



Olio e salute: ricerca, innovazione, comunicazione in una partnership pubblico privata virtuosa. Il progetto COMPETITIVE.

Filomena Corbo
Dip Farmacia-Scienze del Farmaco UNIBA

Giornata divulgativa progetto AGER

30 gennaio 2020 Polo Scientifico di Sesto Fiorentino (FI)

IL MODELLO PPP

*“Con l’espressione “**partenariato pubblico-privato**” (PPP) s’intende l’insieme di quei modelli di collaborazione tra il settore pubblico e il settore privato che hanno come obiettivo finale la realizzazione dell’interesse pubblico, consentendo alla pubblica amministrazione di accrescere le risorse a disposizione, di acquisire nuove competenze e ottenere soluzioni innovative su progetti complessi. Il partenariato è per definizione un rapporto tra soggetti della stessa dignità formale e con le medesime capacità, un rapporto, pertanto, tra pari. Il privato viene così “elevato” da destinatario dell’azione amministrativa a partner”*



Biblio: Le partnership pubblico private: focus su Europa e USA .E. Cinti http://piattaformapppp.it/wp-content/uploads/2017/07/PPP_UE_USA.pdf

ANCHE LE FONDAZIONI ?

- ◆ Le **Fondazioni di origine bancaria** assumono un ruolo fondamentale, sia in termini di peso finanziario del loro contributo per il settore culturale, sia per la peculiarità del proprio profilo giuridico ed operativo: pur trattandosi di enti di diritto privato, infatti, agiscano con finalità di pubblico interesse, effettuando erogazioni liberali in attuazione delle proprie finalità statutarie
- ◆ L'**obiettivo** è di mettere in funzione un **sistema di rete** che possa promuovere l'attivazione e la moltiplicazione di sinergie e risorse economiche, garantendo azioni stabili nel tempo, che al contempo siano in grado di assicurare il soddisfacimento di bisogni culturali della comunità e di cogliere potenzialità di sviluppo più generale da portare a vantaggio del territorio
- ◆ La reale transizione che occorre effettuare - determinando un vero e proprio cambio di mentalità tanto da parte del "pubblico" quanto del "privato" - consiste nel passare da una **logica di fundraising** ad un approccio di **project financing**, condividendo obiettivi, progettazione e produzione dell'attività culturale.

IL PRIVATO.....CHI E' AGER



FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE

HOME IL NOSTRO MONDO SETTORI BANDI NEWSAGER LA RICERCA COMUNICAZIONE E MEDIA CONTATTI



CERCA...

La Ricerca



FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO DI BOLZANO
1854



- ✓ **16** Fondazioni coinvolte
- ✓ **27 milioni** di euro stanziati per i progetti e le attività dal 2008 al 2015
- ✓ **92** idee progettuali di partenza, **8** bandi, **69** progetti pervenuti, **16** progetti finanziati
- ✓ **36** enti e **94** gruppi di ricerca coinvolti
- ✓ **56** esperti internazionali provenienti da **34** paesi hanno valutato i progetti
- ✓ **7,22 milioni** di euro stanziati per i nuovi progetti e le attività a partire dal 2014

L'obiettivo di Ager è portare conoscenza
e innovazione in un settore che è alla
base della nutrizione e della vita

IL PUBBLICO: La compagine di Progetto

INSTITUTION NAME	ORG. SHORT NAME	SCIENTIFIC REFERENT
1. Università degli Studi di Napoli Federico II, via Università, 100 - Portici (NA) - Portici (NA) (Italy)	UNINA	Raffaele Sacchi
2. Università degli Studi di Bari Aldo Moro - Piazza Umberto I – 70121 Bari (Italy)	UNIBA	Bernardo Corrado De Gennaro
3. Politecnico di Bari - Via Via Amendola 126/b, 70125 Bari (Italy)	POLIBA	Riccardo Amirante
4. Centro Interdipartimentale di Ricerca per la Valorizzazione degli Alimenti - Piazzale delle Cascine, 18 - 50144 Firenze (FI) (Italy)	Ce.R.A.	Nadia Mulinacci
5. Università degli Studi di Milano - Via Festa del Perdono 7 - 20122 Milano (Italy)	UNIMI	Anna Arnoldi
6. Università del Salento - Piazza Tancredi, n.7 - 73100 Lecce (LE) (Italy)	UNISAL	Gianluigi Guido
7. Università degli Studi di Torino - Via Verdi, 8 - 10124 Torino (Italy)	UNITO	Giancarlo Cravotto
8. Istituto di Scienze dell'Alimentazione - C.N.R. - Via Roma, 64 - 83100 – Avellino (Italy)	I.S.A. C.n.r.	Gianluca Picariello

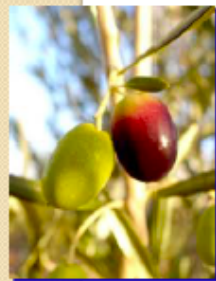
COME NASCE L'IDEA.....

**L'olio Extra Vergine di Oliva
come alimento funzionale/ nutraceutico**

↓ **Incidenza di malattie cardiache**

↓ **Valori della pressione arteriosa**

↓ **Migliora il profilo lipidico del sangue:
trigliceridi ed LDL nel sangue**



Migliora il metabolismo glucidico

Effetti favorevoli sul peso corporeo

**Rallenta il declino cognitivo e riduce
l'incidenza del morbo di Alzheimer**

**Fornisce una prevenzione verso tutti i
tipi di tumore**

Qualità COMUNICAZIONE

Claim dell'extravergine tra limiti e opportunità

La possibilità di indicare in etichetta le proprietà salutistiche e nutrizionali dell'extravergine è un utile strumento per distinguere le produzioni di qualità, da valorizzare con appropriate strategie di marketing e comunicazione

DI MARIA LISA CLODOVEO

Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali, Università degli Studi di Bari

Tipo di claim	Sostanza nutritiva, sostanza di altro tipo, alimento o categoria di alimenti	Claim	Condizione d'uso
Salutistico di tipo funzionale (art. 13.1)	Polifenoli dell'olio di oliva	I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo	Affinché siano assunti 5 mg di fenoli bioattivi g di olio d'oliva è necessario che la concentrazione di bio-fenoli nel prodotto sia ≥ 250 mg/kg (polifenoli totali almeno ≥ 300 mg/kg) fino al termine medio di conservazione, periodo entro il quale gli oli di oliva vergini mantengono le loro proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione. Essi molecole che vanno incontro a reazioni di ossidazione, il contenuto iniziale di bio-fenoli, per garantire la validità del claim per almeno 18 mesi dalla data di imbottigliamento, dovrebbe essere almeno il doppio della quantità minima necessaria.
Salutistico di tipo funzionale (art. 13.1)	Vitamina E	Fonte di Vitamina E La vitamina E contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo	Ciò significa che considerata la razione di 20 g e la percentuale del 15% dell'RDA, è necessaria una concentrazione di vitamina E nel prodotto sia di almeno 3 mg/kg. Essendo una molecola che va incontro a reazioni di ossidazione, il contenuto iniziale di Vit. E, per garantire la validità del claim per almeno 18 mesi dalla data di imbottigliamento, dovrebbe essere almeno pari al doppio della quantità minima necessaria.
Salutistico di tipo funzionale (art. 13.1)	Acido oleico	RICCO DI ACIDI GRASSI INSATURI* La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue. L'acido oleico è un grasso insaturo	Si applica se almeno il 70% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano da grassi insaturi in condizione che gli stessi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto.
Salutistico per la riduzione del rischio di malattia (art. 14)	Acidi grassi monoinsaturi e/o polinsaturi	RICCO DI GRASSI INSATURI* È stato dimostrato che, sostituendo grassi saturi con grassi insaturi nell'alimentazione si abbassa/riduce il colesterolo nel sangue. Il colesterolo alto è un fattore di rischio per lo sviluppo di patologie cardiovascolari e neurologiche.	Si applica se almeno il 70% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano da grassi insaturi in condizione che i grassi insaturi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto.

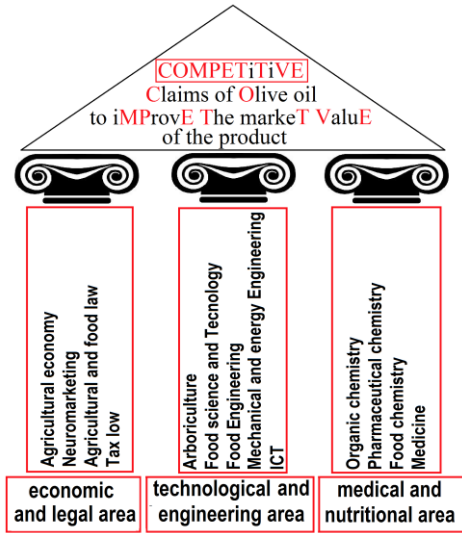
• Olio e salute.... Lo dice l'EFSA! Ci sono gli strumenti....

•ma la filiera non li conosce e non li adotta!

• Il consumatore non ne beneficia

• Il mercato agroalimentare non converge verso il settore sanitario

COME COLMARE IL GAP ?



COMPETITIVE:

Claims of Olive oil to iMProvE The market Value of the product

Un'occasione per fare sistema

La costruzione del progetto

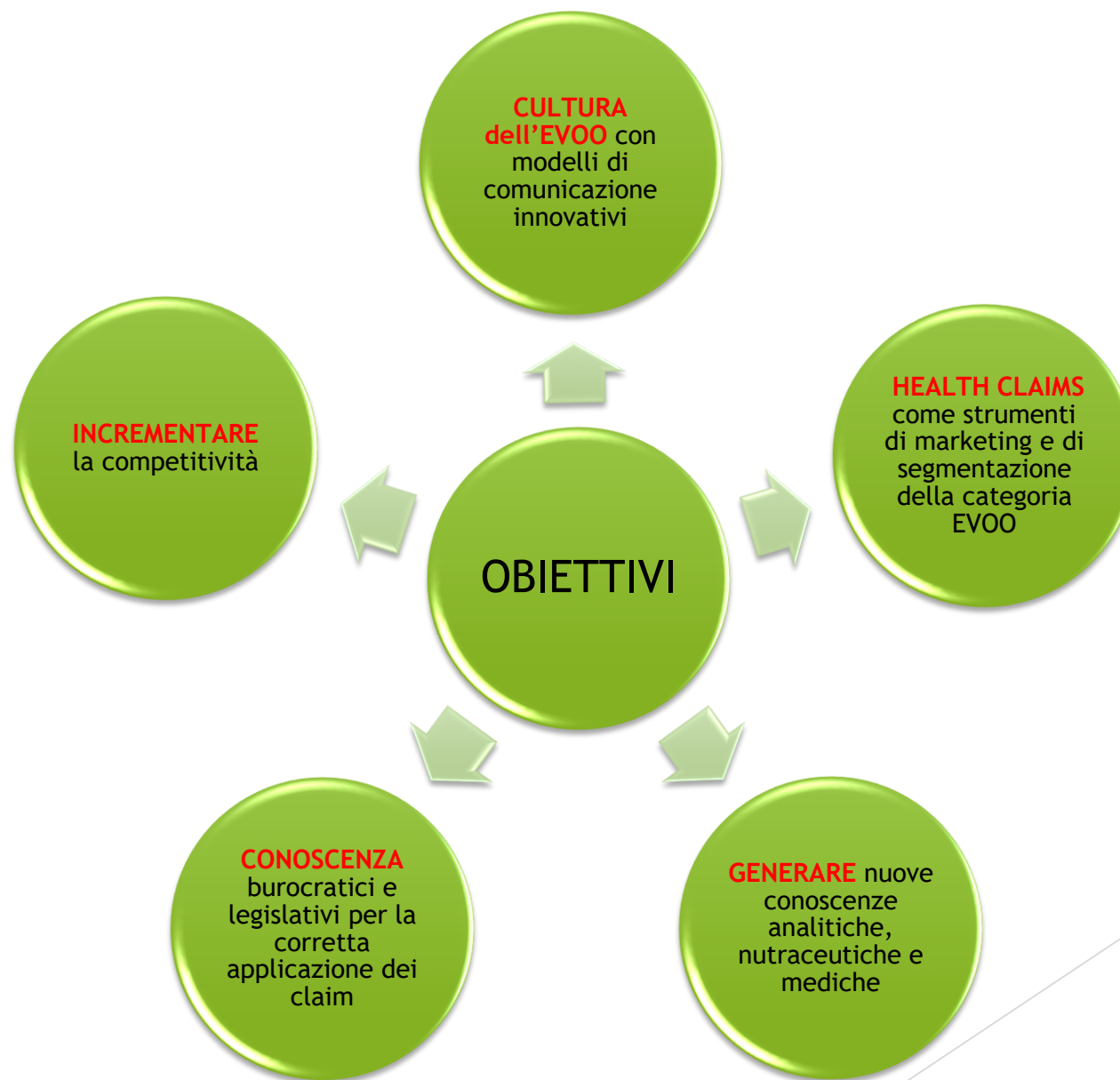
- ◆ Individuato il topic del progetto
- ◆ Si studiano i *documenti strategici regionali, nazionali ed europei* e si individuano gli ambiti tecnologici e le **tecnologie abilitanti** in cui inserirsi
- ◆ Si studia il mercato di riferimento e si individuano i **bisogni**
- ◆ Si individuano le **expertise**

IN SINTESI.....La Finalità del progetto è

Il progetto **COMPETiTiVE** contribuisce al miglioramento della competitività del settore olivicolo oleario italiano, sostenendo la **diffusione dei claim salutistici** quali **strumenti di marketing innovativi** per il comparto (ancora poco impiegati dai produttori italiani e poco conosciuti per i consumatori), supportati da **strategie di comunicazione** basate sul neuromarketing e finalizzate alla creazione di una consolidata **cultura dell'olio** tra tutti gli attori del mercato oleario: consumatori, produttori e rappresentanti delle pubbliche amministrazioni che attuano programmi a sostegno della filiera.

Al fine di **consolidare la leadership dell'olio extravergine di oliva italiano** a livello nazionale ed internazionale, garantendo ai consumatori un **prodotto di alta qualità nutrizionale, salutistica e sensoriale**, e garantendo la **giusta redditività alle imprese**, coniugando **rese elevate** con la **sostenibilità ambientale** dei processi, il progetto mira a ottimizzare le **innovazioni tecnologiche** già sviluppate e maturate dal partenariato per implementarle e diffonderle in un comparto industriale che a d oggi ha mostrato scarsa propensione all'**innovazione**.

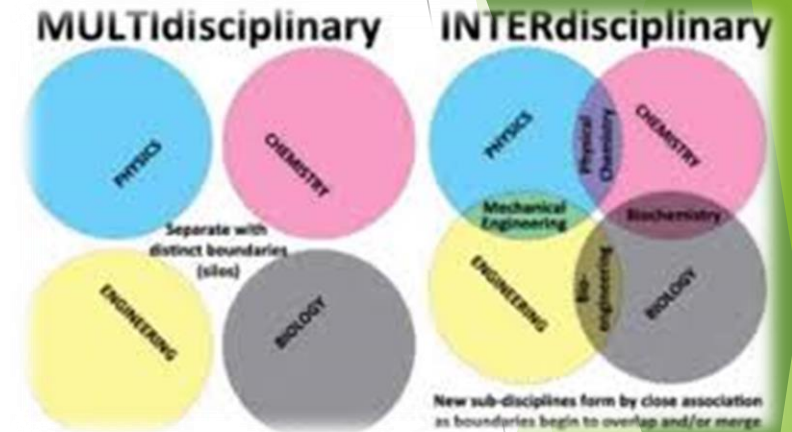
OBIETTIVI



UN PUNTO DI FORZA.....

COMPETiTiVE è un progetto a **carattere interdisciplinare**, finalizzato al conseguimento di risultati in grado di incidere a breve termine sulla quantità, sulla qualità e sulla valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva italiano, a partire dalla produzione della materia prima.

La partnership comprende numerose competenze incluse arboricoltura, scienze e tecnologie alimentari, economia agraria, chimica organica, farmaceutica e degli alimenti, medicina, ingegneria meccanica e dell'informazione, neuromarketing, diritto agrario e tributario.



L'approccio metodologico **supera il concetto di multidisciplinarietà**, nel quale le **persone provenienti da diverse discipline lavorano insieme, ognuno attingendo alla propria branca di conoscenza disciplinare, e promuove un approccio interdisciplinare, nel quale si verifica l'integrazione delle conoscenze e dei metodi provenienti da diverse discipline, con una vera e propria sintesi di approcci, contaminazione di conoscenze e generazione di innovazioni.**

Le Competenze

Attuatore	Competenze
UNINA Dip Agraria	Chimica analitica ; Tecnologie alimentari; Economia agraria
UNIBA DFSF; DIM; DISAAT; DETO;DJ	Tecnologie alimentari; Chimica degli Alimenti; Economia agraria; Medicina; Competenze giuridico-Fiscali; Agronomia
POLIBA DMMM	Ingegneria Meccanica
CeRA	Chimica degli alimenti; ingegneria agraria
UNIMI Dip. Scienze Farmaceutiche	Biotecnologie farmaceutiche alimentari; Chimica degli alimenti
UNISAL	Neuromarketing
UNITO Dip. di Scienze e Tecnologie del Farmaco	Chimica organica
I.S.A. CNR	Chimica analitica ; Chimica degli alimenti

DISAAT: **Dip di Scienze Agroambientali e territoriali**; DFSF: **Dip Farmacia-Scienze del Farmaco**; DIM: **Dip. Interdisciplinare di medicina**
DETO: **Dip Emergenza e Trapianto organi**; DMMM : **Dip Meccanica ,Matematica e Management**;

LA STRUTTURA DEL PROGETTO

WP0 Project management

WP1 Communication ('olive oil culture')

WP2 Consumer behaviour and marketing

Task 0.1 Project Management and Coordination
Task 0.2 Administrative and financial management
Task 1.1 Assessment of health claims ability to foster favorable emotional reactions
Task 1.2 Identification of the health claim most likely to positively influence consumer buying behaviour
Task 1.3 - Design of communication strategies aimed to change consumer perception of olive oil and create a new culture of this product
Task 2.1 - Assessment of consumer perception of olive oil and its characteristics
Task 2.2 - Design how to use e to present approved health claims to segment olive oil consumers
Task 2.3 Assessing whether promotional slogans associating the sensory properties of olive oil (flavor and taste) with its health properties are able to elicit a more favorable response than promotional slogans delivering health properties alone

LA STRUTTURA DEL PROGETTO

WP3. Improvement of EVOO quality and competitiveness of olive oil sector companies

Task 3.1 Pre validation of analytical methods to determine the phenolic compounds in the Extra Virgin Olive Oils (EVOOs) in relation to the EFSA claim

Task 3.2 Comparison of the data obtained in the three productive areas regarding the phenolic content

Task 3.3 Estimation of the share of the national product that has the characteristics suitable to the use of the claim after the dissemination of the Best Practice in order to measure the increment in competitiveness of the olive oil companies.

Task 3.4 Definition and dissemination, through innovative approaches and languages, of Best Practices to be applied in field and olive mill to improve and preserve polyphenolic substances' concentration

Task 3.5 Estimation of the permanence of the claim validity during the shelf life of the product

Task 3.6 Development of an open access online software to assist the olive millers to estimate the time for the validity of the claim

Task 3.7 The administrative and legal procedures needed for the use of the claims

Task 3.8 Suggestions for legislative rules concerning healthy foods

LA STRUTTURA DEL PROGETTO

WP4. Technological innovations (processes and products)

WP5. Sustainability

Task 4.1 Application of innovative ultrasound techniques and plants to improve the extraction yield of oil with a high nutritional value

Task 4.2 Application of innovative physical techniques and plants to maintain both nutritional value and sensory acceptability of extracted oil

Task 4.3 Real-time analysis of polyphenols during production of extra-virgin olive oil

Task 4.4. Influence of biophenols on the EVOO aroma release and effect on acceptability and perception of positive and negative sensory attributes

Task 4.5. Development of innovative food products (artisanal ice-cream, cookies and taralli) to enhance food nutritional quality and EVOO bitterness acceptability

Task 5.1 Best practices to promote sustainability

Task 5.2 Evaluation of the sustainability regard to the introduction of innovations into the extraction process, storage and packaging of olive oil.

LA STRUTTURA DEL PROGETTO

WP6. Nutraceutical and medical studies

Task 6.1: Absorption of EVO polyphenols through human intestinal Caco-2 cells

Task 6.2: Characterization of the antioxidant properties of EVO polyphenols on human hepatic HepG2 cells

Task 6.3. Impact of EVO polyphenols on cholesterol metabolism

Task 6.4 – Molecular mechanisms through which FFA regulate beta cell vitality and function

Task 6.5 - Study of the effects of different FFA on incretin actions in pancreatic beta-cells

Task 6.6. Bioavailability in vitro of biophenols of EVOO-based food products (ice-cream, cookies, taralli, etc.)



FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE

LA STRUTTURA DEL PROGETTO

WP7. Diffusion and exploitation of results

WP8. Project evaluation, monitoring, quality assurance

Task 7.1. Design of a dissemination plan.

Task 7.2. Design of dissemination material.

Task 7.3. Issuing regular newsletter and updating the website.

Task 7.4. Organization of two international events.

Task 7.5 Dissemination of results by scientific publications Open access

Task 8.1. Description of a system of indicators for all the phases of the project

Task 8.2 Definition of checkpoints and tools for the evaluation of results

Task 8.3 Definition of standards of quality

Task 8.4 In-itinere and ex-post monitoring actions

RISULTATI

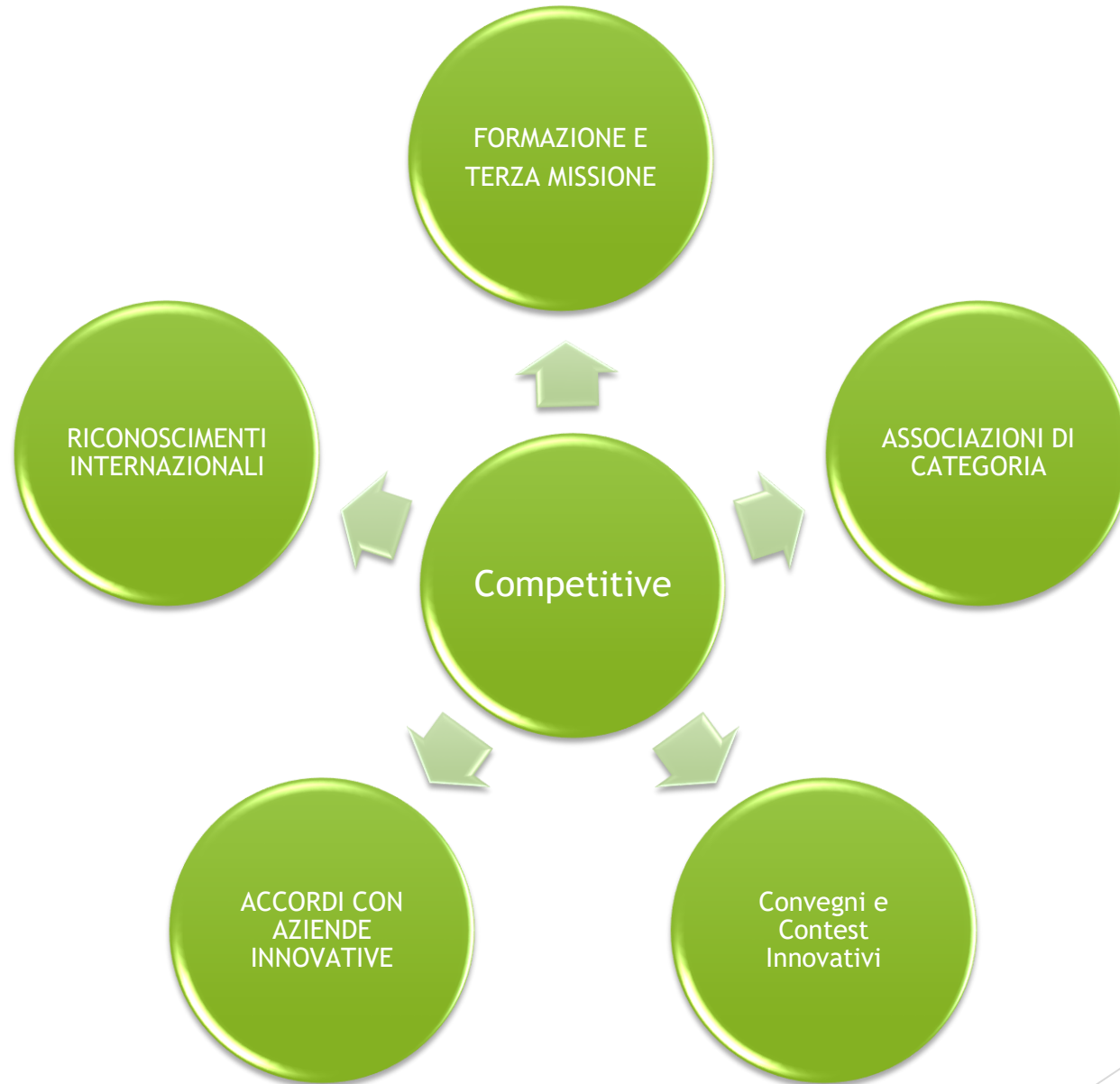
Il progetto COMPETiTiVE determinerà:

- Un **incremento della quantità di prodotto** italiano caratterizzato da una **alta qualità salutistica** identificabile attraverso **l'uso dei claim**
- La raccolta, diffusione e comunicazione di **Best Practices** per l'olivicoltore e il frantoiano che illustri in maniera semplice e comprensibile i punti critici della produzione di olive ed olio e strategie applicabili per incrementare e/o preservare il contenuto in molecole ad elevato valore salutistico nella materia prima e nel prodotto finito.
- L'applicazione delle **innovazioni impiantistiche** in tre differenti areali Italiani (Puglia, Campania e Toscana) finalizzato: (i) alla coniugazione dell'alta qualità nutrizionale, salutistica e sensoriale, e le rese elevate con la sostenibilità; (ii) e allo studio degli effetti delle innovazioni proposte sulle diverse varietà legate ai differenti territori.
- La stesura di un **protocollo semplice, preciso, accurato e riproducibile** per la determinazione delle **sostanze fenoliche** in grado di armonizzare la legislazione europea e dei paesi membri del COI
- Lo sviluppo di una **strategia innovativa di comunicazione** della qualità finalizzata a creare una cultura dell'olio attraverso un approccio avanzato basato sul neuromarketing
- Lo sviluppo di uno **studio a carattere tributario** finalizzato alla valutazione dell'opportunità di elaborare una proposta di detassazione del prodotto di alta qualità finalizzata all'incremento della propensione d'acquisto da parte dei consumatori.

IMPATTO

STRENGTHS OF THE PROJECT IN TERMS OF IMPACT TO CONSOLIDATE THE LEADERSHIP OF ITALIAN OLIVE OIL SECTOR	
SCIENTIFIC RELEVANCE	The project displays a relevant scientific impact because improves the knowledge in different fields: agronomic and food sciences, socioeconomic, marketing, medical, pharmaceutical, legislative, mechanical engineering, ICT sciences, and covers the macro-sectors listed below: Nutraceutical and Biochemical Perspectives, Technological Perspectives, Socio-Economic, Commercial and Tributary Perspective and Neuromarketing. This impact is also due to the partnership-consolidated expertise in the olive oil sector.
INNOVATION	The impact of project regards to the innovation is relative to different areas. At social economical level, the results of the project allow the exploitation of olive oil health claim as marketing tools ready to use. At technological level, in the project industrial prototypes and an analytical kit for industrial application able to improve the quality and the quantity of Italian olive oil will be validate. At legislative level, the project introduces a administrative procedure to help the producer in exploitation of health claim on product label. Moreover, a non-conventional approach the taxation of healthy food will be evaluated in terms of opportunity and threats.
APPROACH TO RESEARCH	The project will overcome the multidisciplinary approach where people from different disciplines working together, each drawing on their disciplinary knowledge. In opposition, into the interdisciplinary approach , the integration of knowledge and methods from different disciplines occurs, using a real synthesis of approaches.
RESEARCH TEAM	The research team members belonging to the different research areas are characterized by high professional skills and ability: - to manage employees and stimulate strong self-motivation - to drive the team to understand and develop new ideas - to set realistic and clearly defined long-term and short-term goals - to implement knowledge contamination as the capacity to work into interdisciplinary projects - to adopt the system approach, connecting minds to create innovative solution to the new challenges to support the technology transfer and the reinforcement of the interactions among the main players of the olive oil R&D system (i.e. universities, research centers, SMEs, banking system) - to reduce the existing gap between research and the market, in fact, the project is enriched by a large number of declaration of interest by relevant Italian olive oil sector stakeholders (Confagricoltura, Coldiretti, Unasco, Associazione Frantoiani di Puglia - AIFO, Assoproli, Consorzio della Peranzana -Alta Daunia, Associazione Città dell'olio, and many olive mills, such as Altomena, Terre dell'Etruria e Bonamici - See Attached letters of intent) The project presents a balanced composition of women and men. The project involves the recruitment of many young researchers in training.
TRANSFERABILITY OF RESULTS AND IMPACT ON THE INDUSTRY	The project results are characterized by a Technology Readiness Levels (TRL) ranged between 8 and 9 guaranteeing a fast return on investment
COMMUNICATION AND DISSEMINATION	The communication strategy has been designed applying the more recent and innovative neuromarketing approach combining these techniques with the traditional ones.
CONTRIBUTION TO FOOD QUALITY	The application of the Best practices and the technological innovation, the project leads to improve the quantity of high quality Italian olive
BUDGET	The project is coherent with the project ambition and estimated to allow the financial support also to other participants to the call. Moreover, since all the partners have their own supply of scientific equipment, the consortium gives particular importance to recruitment of young researchers. In fact each team has planned at least one research grant to engage various professional profile (Post-Doc, fixed contract etc) who, working in a such interdisciplinary context, will have the opportunity of experiencing a style of work "open mind".

COMPETITIVE:....e oltre



Piano di comunicazione...per i principali stakeholder dell'industria olearia

Il programmato

			1		6													
		Communication targets	Communication objectives		Scientific communication		Social communication				Online communication		Broadcast communication		Print communication			
			Research articles	Conferences/workshops	Lectures, seminars, conventions	School visits /informative tours	Meetings and open days	Illustrations of prototypes	Product trials/demonstrations	Social media	Blogs and online forums	Radio, TV	Videos and documentaries	Articles in magazines	Brochures, booklets, flyers			
External target	Main stakeholders in the olive oil industry	Producers: Informing producers about the opportunity of increasing their competitiveness by adopting technological innovations in their production processes and following training programs aimed at increasing olive oil quality					x	x	x	x		x	x	x	x			
		Distributors: Informing distributors about the possibility of incrementing the national market share of high quality olive oil through technological innovations concerning product storage and packaging					x	x	x	x		x	x	x	x			
		Regulators: Promoting the segmentation of the "Extra virgin" category through the current normative system and seeking to introduce the "Premium" (i.e., top quality) category by overcoming possible conflicts with the existing EU normative					x	x	x	x		x	x	x	x			

Piano di comunicazione.... principali stakeholder dell'industria olearia

Il realizzato

1.4 - Articoli divulgativi su testate on-line di settore						
N°	Titolo	Autore/i (nome, cognome, ente partner)	Testata	Data pubblicazione	Link	N° visualizzazioni
1	È il frantoiano la radice da cui far attecchire la "cultura di prodotto" sull'olio extra vergine d'oliva	MLClodoveo	Teatro Naturale	06/10/2016	https://www.teatronaturale.it/tracce/formazione/23509-e-il-frantoiano-la-radice-da-cui-far-attecchire-la-cultura-di-prodotto-sull-olio-extra-vergine-d-oliva.htm	
2	L'olio extra vergine di oliva nutraceutico: occorre contaminare per arrivare al successo	MLClodoveo	Teatro Naturale	12/01/2018	https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/25453-l-olio-extra-vergine-di-oliva-nutraceutico-occorre-contaminare-per-arrivare-al-successo.htm	
3	Green Extraction of Natural Products, con una sessione dedicata all'extravergine	MLClodoveo	Teatro Naturale	08/11/2018	https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/eventi/26675-green-extraction-of-natural-products-con-una-sessione-dedicata-all-extravergine.htm	
4	Varietà o tecnologia, cosa incide di più sulla qualità dell'olio extra vergine d'oliva?	Mulinacci	Teatro Naturale	07/12/2018	https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/26785-variet%C3%A0-o-tecnologia-cosa-incide-di-pi%C3%B9-sulla-qualit%C3%A0-dell-olio-extra-vergine-d-oliva.htm	
5	I claim salutistici per	MLClodoveo	Teatro Naturale	01/06/2018	https://www.teatronaturale.it/claim-salutistici-per-l-olio-extra-vergine-d-oliva-tra-presente-e-futuro.htm	

					olearia/26160-i-claim-salutistici-per-l-olio-extra-vergine-d-oliva-tra-presente-e-futuro.htm	
6	Un mini frantoio per l'Università di Bari	MLClodoveo	Teatro Naturale	23/11/2018	https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/26725-un-mini-frantoio-per-l-universita-di-bari.htm	
7	Puglia degna interprete di una scienza emergente: la Ristoceutica	MLClodoveo	Teatro Naturale	28/09/2018	https://www.teatronaturale.it/tracce/gastronomia/26525-puglia-degna-interprete-di-una-scienza-emergente-la-ristoceutica.htm	
8	La nutraceutica dell'olio d'oliva vanto della Puglia olivicola	MLClodoveo	Teatro Naturale	15/02/2018	https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olearia/25589-la-nutraceutica-dell-olio-d-oliva-vanto-della-puglia-olivicola.htm	
9	La riscossa dell'Università di Bari parte dal binomio nutraceutica e salute	MLClodoveo	Teatro Naturale	09/03/2018	https://www.teatronaturale.it/tracce/salute/25719-la-riscossa-dell-universita-di-bari-parte-dal-binomio-nutraceutica-e-salute.htm	
10	All'Università di Bari il congresso internazionale Green Extraction of Natural Products 2018	Redazione	OLIOFFICINA	09/11/2018	http://www.olioofficina.it/articolo_pdf.php?articolo=5252	



TN ► Strettamente Tecnico ► L'area olearia ► Varietà o tecnologia, cosa incide di più sulla qualità dell'olio extra vergine d'oliva?

L'area olearia 07/12/2018

Varietà o tecnologia, cosa incide di più sulla qualità dell'olio extra vergine d'oliva?



Qualità di un olio extra vergine si definisce in base al profilo sensoriale dell'olio: questo senso la frazione volatile gioca un ruolo determinante insieme a quello fenolico. La cultivar ha un effetto significativo sul profilo fenolico e aromatico degli oli e l'utilizzo degli ultrasuoni non impatta negativamente su tali aspetti.

R - AGroalimentare E Ricerca, è un'associazione temporanea di scopo dal 2008 riunisce un gruppo di Fondazioni di origine bancaria che muovono e sostengono la ricerca scientifica nell'agroalimentare italiano. La finalità è di rafforzare la leadership dell'agroalimentare italiano, preservando il delicato equilibrio tra rese produttive e sostenibilità ambientale delle filiere agricole, un occhio di riguardo a salute e benessere del consumatore.

La nutraceutica dell'olio d'oliva vanto della Puglia olivicola
<https://www.teatronaturale.it/.../25589-la-nutraceutica-dell-olio-d-oliva-vanto-della-puglia-olivicola.htm>

15 feb 2018 ... in grado di offrire al mercato, olio, ingredienti salutistici, energia da sottoprodotti, turismo, cultura e gastronomia. di Maria Lisa Clodoveo ...



I claim salutistici per l'olio extra vergine d'oliva tra presente e futuro
<https://www.teatronaturale.it/.../26160-i-claim-salutistici-per-l-olio-extra-vergine-d-oliva-tra-presente-e-futuro.htm>
1 giu 2018 ... 8. formulare e proporre nuovi claim a supporto del settore olivicolo oleario validati da indagini di mercato preventive. di Maria Lisa Clodoveo ...

Piano di comunicazione.... principali stakeholder dell'industria olearia

Il realizzato

5.5 - Partecipazione a FIERE E ALTRE MANIFESTAZIONI A CARATTERE NAZIONALE						
N°	Titolo evento	Partecipante/i (nome, cognome e ente partner)	Dove	Quando	Descrizione dell'attività svolta (es. stand con degustazione, consumer test, laboratori didattici per studenti, ...)	Target (es. studenti, consumatori, ...) e n° di persone coinvolte nelle attività
1	Enoliexpo Adriatica	Clodoveo M.L.	Fiera del Levante	23 Febbraio 2019	Seminario "Il gusto di star	100. Studenti; frantoiani;
2	Enoliexpo Adriatica	Clodoveo M.L.; Corbo F.; Paduano A.; De Gennaro B	Fiera del Levante	21-23 Febbraio		

7.6 - Organizzazione di WORKSHOPS NAZIONALI					
N°	Titolo	Dove	Quando	Ente organizzatore (partner)	Target e n° partecipanti
1	Workshop "Buono, giusto e sano...il cibo per la salute dell'uomo e dell'ambiente".	Università degli studi di Bari Aldo Moro	6 FEBBRAIO 2019	SLOW FOOD Università degli studi di Bari Aldo Moro (Dipartimento Interdisciplinare di medicina Clodoveo M.L.)	120: ricercatori, medici, studenti, frantoiani, cittadini
2	Workshop "Olio extravergine di oliva : Il gusto di stare bene"	IULM Università	29 marzo 2019	UNAPOL-IULM-Gambero Rosso Academy	50: ricercatori, studenti, Associazioni di categoria
3	VII Morgantinon (Concorso regionale degli oli EVO siciliani)	Aidone Sicilia	24 maggio 2019	LILT -SVIMED-INTERREG ARISTOIL	50: ricercatori, studenti, Associazioni di categoria

comitato organizzatore

stefano caroli
mina mona
gianpaolo scudano
cristina d'arche
cristina angeloro
gianpaolo galatino
francesco schena
vicki grevillone
Andrea Cantore
giuseppe brata

comitato scientifico

maria lina clodoveo (università di bari)
filomena corbo (università di bari)
riccardo anicurese (politecnico di bari)
carlo franchini (università di bari)
antonella paduano (università di bari)
alfredo marasciulo (università di bari)
maria antonia colonna (università di bari)

elisabetta pellegri
severino merzopans
piro d'ammico
pino grifa
cristina monemola
saverio de carlo
filippo mancino
alexandra buletta
Loreda Giovanni
alla marcia

bernardo de genaro (università di bari)
marilena cavalluzzi (università di bari)
paolo tamburano (politecnico di bari)
elisabetta distaso (politecnico di bari)
gabriele milani (università di bari)
luisa preglisi (università di bari)

giuseppe starace (politecnico di bari)

enoliexpo
WORLD OF OIL
PRESSO LO STAND DELLA REGIONE PUGLIA
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA SVILUPPO RURALE ED AMBIENTALE
21 - 22 - 23 FEBBRAIO 2019
DALLA NUTRACUTICA ALL'ENERGIA
TRASFERIMENTO TECNOLOGICO
SUPPORTO SCIENTIFICO ALLA FILIERA OLIVICOLA-OLEARIA
FUGACI DIALOGHI DI FORMAZIONE ED INFORMAZIONE ORGANIZZATI
DALL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BARI
E DAL POLITECNICO DI BARI
IN COLLABORAZIONE CON
FIP
AEP
SOCIETA' PRODOTTA LA NUOVA ENERGIA
MED FOOD
EUROPEAN UNION

OLIVE-SOUND
This project is funded by the European Union

TALK SHOW
IDENTITÀ CULTURALE E VALORE SALUTISTICO DELL'OLIO E.V.O. SICILIANO PER UNA CRESCITA SOSTENIBILE DEL TERRITORIO

Venerdì 24 MAGGIO ore 10.00
Sala Conferenze Museo Regionale / Aidone (EN)

Piano di comunicazione.... principali stakeholder dell'industria olearia

Il realizzato

10.2 - Corsi di formazione per tecnici e operatori del settore							
N°	Ente/i organizzatore (nome partner)	Numero e tipologia partecipanti	Attività svolta	Periodo	Durata in ore	Sede	Note
1	ASS. INTERPR. PRODUTT. OLIVICOLI PUGLIESI (AIPOP)	INIZIATIVE DEDICATE AI CITTADINI	Lezione frontale	6 marzo 2019 Docente Corbo F 28 febbraio 2019 Docente Clodoveo M.L.	3 3	CISTERNINO (BR)	Corso di formazione atto a conseguire l'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini
2	UNAPOL	INIZIATIVE DEDICATE AI CITTADINI	Lezione frontale	8 marzo 2019 Docente Clodoveo M.L.	2	Corato (BAT)	Corso di formazione atto a conseguire l'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini
n	Olive and Italy	INIZIATIVE DEDICATE AI CITTADINI	Lezione frontale	29 marzo 2019 Docente Corbo F	4	Brescia :Istituto Zooprofilattico sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna	Corso di formazione atto a conseguire l'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini



ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE
DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA
"ORLINO UBERTINI"
(ENTE SANITARIO DI DIRITTO PUBBLICO)



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



olive & Italy
WE SHARE YOUR PASSION

Caratteristiche chimiche degli oli vergini da oliva
Principi nutraceutici dell'olio extravergine di oliva
Claim salutistici ammessi in etichetta.

Filomena Corbo
filomena.corbo@uniba.it

Dipartimento di Farmacia - Scienze del Farmaco
 Università degli Studi Aldo Moro Bari

29 marzo 2019



PROGETTI AGRI
PROGETTI AGRI

FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE



COmpETITIVE
Claims for Olive oil
 trademark of market value

Piano di comunicazione....per i potenziali finanziatori

Il programmato

Communication targets	Communication objectives	Scientific communication		Social communication					Online communication		Broadcast communication		Print communication	
		Research articles	Conferences/workshops	Lectures, seminars, conventions	School visits /informative tours	Meetings and open days	Illustrations of prototypes	Product trials/demonstrations	Social media	Blogs and online forums	Radio, TV	Videos and documentaries	Articles in magazines	Brochures, booklets, flyers
Potential funders	Emphasizing the project's capacity to increase the value generated by olive oil in the short term with visible benefits for the national economy and long term benefit on consumer health			x		x	x	x	x		x	x	x	x

Piano di comunicazione...per i potenziali finanziatori

Il realizzato

5.3 - Partecipazione a SEMINARI NAZIONALI in qualità di relatori							
Inserire i pdf dell'abstract (se disponibile) e della presentazione (slide) della relazione nella cartella condivisa							
N°	Titolo	Partecipante/i (nome, cognome e ente partner)	Titolo relazione	Dove	Quando	Link evento	Target e n° partecipanti
1	ABC olio: Impariamo a conoscere gli extravergini di Puglia	Clodoveo M.L.	La Puglia e le sue olivoculture	Masseria Torre Coccaro Savelletri (Br)	11.12.2016	https://www.informacibo.it/tavola-rotonda-abc-olio-impariamo-a-conoscere-gli-extravergini-di-puglia/	100 giornalisti, esperti di comunicazione del cibo; frantoiani; personaggi di spettacolo
2	Industria Felix 2017	Clodoveo.M.L.	Strategies in the Development of Innovative virgin olive oil extraction plants	Villa Romanazzi Bari	23.2.2017		60 imprenditori; policy maker regione Puglia, Start up, ricercatori
3	Ryla Rotary Inspired Leadership To enhance the world	Clodoveo.M.L.	Sistema combinato ad ultrasuoni e scambio termico per il simultaneo incremento di resa e contenuto in polifenoli	Frantoio Galantino Bisceglie (BAT)	28.3.2019		
			dell'olio extravergine di oliva				
4	Master PSF	Giancarlo Cravotto	<u>Intensificazione di processo nell'estrazione e lavorazione di matrici vegetali</u>	Pavia	31 maggio 2019.		
5	"L'Olio d'Oliva: oro verde del mediterraneo"	De Gennaro B. C.	Gli Health claim come strumento di segmentazione della categoria extravergine	Chiaromonte Gulfi (RG)	09/09/2017		Circa 60 imprenditori e portatori di interesse della filiera olivicola-olearia

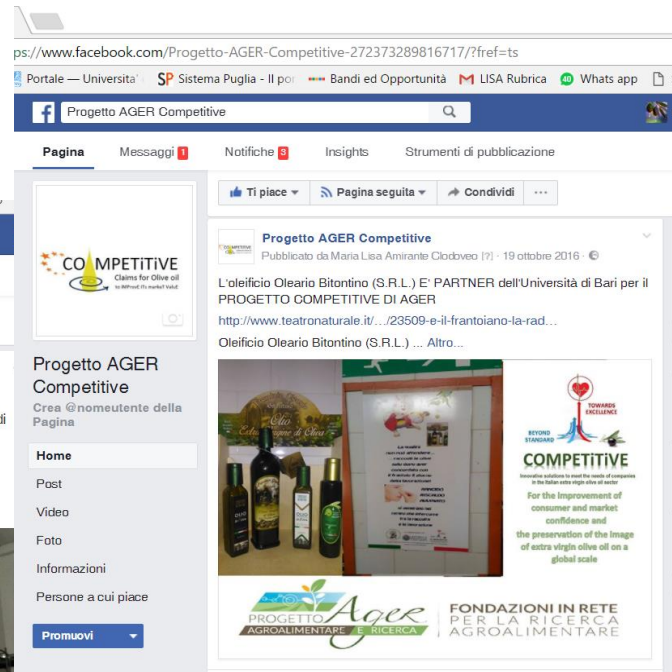
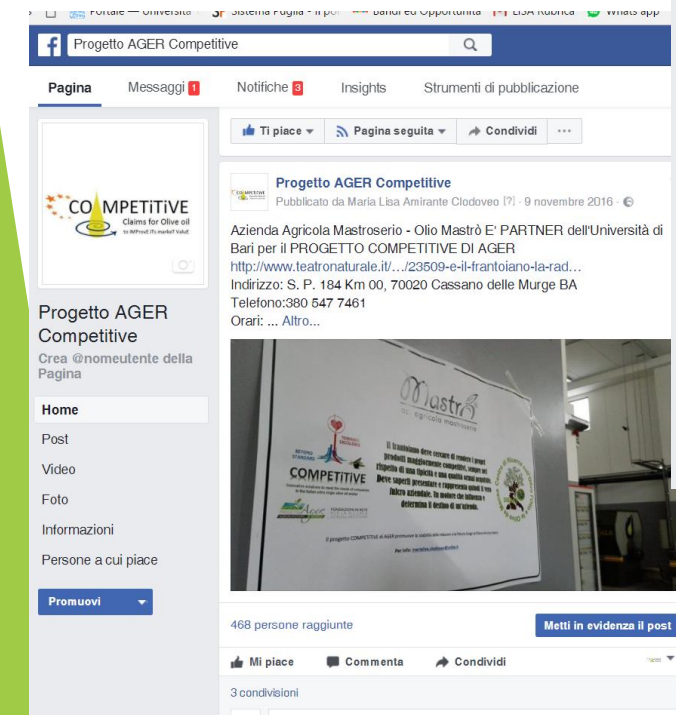


Ager Partner di aziende olearie

Communication targets: Potential funders

Social communication: Open days

Mastroserio s.r.l



Oleificio Oleario Bitontino



Azienda agricola Cuonzo

Piano di comunicazione...per i consumatori e la società civile

Il programmato

[illegible]

Competitive sul WEB

Communication targets: Consumers and civil society

Online communication: Online communications
(Blog and Forum)



Lisa Amirante x Antonio Lauro, il Blog: P x

primolio.blogspot.it/2016/10/progetto-competitive-miglioriamo-la.html

Portale — Università SP Sistema Puglia - Il pol Bandi ed Opportunità LISA Rubrica WhatsApp Save to Mendeley LISA Calendario eprints.uniss.it/1579/ L lipid aocs portale web

Antonio Lauro, il Blog

BLOG sul mondo dell'olio extravergine di oliva.

Seleziona lingua Powered by Google Traduttore

sabato 15 ottobre 2016

Progetto COMPETITIVE: miglioriamo la competitività del settore olivicolo oleario italiano.

Riceviamo e pubblichiamo la lettera della dottoressa Maria Lisa Clodoveo dell'Università di Bari, indirizzata ai frantoiani e che condividiamo appieno e ne sposiamo la causa.



Carissimi,
Il progetto COMPETITIVE contribuisce al miglioramento della competitività del settore olivicolo oleario italiano, sostenendo la diffusione dei claim salutistici quali strumenti di marketing innovativi per il comparto (ancora poco impiegati dai produttori italiani e poco conosciuti per i consumatori), supportati da strategie di comunicazione basate sul neuromarketing e finalizzate alla creazione di una consolidata cultura dell'olio tra tutti gli attori del mercato oleario: consumatori, produttori e rappresentanti delle pubbliche amministrazioni che attuano programmi a sostegno della filiera.
Al fine di consolidare la leadership dell'olio extravergine di oliva italiano a livello nazionale ed internazionale, garantendo ai consumatori un prodotto di alta qualità nutrizionale, salutistica e sensoriale, e garantendo la giusta redditività alle imprese, continuando a essere alavate con la sostenibilità ambientale del

Seguimi su FB

✓ Segui Tu e altri 599 state seguendo Antonio Giuseppe Lauro

Pagine

- Home page
- Eventi sul mondo dell'olio da olive (corsi amatoriali, degustazioni, fiere, concorsi...)
- Corsi Ufficiali per Assaggiatori olio da olive (Idoneità fisiologica)
- Il sito web di Antonio G. Lauro
- Notiziari Stampa
- Domina International Olive Oil Contest
- TerraOlio Gerusalemme.
- OLIVINUS Argentina.
- PrimOlio: tutte le informazioni.
- Analisi sensoriale olio vergine di oliva
- Le ricette di Antonio Lauro
- Off-Topic
- Siti Amici



I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. [Informativa Estesa](#) [Ho capito](#)

AGAP Associazione Giornalisti Agroalimentare Puglia

ASSOPROLI BARI Ci prendiamo cura delle nostre risorse migliori.

HOME EDITORIALE CATEGORIE CONTATTI NEWSLETTER

É il frantoiano la radice da cui far attecchire la “cultura di prodotto” sull’olio extra vergine d’oliva

pubblicato il giorno 14/10/2016 [Agroalimentare](#) [Oleario](#)

É il frantoiano la radice da cui far attecchire la “cultura di prodotto” sull’olio extra vergine d’oliva

Nel corso degli anni la professione del frantoiano ha visto espandere il proprio campo di competenza e di azione. La somma di queste responsabilità deve elevare l'orgoglio di appartenenza ad una categoria e il grado di consapevolezza strategica che il frantoiano ha nella filiera

Il progetto **Competitive** finanziato dall'**Ager** mira ad incrementare la competitività del settore olivicolo oleario italiano, attraverso la creazione di una consolidata cultura dell'olio tra tutti gli attori del mercato oleario: olivicoltori, frantoiani, chef, consumatori, e rappresentanti delle pubbliche amministrazioni che attuano programmi a sostegno della filiera.

RESTA AGGIORNATO

SCEGLI LA CATEGORIA DI TUO INTERESSE

Seleziona una categoria

ISTITUTO ALTA

CULTURA dell'EVOO



Communication targets: Consumers and civil society

Online communication: Sito Facebook

[illegible]

<http://www.elsevier.com/locate/jmr>

Piano di comunicazione...per i consumatori e la società civile

Il realizzato

1 - ARTICOLI DIVULGATIVI

1.1 - Articoli divulgativi su testate cartacee non di settore (compreso quotidiani)						
Inserire i pdf degli articoli nella cartella condivisa						
N°	Titolo	Autore/i (nome, cognome, ente partner)	Testata	Data pubblicazione	Link (per reperibilità on line)	Tiratura copie
1	Innovazione, occhio allo «Sportello Olio» Ora la spesa si farà con i claim salutistici	Redazione	Gazzetta del Mezzogiorno	22 Ottobre 2016	https://www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/buongusto/817393/innovazione-occhio-allo-sportello-olio-ora-la-spesa-si-fara-con-i-claim-salutistici.html	27.919 (luglio 2018)
2	Cibo sano e innovazione: la nostra scommessa	Maria Lisa Clodoveo	Gazzetta del Mezzogiorno	12 Novembre 2018 prima pagina		27.919 (luglio 2018)
n						

1.2 - ARTICOLI DIVULGATIVI

1.2 - Articoli divulgativi su testate cartacee di settore						
Inserire i pdf degli articoli nella cartella condivisa						
N°	Titolo	Autore/i (nome, cognome, ente partner)	Testata	Data pubblicazione	Link (per reperibilità on line)	Tiratura copie
1	Claim dell'extravergine tra limiti e opportunità	Maria Lisa Clodoveo	Olio e Olio	n. 6/2017	https://www.uniba.it/docenti/clodoveo-maria-lisa/OL6_Clodoveoclaim.pdf https://olivioeolio.edagricole.it/salute-e-benefici-dellolio/claim-extravergine-limiti-e-opportunita/	6100
2	Estrazione con ultrasuoni, più resa e qualità dell'olio	Maria Lisa Clodoveo, Filomena Corbo	Informatore Agrario	42/2018	http://cons.informatoreagrario.it/bancadati/BDO_popupAbstract.asp?D=136385 https://www.uniba.it/docenti/clodoveo-maria-lisa/ultrasuoniinformatoreagrario.pdf	
3	Torbidità dell'olio. Un tema ancora "opaco"	Carlotta Breschi, Lorenzo Guerrini, Alessandro Parenti, Piernicola Masella, Lorenzo Cecchi, Nadia Mulinaoci, Bruno Zanon - CeRA	Olio e Olio	Settembre 2017	https://olivioeolio.edagricole.it/	

Innovazione, occhio allo «Sportello Olio» Ora la spesa si farà con i claim salutistici



SPECIALE OLIVO E OLIO

SOLUZIONE INNOVATIVA PER I FRANTOI

Estrazione con ultrasuoni, più resa e qualità dell'olio

Maria Lisa Clodoveo, Filomena Corbo, Riccardo Ammirante

L'effetto meccanico della cavitazione acustica generata dagli ultrasuoni emessi dal dispositivo «Sono-Heat-Exchanger», collocato tra il frangitorce e il separatore, permette di:

- aumentare la resa estrattiva;
- migliorare la qualità dell'olio;
- ridurre i costi di produzione.

EDIZIONI L'INFORMATORE



Piano di comunicazione....per i consumatori e la società civile

Il realizzato

7.7 - Realizzazione/partecipazione a iniziative divulgative con le scuole

N°	Tipologia iniziativa	Partecipante/i (nome, cognome e ente partner)	Dove	Quando	Descrizione dell'attività svolta	Target (scuola, classi ed età studenti) e n° di studenti coinvolti nelle attività
1	Concorso a Macchia d'olio	Università degli Studi di Bari,	Bari	Maggio 2017	Concorso per scuole primarie e visita in frantoio degli alunni	9 Comuni. 16 Scuole, 33 classi. 500 studenti



Divers Auteurs - Au fil de l'huile
Autori Vari - A macchia d'olio

Cet ouvrage a bénéficié de l'aide du Projet de recherche COMPETITIVE - Claims of Olive oil to iMProVE The markeT ValuE of the product, financé par AGER afin d'améliorer la compétitivité de l'huile d'olive italienne vierge extra et d'en valoriser les propriétés saluaires et nutritionnelles. Il vise également à transférer à la filière les innovations technologiques qui sont le fruit de la recherche et à appliquer les nouvelles techniques de marketing. Ager - Agroalimentare e Ricerca - est un projet de collaboration entre Fondations pour le soutien de la recherche scientifique dans le domaine agroalimentaire.

Questa opera ha beneficiato del sostegno del Progetto di ricerca COMPETITIVE - Claims of Olive oil to iMProVE The markeT ValuE of the product, finanziato da AGER per migliorare la competitività dell'olio extravergine di oliva italiano valorizzando le sue proprietà salutistiche e nutrizionali, trasferendo alla filiera le innovazioni tecnologiche frutto della ricerca e applicando nuove tecniche di marketing. Ager - Agroalimentare e Ricerca - è un progetto di collaborazione tra Fondazioni per il sostegno alla ricerca scientifica in campo agroalimentare.

Piano di comunicazione....per la comunità scientifica

Il programmato

Communication targets	Communication objectives	Scientific communication		Social communication					Online communication		Broadcast communication		Print communication	
		Research articles	Conferences/workshops	Lectures, seminars, conventions	School visits /informative tours	Meetings and open days	Illustrations of prototypes	Product trials/demonstrations	Social media	Blogs and online forums	Radio, TV	Videos and documentaries	Articles in magazines	Brochures, booklets, flyers
Scientific community	Disseminating knowledge about the scientific value of the project result, with a special focus new methods to analyze polyphenol content, and consumer neuro-physiological reactions to health claim exposure, and the sustainability of innovative production processes in comparison to traditional methods			x			x							

Piano di comunicazione...per la comunità scientifica

Il realizzato

16 articoli su riviste indicizzate ad alto Impact Factor:

- ✓ 3 di carattere giuridico su “Rivista di diritto agrario”, “Giustizia civile.com”, “Rivista di diritto alimentare”
- ✓ 12 di carattere tecnologico, analitico, economico su riviste internazionali tra cui: Molecules, Food Research international, Journal of functional food, European Journal of Lipid Science and Technology, ULTRASONICS SONOCHEMISTRY, Trends in Food Science & Technology etc
- ✓ 1 di carattere medico su Diabetes



Article

The EFSA Health Claim on Olive Oil Polyphenols: Acid Hydrolysis Validation and Total Hydroxytyrosol and Tyrosol Determination in Italian Virgin Olive Oils

Maria Bellumori ^{1,2}, Lorenzo Cecchi ^{3,4}, Maria Innocenti ¹, Maria Lisa Clodoveo ², Filomena Corbo ^{3,5} and Nadia Mulinacci ^{3,5}



Diabetes Volume 86, November 2017



The Myokine Irisin Is Released in Response to Saturated Fatty Acids and Promotes Pancreatic β -Cell Survival and Insulin Secretion

Annalisa Natalicchio,¹ Nicola Marrano,¹ Giuseppina Biondi,¹ Rosaria Spagnuolo,¹ Rossella Labarbuta,¹ Immacolata Porreca,² Angelo Cignarelli,¹ Marco Bugliani,³ Piero Marchetti,³ Sebastio Perrini,¹ Luigi Laviola,¹ and Francesco Giordano¹

Diabetes 2017;86:2849–2858 | <https://doi.org/10.2337/db17-0002>

2849



Piano di comunicazione...per la comunità scientifica

Il realizzato

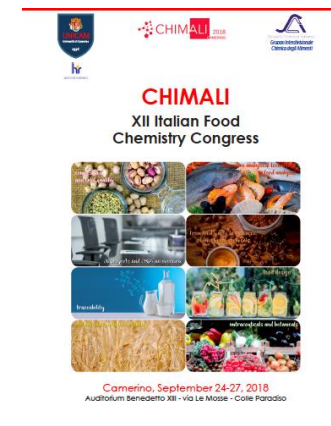
PARTECIPAZIONE A EVENTI NAZIONALI E INTERNAZIONALI IN QUALITA' DI RELATORI

- **6 Congressi Nazionali** (IV Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio 2017; 5° Congresso Scientifico della SISSG, Società Italiana per lo Studio delle Sostanze Grasse 2018; Fiera del Levante Bari 2017; OLIVOLIO 2017 Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio -Spoleto ; 4° Congresso Nutrizione obesità e cancro 2018; Dieta Mediterranea e Western Diet: modelli alimentari e stili di vita a confronto Torino 2018)
- **6 Congressi Internazionali** (International Scientific Meeting on Olive Oil, "ISMOO 2016", Barcellona; Convegno internazionale "Olive Exposium" -Australia; GENP2018 ; GREEN2018 - NATURAL RESOURCES, GREEN TECHNOLOGY & SUSTAINABLE DEVELOPMENT - Croazia; Cavitation Exploitation- Slovenia)



IV Convegno Nazionale dell'Olio e dell'Olio
18 – 20 ottobre 2017

Aula Magna del Polo Piagge
Università di Pisa
Via Giacomo Matteotti, 11 - Pisa



Piano di comunicazione...per la comunità scientifica

Il realizzato

5.4 - Partecipazione a WORKSHOPS NAZIONALI in qualità di relatori

Inserire i pdf dell'abstract (se disponibile) e della presentazione (slide) della relazione nella cartella condivisa

N°	Titolo	Partecipante/i (nome, cognome e ente partner)	Titolo relazione	Dove	Quando	Link evento	Target e n° partecipanti
1	Corso di perfezionamento in Geografia, economia e psicologia dell'alimentazione	Giancarlo Cravotto	<u>Tecniche di produzione EVOO</u>	Università di Genova ed Università di Torino	Imperia, 22-23 giugno 2019.		
2	Promozione di sani stili di vita e collaborazione tra professionisti della salute	Corbo F; Franchini C.	Olio extravergine di oliva: un amico per la vita	Trani	29 settembre 2018		
3	Summer School	Giancarlo Cravotto	1. Enabling technologies for process intensification in green extraction; 2. New advances in green industrial extraction	Università di Verona	24-26 giugno 2019.		

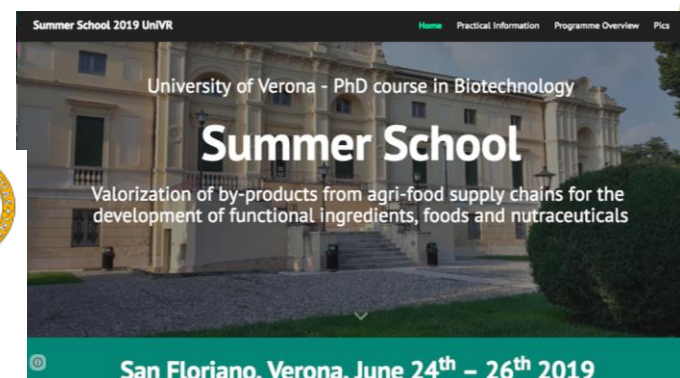


TOTAL ANTIOXIDANT CAPACITY WITH ELECTROGENERATED Br₂ FOR THE DETERMINATION OF EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL BIOPHENOLS

PICARIELLO Gianluca^a, SIANO Francesco^a, RINALDI Barbara^b, VASCA Ermanno^b

^a Istituto di Scienze dell'Alimentazione - CNR, Avellino, Italy ^b Dipartimento di Chimica e Biologia "Adolfo Zambelli", Università di Salerno, Italy

e-mail: picariello@isa.cnr.it



Workshop 6

Green technologies and solvents:
the cosmetic challenge!

Prof. GIA

Piano di comunicazione...per la comunità scientifica

Il realizzato

Trasferimento tecnologico

N°	Risultato acquisito, oggetto del trasferimento tecnologico	Partners coinvolti	Imprese/enti coinvolti beneficiari dell'innovazione	Utilizzo e benefici dell'innovazione
1	Validazione del metodo analitico per la quantificazione di tirosolo e idrossitirosolo in estratti idroalcolici di campioni di olio dopo idrolisi acida	Ce.R.A.	Altri partner del progetto e tutti i produttori/imbottiglieri di olio interessati a conoscere la composizione fenolica dei loro oli, finalizzato alla valorizzazione attraverso il claim EFSA	Valutazione della composizione fenolica dell'olio ai fini dell'utilizzo in etichetta di quanto riportato dal claim EFSA



Article

Implementation of the Sono-Heat-Exchanger in the Extra Virgin Olive Oil Extraction Process: End-User Validation and Analytical Evaluation

Lorenzo Cecchi ^{1,†}, Maria Bellumori ^{1,†}, Filomena Corbo ^{2,§}, Gualtiero Milani ², Maria Lisa Clodoveo ^{3,*} and Nadia Mulinacci ^{1,*}



*End-User Validation
Condotta in due areali
Puglia e Toscana e in
differenti frantoi*



EVOO Research's Got Talent 2020

BE INNOVATIVE... CREATE SOMETHING DIFFERENT!



BARI – ITALY 20, 21, 22 JANUARY 2020

THE FIRST TRAINING CONGRESS DEDICATED TO THE YOUNG RESEARCHERS EXPERT IN THE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SECTOR

Evoo RGT2020, a Bari il primo congresso internazionale di formazione Olio EVO

Tre giorni di formazione e progettazione. protagonista: l'olio extravergine di oliva. Sei premi alle migliori ricerche scientifiche. protagonista: l'olio EVO.



Trentacinque ricercatori provenienti da tutto il mondo. Tre giorni di formazione e progettazione. Sei premi alle migliori ricerche scientifiche per sostenere la lunga e tortuosa carriera accademica. Un solo protagonista: l'olio extravergine di oliva.

Un'atmosfera adrenalinica ha pervaso la terza giornata del Training Congress Evoo Research's Got Talent, durante il quale si sono sfidati, con lealtà e rigore scientifico, i 35 migliori

Piano di comunicazione....per la comunità scientifica

Il realizzato

10 - CORSI DI FORMAZIONE

10.1 - Corsi di formazione per studenti							
N°	Ente/i organizzatore (nome partner)	Numero partecipanti	Attività svolta	Periodo	Durata in ore	Sede	Note
1	Università degli Studi di Milano	15	Due seminari di 2 ore: 1. Normativa Health Claims 2. Prevenzione cardiovascolare	20/04/2018	4	Milano, via Mangiagalli 25	Nell'ambito del Corso di perfezionamento: Integratori alimentari ed erboristici. Progettazione, sviluppo, controllo e regolamentazione
2	Università degli Studi di Milano	9	Due seminari di 2 ore: 1. Normativa Health Claims 2. Prevenzione cardiovascolare	21/04/2018	4	Milano, via Mangiagalli 25	Nell'ambito del Corso di perfezionamento: Integratori alimentari ed erboristici. Progettazione, sviluppo, controllo e regolamentazione

11 - GIOVANI RICERCATORI

11.1 - Test di laurea					
N°	Cognome e nome laureando/a	Corso di laurea	Titolo tesi	Anno Accademico	Relatore ed ente partner di progetto
1	Bazzano Lorenzo	Teologie Alimentari	Determinazione della concentrazione di lieviti nell'olio extra vergine di oliva	2016/2017	Bruno Zanoni - CeRA
2	Lupori Lucrezia	Teologie Alimentari	Messa a punto di metodi fisici, chimici e biologici per la caratterizzazione della torbidità dell'olio extravergine di oliva	2016/2017	Bruno Zanoni - CeRA
3	Lauria Valentina	Corso di Laurea Magistrale in	Oli extravergini di oliva pugliesi estratti con ultrasuoni: valutazione del	2017/2018	Nadia Mulinaoui. Ce.R.A.

		Scienze dell'Alimentazione	profilo fenolico e della componente volatile		
4	Sgrò Francesco	Corso di Laurea Magistrale in Scienze dell'Alimentazione	Studio della frazione volatile e dei composti fenolici per valutare la qualità di oli extra vergini toscani	2017/2018	Nadia Mulinaoui. Ce.R.A.
5	Tiziana Delcuratolo	Bioteologie Mediche e Farmaceutiche	Effetti dei Composti Polifenolici dell'Olio Extravergine d'Oliva sulla Funzione e Sopravvivenza delle p-celle Pancreatiche	2017/2018	Annalisa Nataliochio, Dipartimento dell'Emergenza e dei Trapianti di organi, Università degli Studi di Bari Aldo Moro
6	Rinaldi Barbara	Chimica - Università di Salerno	In itinere- laurea prevista a luglio 2019	2018/2019	Gianluca Picariello - ISA-CNR
7	Maristella Volpe	Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari	atteggiamento dei consumatori rispetto alle indicazioni salutistiche dell'olio di oliva	2017/2018	Prof. Bernardo Corrado De Gennaro UNIBA

Competitive crea lavoro

11.3 - Incarichi a giovani ricercatori												
N°	Cognome e nome						Periodo		Incarico conferito da...(nome e partner)	Durata incarico in mesi (Equivalent e Tempo Pieno)	Attività svolta e competenze acquisite con l'incarico Ager (descrivere tipologia, attività ed ente)	Inserimento lavorativo post incarico Ager (descrivere tipologia, attività ed ente)
	Teorici di laboratorio	Assegni/borse e per laureati	Borse di dottorato	Assegni/borse e post doc	Ricercatori	Altro (specificare)	Dal ...	Al ...				
1				Bellumori Maria			1/5/2018	1/5/2019	Ce.R.A.	12	Sviluppo di metodiche finalizzate all'estrazione e all'analisi di composti bioattivi fenolici e volatili da oli EVO di origine toscana e pugliese, e valutazione della loro qualità	Assegnista di ricerca (post Doc) presso Università degli Studi di Firenze
2		Millarini Valentina (assegno cofinanziato)					1/4/2018	31/3/2019	CeRA _ DiP GESAAF	2,5	Analisi chimiche e chimico-fisiche su oli	
3				Perugini Luisa (assegno)			1/3/2019	1/3/2020	Uniba	12	Valutazioni delle caratteristiche analitiche e nutraceutiche di oli di alta gamma	Assegno di ricerca presso Università degli Studi Aldo Moro
4				AIELLO GILDA			01.12.2017	30.11.2018	UNIMI, finanziato con	12	Competenze analitiche per il monitoraggio di	Università degli Studi di Milano,
5		BOLLATI CARLOTTA					01.08.2018	31.07.2019	UNIMI, finanziato con altri fondi	12	Sviluppo di modelli cellulari per valutare assorbimento e bioattività di estratti naturali	In corso
6					LAWMI CARMEN (RTD-A)		01/10/2016	30/09/2019	UNIMI, fondi di ateneo	36	Coordinamento dello sviluppo di modelli cellulari per valutare assorbimento e bioattività di estratti naturali	In corso

1 RTD A presso l'Unità dell'Università di Milano

4 assegni di ricerca: Ce.Ra Firenze, Bari, Milano

E tanto altro work in progress !

Filomena Corbo PhD

- ▶ *Professore Associato di Chimica degli Alimenti*
- ▶ *email: filomena.corbo@uniba.it*
- ▶ *Tel. +39 0805442746*
- ▶ *Cell: +39 3492880549*
- ▶ *Skype: [filo1765](https://www.skype.com/name/filo1765)*