

Relatori

Marilena Budroni
Università di Sassari

Tiziano Caruso
Università di Palermo

Francesco La Croce
Libero Professionista

Giancarlo Moschetti
Università di Palermo

Maurizio Mulas
Università di Sassari

Antonio Piga
Università di Sassari



*Accademia dei Georgofili
Sezione Centro Ovest
Sezione Sud Ovest*



*Università di Sassari
Dipartimento di Economia
e Sistemi Arborei*



Giornata di studio

L'OLIVICOLTURA DA MENSA IN SARDEGNA E SICILIA

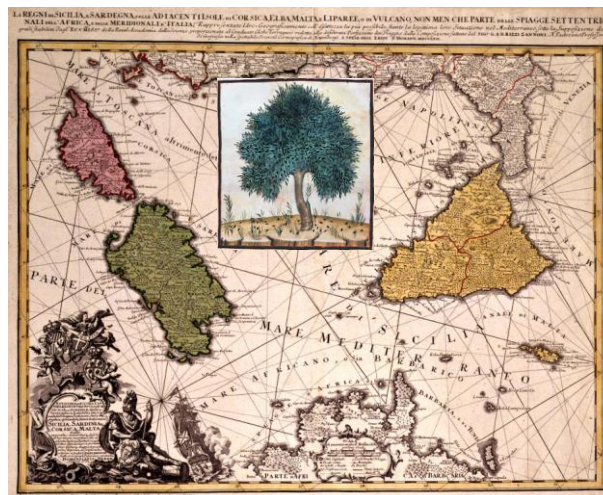
ACCADEMIA DEI GEORGOFILI

Sezione Centro Ovest
Sezione Sud Ovest

Segreteria

Dip. di Economia e Sistemi Arborei
Via Enrico de Nicola, 9
07100 - Sassari

Tel. 079 229232 Fax 079229337
e-mail: arboree@uniss.it



Sassari, 4 novembre 2011

Aula Magna – Facoltà di Agraria

Via Enrico de Nicola, 39

PROGRAMMA

La filiera dell'olivicoltura da mensa in Italia ha un ruolo secondario rispetto alla produzione olearia e deve confrontarsi con altri paesi produttori quali Spagna, Turchia, USA, Marocco e Grecia. La consistente domanda interna viene soddisfatta con il ricorso alle importazioni, in buona parte comunitarie, atteso che l'UE contribuisce con il 45% alla produzione complessiva. Il mercato mondiale mostra negli ultimi anni un lento ma costante aumento delle produzioni e dei consumi, trend giustificato sia dal potenziamento di tradizionali produttori che dalla comparsa di nuovi attori come la Siria e l'Egitto.

In Italia le circa 70.000 tonnellate di olive da mensa ogni anno prodotte provengono da Sicilia, Puglia, Calabria, Sardegna e Lazio, con le prime due regioni che da sole assommano il 70% della produzione nazionale.

Anche in Sardegna si ricerca la "distinzione" dal prodotto internazionale con il ricorso a pregevoli varietà locali, spesso a duplice attitudine, come il binomio Nera di Gonnos-Tonda di Cagliari. La filiera è, però, ancora frammentaria e con basse rese, nella prima parte, bisognosa di innovazione e supporto tecnico anche nelle fasi di trasformazione e commercializzazione.

In tal senso risulta interessante il confronto con la consolidata realtà siciliana.

ore 09.00: **Apertura dei lavori e saluti delle Autorità**

Attilio MASTINO

Rettore Magnifico dell'Università di Sassari

Pietro LUCIANO

Preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Sassari

Franco SCARAMUZZI

Presidente dell'Accademia dei Georgofili

Sandro DETTORI

Direttore del Dipartimento di Economia e Sistemi Arborei dell'Università di Sassari

Relazioni

Presiede e coordina: Filiberto LORETI, Presidente della Sezione Centro-Ovest dell'Accademia dei Georgofili

09.30: **I prodotti a DOP della "Nocellara del Belice": base territoriale e sistemi culturali**

T. CARUSO, Università di Palermo

09.45: **Esperienze di coltivazione dell'olivo da mensa in Sardegna**

M. MULAS, Università di Sassari

10.00: **Tecnologie e ruolo dei microrganismi nella trasformazione della "Nocellara del Belice"**

G. MOSCHETTI, Università di Palermo

10.15: **Aspetti microbiologici della trasformazione delle olive da mensa del germoplasma sardo**

M. BUDRONI, Università di Sassari

10.30: **Aspetti tecnologici della trasformazione delle olive da mensa del germoplasma sardo**

A. PIGA, Università di Sassari

Pausa caffè

11.15: **Standard qualitativi, aspetti commerciali e mercato dell'oliva da mensa "Nocellara del Belice"**

F. LA CROCE, Agronomo libero professionista

11.30: **Discussione**

12.30: **Conclusioni:** *F.G. CRESCIMANNO, Presidente della Sezione Sud-Ovest dell'Accademia dei Georgofili*