



ACCADÉMIA NAZIONALE DELL'OLIO E DELL'OLIO

NOTIZIARIO n. 10 - ottobre 2023

TORNATA NELLE MARCHE

La Tornata dell'Accademia si è svolta nei giorni 22 e 23 settembre 2023 ad Ascoli, a distanza di circa 30 anni dall'ultima volta in cui è stata organizzata nel territorio Piceno. L'evento ha avuto un'affluenza di circa 80 partecipanti distribuita in due giorni, il primo dedicato alle visite tecniche, il secondo al convegno "Innovazioni applicate all'olivicoltura da mensa per la valorizzazione dell'Ascolana tenera". La Tornata ha avuto la finalità di approfondire gli aspetti peculiari della produzione di olive di Ascolana tenera così come la valorizzazione di questa varietà per la quale è stata riconosciuta la DOP 'Oliva Ascolana del Piceno'.
<https://www.accademiaoliveolio.com/interna.asp?idPag=265>

CONVEGNO SULL'INNOVAZIONE 28 e 29 SETTEMBRE, SPOLETO

Nel Convegno internazionale "Innovazione per la sostenibilità, qualità e sicurezza della filiera olivicolo-olearia", seguito da oltre 120 partecipanti nelle due giornate, sono stati presentati recenti risultati della ricerca con l'obiettivo di consentire ulteriori miglioramenti di processo e di prodotto nella filiera. Si è fatto il punto sulle innovazioni trasferibili alle aziende, sia per quanto riguarda la fase di produzione della materia prima che per quella di estrazione dell'olio. <https://www.accademiaoliveolio.com/interna.asp?idPag=273>

LA STEATOSI EPATICA NON ALCOLICA E LO STILE DI VITA

La steatosi epatica non alcolica (NAFLD) è il termine per una serie di condizioni causate da un accumulo di grasso nel fegato che può portare a gravi danni al fegato, inclusa la cirrosi e il carcinoma epatocellulare. È stato dimostrato che l'olio extravergine d'oliva è associato a numerosi benefici per la salute, i polifenoli dell'olio d'oliva extravergine possono contribuire alla riduzione degli enzimi epatici, associati ad infiammazione e anomalie metaboliche. Comunicata da Maria Lisa Clodoveo.

<https://www.accademiaoliveolio.com/interna.asp?idPag=279>

PROGETTO DI RICERCA SONNINONUTRAOIL

La ricerca "Valorizzazione della qualità e delle proprietà nutraceutico funzionali dell'olio extravergine di oliva di Sonnino" coinvolge aziende agricole del settore ed enti di ricerca per la valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva della cultivar Itrana e degli scarti derivanti dalla sua produzione al fine di utilizzarli come ingredienti funzionali ed innovativi per applicazioni in campo alimentare e nutraceutico. Il progetto, di cui è responsabile la prof.ssa Roberta Bernini dell'Università della Tuscia, è stato finanziato nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Lazio 2014-2020.

[https://www.unitus.it/public/platforms/6/cke_contents/14161/Def_DivulgazioneProgetto%20SonninoNutraOil_rev%20\(1\).pdf](https://www.unitus.it/public/platforms/6/cke_contents/14161/Def_DivulgazioneProgetto%20SonninoNutraOil_rev%20(1).pdf)

SOSTENITORI 2023

L'azienda COSTA D'ORO S.p.a. Spoleto ha aderito come socio sostenitore nell'anno corrente aggiungendosi ad ALFA LAVAL-Monza, Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura di Perugia, UNAPROL-Roma, <https://www.accademiaoliveolio.com/interna.asp?idPag=96>

100 ANNI DELLA RIVISTA ITALIANA DELLE SOSTANZE GRASSE

Un convegno organizzato da Innovhub, Stazioni Sperimentali per l'Industria, celebrerà i 100 anni della Rivista Italiana delle Sostanze Grasse di Milano. Il Titolo "Sostanze grasse: ricerca, innovazione e scenari futuri il 15 novembre prossimo. Pagina web: <https://www.innovhub-ssi.it/media/pubblicazioni/risg-rivista-italiana-sostanze-grasse.kl>, per registrarsi: <https://sostanzegrasse.eventbrite.it>

DALLA SARDEGNA VIAGGIO DI STUDIO - 21-24 ottobre 2023

L'Accademia ha concesso il patrocinio al viaggio studio in Umbria che l'Agenzia Laore della Sardegna ha organizzato a conclusione di un corso di formazione annuale sull'olivicoltura. Referenti gli Accademici Antonio Montinaro e Franco Famiani.

Gli articoli estesi sono consultabili sul sito cliccando sul Notiziario relativo (vedi tendina Notiziari a sinistra)