**EVOOTRENDS – EVENTO DIGITALE**

**24-25-26 SETTEMBRE 2020**

**PROGRAMMA EVENTI**

**UPD 16 SETTEMBRE 2020**

**GIOVEDI’ 24 SETTEMBRE 2020**

**ORE 10.30-12.30 (Evoo Plenary)**

Presentazione di **EvooTrends 2020** e della **prima edizione Evoo Expo Roma 2022.**

A seguire

**CONVEGNO INAUGURALE**

**"L'olivicoltura che verrà: Sfide e scenari del prossimo futuro"**

**ORE 14.00 – 16.00 (Evoo Plenary)**

**ROUNDTABLE**

***“Olea, quae prima omnium arborum est”. L’olivo e il suo olio, fra coltura e cultura***

De Re Rustica, libro V/8-1-3, I sec. d. C.

**Abstract:** Tavola rotonda con un panel di esperti internazionali che affronta gli aspetti storici, culturali, agronomici, gastronomici e salutistici dell’Oro liquido, simbolo del modello alimentare mediterraneo. **Coordinamento:**

* **Giovanni Scapagnini** (È stato ricercatore presso il CNR Istituto di Neurscienze di Catania e Assistant professor al Rockefeller Neuroscience Institute di Rockville (MD, USA). È attualmente professore associato di Biochimica Clinica, presso il dipartimento di Medicina e Scienze per la Salute, dell’Università degli Studi del Molise a Campobasso. È, inoltre, Visiting professor presso l’Institute of Human Virology di Baltimora (MD, USA)
* **Eugenio Luigi Iorio** . (Medico chirurgo, dottore di ricerca in Scienze Biochimiche, specialista in Biochimica e Chimica Clinica, è presidente dell’Osservatorio internazionale dello Stress Ossidativo e dell’Università Popolare Medicina degli Stili di Vita – Lifestyle Medicine.)

**Chairman:**

* **Apostolos Kyritsakis**

“Olive oil: past, present and future of the golden liquid”

**GIOVEDI’ 24 SETTEMBRE 2020**

**Invitati:**

* **Androulakis Eftychios**

“Olive oil as nutraceutical”. Greece. (INVITED)

* **Mohamed Bouaziz**

“The beneficial effects of phenolic compounds in olive tree by-products”. Tunisia. (INVITED)

* **Stan Kailis**

“The effect of freezing on olive oil”. Perth, Australia. (INVITED)

* **Eugenio Luigi Iorio**

“Primum non nocere. The dark side of oil redox biology”

* **Giovanni Scapagnini**.

“Olive oil and gero-protection. What’s news”

* **Vincenzo Pizza**

“Elea and Olea. From philosophy to Mediterranean Diet”

* **Michele Vincenzo Sellitto**

“Potential impact of the soil microbiotic component on the nutritial properties of olive oil"

* **Apostolos Kyritsakis** – Thessaloniki/ CreteM. Sc. Ph. D, chairman della Sezione Greca dell’Osservatorio Internazionale dello Stress Ossidativo (Salonicco, Creta; Grecia)
* **Androulakis Eftychios**
* **Mohamed Bouaziz** - Laboratoire d’Électrochimie et Environnement, École Nationale d’Ingénieurs de Sfax. Tunisia
* **Stan Kailis** - School of Plant SciencesThe University of Western Australia
* **Vincenzo Pizza** - Neurologo Ospedale di Vallo della Lucania; afferente al progetto CIAO sulla longevità nella popolazione del Cilento
* **Michele Vincenzo Sellitto** (Esperto di Microbiota del suolo e Agricoltura)
* **Rappresentanti** della Camera di Commercio Italiana a Tokyio

**GIOVEDI’ 24 SETTEMBRE 2020**

**ORE 16.00 – 18.00 (Sala Webinar Formativi)**

**“SPAZIO SCHOOLEA: Alla scoperta dell’olio d’oliva.”**

**Abstract:** Esperienza didattica interattiva con gli studenti delle Scuole Medie Superiori

**Coordinamento:** Prof. Eugenio Luigi Iorio (Medico chirurgo, dottore di ricerca in Scienze Biochimiche, specialista in Biochimica e Chimica Clinica, è presidente dell’Osservatorio internazionale dello Stress Ossidativo e dell’Università Popolare Medicina degli Stili di Vita – Lifestyle Medicine.)

**ORE 16.30 – 17.30 (Sala Webinar Consumer)**

**“Come si riconosce un olio EVO di qualità?**

**Abstract:** Mai più incertezze di fronte allo scaffale degli oli: impariamo insieme come si riconosce un olio Extra Vergine di Oliva di qualità e quali e quante attenzioni occorrono per produrlo, dal campo alla tavola.

**A cura di Fondazione EvooSchool**

Interviene:

**Dr. Nicola di Noia** (Direttore Generale UNAPROL - Consigliere Delegato EvooSchool Italia, Nato a Taranto nel 1973, Dottore Forestale laureato presso la Facoltà di Agraria di Bari, Nicola Di Noia ha maturato la propria esperienza presso la Confederazione Nazionale Coldiretti in qualità di responsabile nazionale del settore olio di oliva e come Direttore del Centro di Assistenza Agricola Coldiretti. Assaggiatore professionista di olio e Capo Panel COI, di Noia è impegnato da anni nella diffusione della cultura dell’olio extravergine di qualità e delle olive da tavola, è inoltre membro del gruppo di lavoro "Olio d'oliva e olive da tavola" del Copa-Cogeca di Bruxelles e partecipa al Comitato consultivo per l'olio d'oliva e delle Olive da Tavola del Consiglio Oleicolo Internazionale di Madrid)

**VENERDI’ 25 SETTEMBRE 2020**

**ORE 10.30 – 12.30 (Evoo Plenary)**

**CONVEGNO**

**“Strumenti e strategie per il futuro dell’olivicoltura italiana”**

Intervengono:

|  |  |
| --- | --- |
| **Presentazione del nuovo progetto formativo Unaprol-Coldiretti** | |
| 10.30-10.40 | **Nicola Di Noia, Direttore Generale Unaprol**  La fondazione Evoo School e la formazione delle imprese, dei tecnici e dei consumatori per un nuovo protagonismo delle eccellenze olearie |
| 10.40-10.50 | **Roberto Orlandi, presidente Coll. Naz. Agrotecnici e Agrotecnici laureati**  I tecnici al servizio delle imprese per la produzione di un olio evo di qualità |
| **Presentazione della Rete Italiana Frantoi** | |
| 10.00-10.30 | **Nicola Di Noia, Direttore Generale Unaprol**  La Rete Italiana Frantoi: un nuovo strumento di assistenza alle imprese frantoio |
| 10.30-11.00 | **Savino Muraglia, Presidente Coldiretti Puglia**  Idee e prospettive per un nuovo protagonismo dei frantoi oleari |
| 11.00-11.30 | **Serena Cianciullo, consulente legale Studio Juridicum**  Il contratto di rete – una nuova sinergia per l’erogazione di servizi di alta professionalità |
| **Prevenzione anti Covid-19 per conferitori, clienti e fornitori in frantoio** | |
| 11.20-11.25 | **Nicola Di Noia, Direttore Generale Unaprol**  Introduzione |
| 11.25-11.35 | **Romano Magrini, Resp. relazioni sindacali, lavoro, immigrazione, sicurezza Coldiretti**  Presentazione delle misure di prevenzione della diffusione del covid-19 in frantoio – presentazione di ciascun relatore |
| 11.35-11.45 | **Fulvio Proietti, Resp. Formazione e Sicurezza Eos Consulting Srl**  I punti salienti delle linee guida anti-covid durante la fase di molitura |
| 11.45-11.55 | **Piervito Colonna, Socio fondatore Nextfuture**  Presentazione dell’applicativo per la prenotazione scarico olive e comunicazione ritiro olio via *web* |
| 11.55-12.00 | **Valerio Balestrieri, Web Manager**  *brand identity* UNAPROL: è il momento di essere online |
| 12.00-12.10 | **David Granieri,** Presidente Unaprol  CONCLUSIONI E SALUTI |

**VENERDI’ 25 SETTEMBRE 2020**

**ORE 11.30 – 12.15 (Sala Webinar Formativi)**

***Presentazione del libro “Sostenibilità. Profili giuridici, economici e manageriali delle PMI italiane” Giappichelli Editore***

**Abstract:** In questo volume sono raccolti i risultati di un recentissimo studio interdisciplinare, svolto da un gruppo di ricerca del Dipartimento di Management e Diritto dell'Università degli Studi di Roma "Vergata", esito di un questionario molto approfondito rivolto ad un campione di PMI italiane – tra cui aziende del settore food - aderenti alla Global Reporting Initiative. Il volume cerca di illustrare se e come le PMI italiane stiano declinando il nuovo orientamento alla sostenibilità, modificando la loro governance e le loro priorità e attività di marketing con l'obiettivo di offrire spunti di riflessione e indicazioni utili sia in un'ottica di crescita sia di brand reputation.

Intervengono:

* **Simonetta Pattuglia,** Curatrice di Food, Wine e Co. e Autrice del libro,
* **Fabiola Massa**, curatrice del libro e docente presso il Dipartimento di Management e Diritto dell’Università di Roma “Tor Vergata”
* **Raoul Romoli Venturi**, Direttore Comunicazione Ferrero.

**ORE 12.15 – 13.00 (Sala Webinar Formativi)**

***Presentazione del libro “I Nuovi Foodmakers”, Editoriale Delfino***

**Abstract:** Un racconto collettivo del settore food, un manuale di orientamento per chi vuole e trasformare un'idea in una vera impresa dedicata alla conduzione, trasformazione, preparazione, distribuzione e somministrazione di cibo e bevande. Il manuale racconta le storie di chi è riuscito a superare questi numerosi ostacoli e farsi strada nel settore del Food&Beverage. Un'occasione per prendere esempio e da cui trarre ispirazione.

*Partecipano:*

* **Simonetta Pattuglia,** Curatrice di Food, Wine e Co. e Autrice del libro
* **Pasquale Maria Cioffi**, Curatore del libro
* **Tommaso Mazzanti**, All’Antico Vinaio, Firenze
* **Francesco Piccolo**, L’Acetaia di Fondo Montebello, Modena.

Modera: **Letizia Pini**, PR, Socio fondatore Convention Bureau Siena.

**VENERDI’ 25 SETTEMBRE 2020**

**ORE 14.00 – 15.00 (Evoo Plenary)**

**La disciplina sull’Oleoturismo: nuovi percorsi ed opportunità per i produttori olivicoli ed i frantoi**

A cura di **UNAPROL** in collaborazione con **l’Associazione “Città dell’Olio”**

**Intervengono:**

|  |  |
| --- | --- |
| *14.00-14.10* | **David Granieri, Presidente Unaprol**  Introduzione |
| *14.10-14.15* | **Alfonsina Russo, Direttrice del Parco Archeologico del Colosseo**  Saluti |
| *14.15-14.30* | **Antonio Balenzano, Direttore Associazione Nazionale Città dell’Olio**  Il decreto attuativo sull’Oleoturismo |
| *14.30-14.45* | **Roberta Garibaldi – Prof.ssa di Tourism Management all’Università degli Studi di Bergamo**  Il Turismo dell’olio oggi e domani: panoramica e prospettive |
| *14.45-14.55* | **Floriana Fanizza** (Masseria Mozzone), **Filippo De Miccolis** (Masseria Salamina)  Oleoturismo: presentazione di alcuni esempi di case history di successo in Italia |
| *14.55-15.00* | **David Granieri, Presidente Unaprol**  Conclusioni |

**VENERDI’ 25 SETTEMBRE 2020**

**ORE 15.00 – 17.00 (Evoo Plenary)**

**Evento Formativo**

**Food, Wine & Co. – Verso la Sostenibilità - IX Edizione - DIGITAL EDITION**

Il Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell’Università degli studi di Roma “Tor Vergata” anche quest’anno organizza, in versione digitale, **FOOD, WINE & CO. IX EDIZIONE “VERSO LA SOSTENIBILITA’”** l’appuntamento dedicato a brand, prodotti, servizi, imprese e territori italiani e all’eccellenza che essi esprimono quale ricchezza distintiva e strategica, in un’ottica di sviluppo sostenibile e nel confronto con gli altri paesi e i trend internazionali.

***Tavola Rotonda*** *dal titolo “****IL SETTORE AGROINDUSTRIALE ED ENOGASTRONOMICO ALLA RIPARTENZA. COME FARE?****”*, incentrata sulla ripartenza di un settore fondamentale per il Made in Italy e per il Sistema Paese, ora più che mai centrale per rimettere in moto l’economia italiana. Le modalità per riprendere al meglio le attività del settore saranno l’oggetto degli interventi di autorevoli voci, rappresentanti del settore agroindustriale ed enogastronomico e realtà produttive e associative.

**Modera e introduce** la **Prof.ssa Simonetta Pattuglia,** Curatrice di Food, Wine e Co. e Direttore del Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media .

Partecipano all’incontro:

* **Paola Cambria**, Giornalista e Sommelier, Direttore di Comunicazione
* **Nicola Di Noia**, Direttore Generale Unaprol, AD EvooSchool
* **Leonardo Di Vincenzo**, Founder, Birra del Borgo
* **Claudia Golinelli**, Vice President & Partner, EGA worldwide congresses&events
* **Graziana Grassini**, Enologo Consulente di Tenuta San Guido
* **Alberto Mazzoni**, Direttore, IMT - Istituto Marchigiano di Tutela Vini
* **Massimo Monti,** Amministratore Delegato, Alce Nero
* **Monica Paternesi**, Caposervizio redazione economica, ANSA.it
* **Pietro Piccinetti**, Amministratore Unico, Fiera di Roma
* **Daniela Puglielli**, Founder, The Mediterranean Diet Roundtable
* **Stefano Ricci**, General Manager, Acqua Filette
* **Francesca Rocchi Barbaria**, Delegata, Slow Food Italia e Responsabile Formazione Adulti, Eataly

**VENERDI’ 25 SETTEMBRE 2020**

**ORE 17.00 – 18.00 (Webinar Consumer)**

**“Perché è importante scegliere un olio EVO di qualità?”**

**Abstract:** L'olio Extra Vergine di Oliva è un toccasana per la nostra salute ed un formidabile alleato in cucina, ma solo quando è davvero di qualità: scopriamo come valorizzarlo al meglio​

A cura di Fondazione EvooSchool

Interviene:

**Dr. Nicola di Noia** (Direttore Generale UNAPROL - Consigliere Delegato EvooSchool Italia, - Nato a Taranto nel 1973, Dottore Forestale laureato presso la Facoltà di Agraria di Bari, Nicola Di Noia ha maturato la propria esperienza presso la Confederazione Nazionale Coldiretti in qualità di responsabile nazionale del settore olio di oliva e come Direttore del Centro di Assistenza Agricola Coldiretti. Assaggiatore professionista di olio e Capo Panel COI, di Noia è impegnato da anni nella diffusione della cultura dell’olio extravergine di qualità e delle olive da tavola, è inoltre membro del gruppo di lavoro "Olio d'oliva e olive da tavola" del Copa-Cogeca di Bruxelles e partecipa al Comitato consultivo per l'olio d'oliva e delle Olive da Tavola del Consiglio Oleicolo Internazionale di Madrid.

**SABATO 26 SETTEMBRE 2020**

**ORE 11.00 – 13.00 (Sala Webinar Formativi)**

***CONOSCI IL TUO CONSUMATORE PER POSIZIONARTI MEGLIO SUL TUO MERCATO”, in collaborazione con Unaprol-Coldiretti.***

**Abstract:** I concetti di qualità, sicurezza e sostenibilità, nel nuovo contesto economico e sociale pregresso alla pandemia e da essa accelerato nelle sue linee evolutive fondamentali, acquisiscono un ruolo focale nel marketing e nella comunicazione del settore agricolo, in generale, e olivicolo, in particolare. Comprendere i desideri e i bisogni del consumatore per posizionarsi appropriatamente sul mercato è diventato ancora più essenziale di quanto non lo fosse già prima della grave crisi economica in corso.

Introduce **Nicola Di Noia**, Direttore Generale Unaprol – Consigliere Delegato EvooSchool Italia,

Introduce e modera **Simonetta Pattuglia**, Curatrice di Food, Wine e Co.

Partecipano:

* **Stefano Caccavari**, Imprenditore agricolo, Fondatore del progetto Mulinum San Floro, Catanzaro;
* **Stefano Boraso**, Fondatore e Ceo, Boraso, Digital company;
* **Leonardo di Vincenzo**, Imprenditore, Founder Birra del Borgo.