio Aprea (UniTN) |

Il Webinar offre spazio di discussione, contenuti extra accessibili dal web per l'approfondimento teorico delle tecniche analitiche e di analisi sensoriale utilizzate nel Progetto e, soprattutto, spunti per la valorizzazione di un prodotto unico e fondamentale per la cultura alimentare Italiana.