

09/10
maggio
2024

Il giovane Favolosa

viaggio in un nuovo olio

TRANI / Hotel Regia
Piazza Duomo, 2

9 maggio

PROGRAMMA

Modera
Antonio Procacci
Vice Direttore TG Norba

16:30

La Puglia Olivicola: saluti Istituzionali

- **Donato Pentassuglia**
Assessore Regione Puglia con delega all'Agricoltura,
Industria agroalimentare, Risorse agroalimentari
- **Nicola Ruggiero**
Presidente Oliveti d'Italia
- **Eddo Rugini**
Vice Presidente Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio - Spoleto

17:00

La Qualità nasce dal campo

- **Salvatore Camposeo**
Professore Ordinario in Arboricoltura Generale presso il
Dipartimento di Scienze del suolo, della pianta e degli alimenti dell'Università di Bari
"Le tecniche colturali per un olio di qualità"
- **Juan Carlos Cañasveras**
Direttore dello sviluppo aziendale presso BALAM Agricolture - Barrax (Spagna)
"Produzione di eccellenza nella moderna olivicoltura spagnola"

18:30

Coffee Break ☕

19:00

Dall'Oliva all'Olio: esperienze a confronto

- **Alessandro Leone**
Professore Ordinario in Macchine ed Impianti per le trasformazioni alimentari presso il
Dipartimento di Scienze del suolo, della pianta e degli alimenti dell'Università di Bari
"Le recenti innovazioni nella estrazione olearia, il controllo di processo
e le prospettive future"
- **Agusti J. Romero**
IRTA Institute of Agrifood and Technology of Catalogna
"L'arte del frantoiano nella realizzazione di uno standard di eccellenza"

Un evento promosso da:



Con il patrocinio di:



09/10
maggio
2024

Il giovane Favolosa

viaggio in un nuovo olio

/ Hotel Regia
Piazza Duomo, 2

10 maggio

PROGRAMMA

10:30

Mercati e tendenze:

il nuovo profilo del consumatore

Modera

Luigi Caricato

Scrittore, oleologo, giornalista, editore,
autore di diverse pubblicazioni dedicate all'olio EVO

Come comunicare l'eccellenza al consumatore del terzo millennio

- **Antimo Cefarelli:**
Responsabile Acquisti & Marketing gruppo Maiora-Despar Centro Sud
"I consumi di olio Evo nella Grande Distribuzione Organizzata: spesa, preferenze, qualità, consumatore tipo"
- **Alexandra Kicenik Devarenne:**
International Olive Oil Consultant
"La Qualità dell'olio extravergine d'oliva nel mercato Americano in continua evoluzione"
- **Pierfelice Rosato:**
Professore Associato di Economia e Gestione delle Imprese dell'Università di Bari
"Politica di prezzo e comportamento di acquisto del consumatore nel mercato dell'olio extravergine di oliva italiano"

17:00

L'alimentazione di qualità

tra Benessere, Salute, Cucina, Ospitalità e Territorio

Modera

Vincenzo Rutigliano

Giornalista Agrisole - Il Sole 24 Ore

- **Amedeo Bottaro:**
Sindaco di Trani
"La qualità diffusa: la chiave del successo di Trani"
- **Antonio Moschetta:**
Professore Ordinario di Medicina Interna dell'Università di Bari e Ricercatore AIRC
"Le qualità nutraceutiche e salutistiche dell'olio evo di alta qualità"
- **Antonella Ricci:**
Cuoca e imprenditrice della "Antonella Ricci & Vinod Sookar"
"Che posto in tavola ha l'olio evo di alta qualità?"

Un evento promosso da:



Con il patrocinio di:

