WORKSHOP: L'OLIO D'OLIVA CAMPANO TRA RICERCA ED INNOVAZIONE: UNA STORIA DI ECCELLENZA

La storia dell'olio d'oliva è la storia di una intera regione, la Campania, terra ricca di biodiversità che traggono origine dalle sue unicità biologiche, climatiche, chimiche e geologiche.
L'evento proposto dalla ***SORRISO s.c.a r.l.*** *in collaborazione con la* ***Regione Campania*** *rappresenta un'occasione importante per:*

- *valorizzare il ruolo dell'olio d'oliva e della dieta mediterranea sulla salute umana;*
- *approfondire il concetto di biodiversità come fonte di ricchezza economica e valore aggiunto in termine di apporto nutritivo;*
- *offrire un'informativa sulle molecole bioattive contenute nell'olio d'oliva e sul loro potenziale nutraceutico;*
- *approfondire le tematiche di ricerca ed innovazione nell'ambito della tutela e della salvaguardia delle proprietà nutritive e sensoriali dell'olio d'oliva.*

Contributo scientifico a cura di:

Prof. Gianfranco Peluso
Dott.ssa Orsolina Petillo
Dott.ssa Sabrina Margarucci
Dott.ssa Anna Di Salle
Dott. Mauro Finicelli
Dott.ssa Anna Calarco
Dott.ssa Maria D'Apolito
Dott. Giuseppe Sorrentino
Prof. Claudio Di Vaio
Dott. Luciano D'Aponte
Dott.ssa Filomena D'Avino

Grafica e video:

Sig. Gaetano Moscariello

Ringraziamenti:

Si ringrazia il Sig. Angelo Lo Conte per il prezioso contributo **per la collaborazione:**

Oleificio Montuori - Villamaina (AV); oleificiomntuori@libero.it
Azienda Agricola ed Agrituristica Fontana Madonna - Frigento (AV); info@fontanamadonna.it
Azienda Agricola Girardi - Sant'Angelo d'Alife (CE); aziendagirardi@libero.it
Azienda Agricola Monte della Torre - Francolise (CE); a.marulli@infinito.it
Frantoio Torretta - Battipaglia (SA); info@oliotorretta.com
Frantoio Pietrabianca - Via Portararo, 32 - Casalvelino (SA); monzo.germano@tiscali.it
Azienda Agricola Zamparelli - Cerreto Sannita (BN); info@zamparellifarm.it
Olivicola del Titerno soc. Coop. A.R.L. - San Lorenzello (BN); info@olivicoladeltiterno.it
Frantoio Oleario Gargiulo - Massa Lubrense (NA); gennarogargiulo@gmail.com

SORRISO s.c.a r.l.
Tel: +390816132282
Pec: sorrisoscarl@legalmail.it

Organizzazione

WORKSHOP: L'OLIO D'OLIVA CAMPANO TRA RICERCA ED INNOVAZIONE: UNA STORIA DI ECCELLENZA

Spazio Piazzetta - Palazzo Italia

15 giugno 2015

Ore 10:00 - 14:00

L'OLIO D'OLIVA CAMPANO TRA RICERCA ED INNOVAZIONE: UNA STORIA DI ECCELLENZA

SORRISO s.c.a r.l.

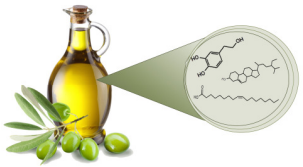
La Società Consortile a Responsabilità Limitata "SORRISO" è stata costituita nel 2013 per soddisfare i requisiti richiesti dall'**Unione Europea** volti alla costituzione di associazioni pubblico-private stabili capaci di produrre un circolo virtuoso determinante per l'aumento della competitività delle imprese. La compagine aggregativa della s.c.a r.l. vede al suo interno la **partecipazione** di soggetti di natura **pubblica** e **privata**. La compagine privata è rappresentata da **Piccole e Medie Imprese** presenti sul territorio regionale campano ed operanti su scala nazionale ed internazionale, mentre la parte pubblica vede al suo interno la partecipazione di due dei più importanti **atenei campani** (**Università degli Studi di Napoli "Federico II"** ed **Università degli Studi di Salerno**) insieme all'**INSTM**, consorzio interuniversitario costituito da 45 dei migliori atenei nazionali.

Il fine della società è rappresentato dall'esercizio di attività di ricerca e sviluppo industriale e dalla promozione di azioni volte sia alla **cooperazione industriale e scientifica** che all'**internazionalizzazione**, al **trasferimento tecnologico** ed alla **diffusione** di tecnologie innovative.

IL RUOLO DELL'OLIO D'OLIVA NELLA DIETA MEDITERRANEA

I vantaggi riconosciuti a livello salutistico all'**olio di oliva** sono molteplici. Esso, infatti, contiene importanti **elementi** (**acido oleico**, **polifenoli** e **vitamine**) in grado di influenzare positivamente vari **processi metabolici** dell'organismo. Numerosi studi scientifici hanno decretato che questo alimento possiede delle proprietà al di sopra di altri alimenti, in grado di regolare dei meccanismi che apportano un beneficio alla salute. Infatti è considerato ormai da tutti i massimi esperti come **"alimento nutraceutico"**.

L'olio d'oliva si pone come un elemento cardine della **dieta mediterranea** rappresentandone la fonte di eccellenza di acidi grassi a dispetto di alimenti quali burro, margarina ed altri oli vegetali. Esperti e nutrizionisti, negli ultimi anni, hanno contribuito a rilanciare lo stile alimentare mediterraneo evidenziandone le enormi potenzialità nutrizionali e salutistiche; tale dieta rappresenta, infatti, un'arma efficace e decisiva anche per la **prevenzione** delle **malattie cronico degenerative**, dall'obesità ai diabete, vero flagello del nuovo millennio.



L'OLIO DI OLIVA CAMPANO: ECCELLENZA E BIODIVERSITÀ TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE

Il **territorio campano** è geologicamente giovane e morfologicamente molto vario. Il **clima** e la **fertilità** dei terreni hanno reso la Campania una delle più importanti regioni d'Italia in termini di biodiversità vegetale. Uno dei settori di **eccellenza** della Campania è rappresentato dall'**olivicoltura**. I numerosi reperti ritrovati nell'area vesuviana sono diretta testimonianza del forte legame che intercorre da sempre tra la coltura dell'ulivo, la popolazione campana e la paesaggistica della regione.

Il grande **patrimonio** di **biodiversità** trova riscontro anche per l'**ulivo**. In Campania, infatti, sono state identificate e descritte **66 varietà di olivo**, di cui 17 nella provincia di Avellino, 14 in quella beneventana, 10 in quella casertana, 3 in quella napoletana e ben 22 nella provincia salernitana che risulta essere la più ricca.

Ad esaltare le doti "naturali" delle varie **cultivar DOP campane** sono le metodologie di coltivazione, raccolta e molitura che, pur soddisfacendo gli standard tecnologici attuali, sono basati sul **rispetto della tradizione**. La conservazione e la moltiplicazione del patrimonio olivicolo campano, avviene grazie ad