



ACCADÉMIA NAZIONALE DELL'OLIVO E DELL'OLIO

NOTIZIARIO n. 11 - novembre 2023

RICONOSCIMENTO DELLA COLLEZIONE OLIVICOLA CREA-OFA DI MIRTO CROSIA E RENDE

Le collezioni di germoplasma olivicolo del CREA-OFA (Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura ed Agrumicoltura) presso la sede di Rende e l'azienda di Mirto Crosia (CS) hanno ottenuto il riconoscimento internazionale da parte del COI (Consiglio Oleicolo Internazionale), che le ha inserite nel suo network. La collezione del CREA è la più grande collezione nazionale di germoplasma olivicolo, seconda per numero di varietà di olivo al mondo solo a quella di Cordoba in Spagna. La collezione del CREA-OFA, comprendente 600 varietà, di cui 200 autentiche e comuni alla collezione spagnola, è utilizzata principalmente per lo studio del germoplasma e nella ricerca di genotipi tolleranti o resistenti a fattori biotici ed abiotici. <https://www.accademiaoliveolio.com/interna.asp?idPag=287>

GIORNATA MONDIALE DELL'OLIVO

Il 26 novembre si è celebrata la "Giornata Mondiale dell'Olivo", istituita nel 2019 dall'UNESCO, con l'obiettivo di proteggere l'olivo e promuovere i valori di pace, saggezza e armonia di cui è simbolo.

PANDOLEA AL COI

L'associazione Pandolea ha presenziato alle celebrazioni per la "Giornata Mondiale dell'Olivo" organizzate dal COI e dal CIHEAM il 23 novembre a Madrid. L'evento è stato dedicato quest'anno al fondamentale ruolo delle donne nel settore olivicolo. L'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio augura a Pandolea e a tutte le donne dell'olio di proseguire nel solco tracciato in questi 20 anni dell'associazione. Comunicato da Marcella Cipriani https://www.facebook.com/Pandolea/?locale=it_IT

FORUM OLIVICOLO

L'Accademia ha concesso il patrocinio al Forum olivicolo "Identità, valorizzazione e sostenibilità della filiera olivicolo-olearia: riflessioni e proposte", organizzato dalla CIA Chieti-Pescara a Città Sant'Angelo (PE) il 5 dicembre p.v. <https://www.youtube.com/watch?v=6mJvFedFaOo>

GLI EFFETTI DELL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA SULLA COMPOSIZIONE DEL LATTE OVINO

Uno studio condotto da ricercatori sudamericani ha indagato l'effetto dell'aggiunta di olio extravergine d'oliva sulla produzione, sulla composizione chimica e sul profilo degli acidi grassi del latte di pecora. Aggiungendo il 2% di olio extravergine di oliva si possono: a) ridurre gli acidi grassi saturi; b) aumentare i livelli di acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi; c) aumentare il contenuto degli acidi linoleico, linolenico ed eicosapentaenoico; d) ridurre l'indice di aterogenicità. Comunicato da Maria Lisa Clodoveo dell'Università di Bari <https://www.accademiaoliveolio.com/interna.asp?idPag=288>

TRE BANDI PER RICERCATORE DEL CREA-OFA

Segnaliamo 3 bandi attivi per RTD per 12, 20 e 23 mesi che si svolgeranno presso il CREA OFA, sede di Rende, con scadenza 11 dicembre p.v. Per informazioni rivolgersi a D.ssa Elena Santilli, CREA-OFA.

CONSIGLIO ACCADEMICO

Il prossimo consiglio accademico si terrà il 13 dicembre alle ore 17:00.

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