



A ccademia Nazionale dell 'Olivo e dell 'Olio
Spoletto



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE

TORNATA IN MOLISE

25 Settembre 2009

CAMPOBASSO
Università degli Studi del Molise
Facoltà di Agraria - Via De Sanctis

Luciano	CINQUANTA	Università degli Studi del Molise
Pasquale	DI LENA	Presidente onorario Associazione Nazionale Città dell'Olio
Caterina	IANNINI	Università degli Studi del Molise
Luisa	MANNINA	Università degli Studi del Molise
Giovannangelo	ORIANI	Preside della Facoltà di Medicina, Università del Molise - Presidente Società Italiana di Nutrizione
Rossano	PAZZAGLI	Università degli Studi del Molise
Vito	SCIANCELEPORE	Università degli Studi del Molise

Il programma pomeridiano è in collaborazione con ARSIAM.

ACCADEMIA NAZIONALE DELL'OLIVO E DELL'OLIO

Palazzo Ancaiani
Piazza della Libertà, 12
06049 SPOLETO
www.accademiaolivoolio.com

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
Tel. 0743 223203 Fax 0743 223603
andulivo@virgilio.it

PREFAZIONE

Il Molise viene spesso presentato come una regione da scoprire, avvolta dalle montagne e da un alone di arretratezza, dietro il quale si celano in realtà patrimoni e valori significativi legati all'ambiente e al mondo rurale. Uno di questi patrimoni è costituito dall'olivicoltura e dall'olio d'oliva.

Già attestato al tempo dei Sanniti e in epoca romana, l'olio è prodotto essenzialmente nella parte orientale della regione, nel Basso Molise, e ad ovest nella zona di Venafro. L'olivo e l'olio sono un elemento caratterizzante dal punto di vista storico-culturale, che si riflette nella gastronomia e nel paesaggio, rappresentando anche una voce importante dell'economia regionale. Gli olivi, ben più della vite, popolano i campi di gran parte del Molise; nell'area collinare dell'antica Frentania, attorno all'antico centro di Larino gli olivi sono coltivati ad un'altitudine che non supera i 600 metri, in un ambiente climatico mite ed equilibrato. Gli extravergini locali provengono in parte da varietà diffuse in tutta l'Italia centrale e meridionale, ma anche da tipiche cultivar autoctone come la Gentile di Larino, Gentile di Colletorto, Rosciola, Aurina, Paesana nera e bianca, Sperone di gallo. Il marchio DOP Molise assicura all'olio uno standard qualitativo elevato, dalla raccolta fino all'estrazione, svolta prevalentemente in frantoi di tipo tradizionale o per pressione, ai quali vanno sostituendosi impianti a ciclo continuo, caratterizzati da processi produttivi automatizzati e ad alta efficienza.

Questa tornata accademica intende mettere in luce i caratteri del comparto olivicolo-oleario regionale, su cui l'Università degli Studi del Molise svolge una significativa attività di ricerca finalizzata in particolare alla caratterizzazione ed al miglioramento qualitativo degli oli vergini regionali, nell'ottica di uno sviluppo rurale legato all'ambiente, alla salute, alla cultura e al turismo.

R. Pazzagli

PROGRAMMA

VENERDÌ 25 SETTEMBRE

ore 9,00 INTERVENTI DI APERTURA

Giovanni Cannata

Rettore dell'Università degli Studi del Molise

Gianfrancesco Montedoro

Presidente dell'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio

Nicola Cavaliere

Assessore all'Agricoltura della Regione Molise

Emilio Orlando

Presidente ARSIAM

Emanuele Marconi

Preside della Facoltà di Agraria - Università degli Studi del Molise

RELAZIONI

L'olivicoltura nella storia dell'agricoltura e dell'ambiente in Italia.

R. Pazzagli

La coltivazione dell'olivo: tecniche e innovazioni nell'olivicoltura molisana.

C. Iannini

Aspetti tecnologici della produzione olearia in Molise.

V. Sciancalepore - L. Cinquanta

Origine geografica degli oli di oliva.

L. Mannina

Olio, testimone e valore di un territorio.

P. Di Lena

Olio d'oliva e salute: evidenze scientifiche e prospettive di ricerca.

G. Oriani

DIBATTITO E INTERVENTI DEGLI ACCADEMICI

ore 13.00 Pausa

Pomeriggio

Visita all'Azienda Agricola Colonna ed alla Sala Panel di Larino.