

# PROGRAMMA EVENTI

# EVOO TRENDS

FIERA DI ROMA EDIZIONE DIGITALE  
24-25-26 SETTEMBRE 2020

Giovedì 24

## GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE 2020

Ore 10.30 – 12.30 / Ewoo Plenary

### Presentazione di EwooTrends 2020 e della prima edizione Ewoo Expo Roma 2022

Interverranno:

**Pietro Piccinetti** - Amministratore Unico e Direttore Generale di Fiera Roma

**Dott. Paolo Orneli** - Assessore allo Sviluppo Economico, Commercio e Artigianato, Ricerca, Start-Up e Innovazione Regione Lazio

**Enrica Onorati** - Assessore Agricoltura, Promozione della Filiera e della Cultura del Cibo, Ambiente e Risorse Naturali Regione Lazio

**Lorenzo Tagliavanti** - Presidente Unioncamere Lazio e Presidente CCIAA di Roma

**David Granieri** - Presidente Coldiretti Lazio e Presidente Unaprol (Consorzio Olivicolo Italiano)

**Nicola Di Noia** - Direttore Generale Unaprol

**Chiusura e Ringraziamenti Ing. Piccinetti**

A seguire:

CONVEGNO INAUGURALE

### L'olivicoltura che verrà: Sfide e scenari del prossimo futuro

Moderata:

**Alberto Grimelli**, giornalista e direttore di "Teatro Naturale"

Interverranno:

**David Granieri** - Presidente Coldiretti Lazio e Presidente Unaprol

**Nicola Di Noia** - Direttore Generale Unaprol

**Giuseppe Blasi** - MIPAAF - Capo Dipartimento DIPEISR: Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale

**Michele Sonnessa** - Presidente Città dell'Olio

**Raffaele Borriello** - Direttore Generale ISMEA

**Davide Fantoni** - Segretario Generale CCI Italiana in Giappone

**Francesco Rinarelli** - Vice Segretario Generale CCI Italiana in Giappone

\*IL PROGRAMMA POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI

ORGANIZZATO DA:



FIERA  
ROMA



fondazione  
ewooschool



CON IL CONTRIBUTO DI:



REGIONE  
LAZIO



Camera di Commercio  
Roma



UNIONCAMERE  
LAZIO

CAMERE DI COMMERCIO DEL LAZIO

Ore 12.30 – 13.30 / Ewoo Plenary

## Food Innovation Hub Un progetto di innovazione nell'Agroalimentare

### Abstract: Food Innovation Hub

La Regione Lazio, in collaborazione con Lazio Innova e con il supporto di Agro Camera, azienda speciale della Camera di Commercio di Roma, ha lanciato ad ottobre 2019 il progetto Food Innovation Hub.

### CALL

Due le call: "Migliora la tua competitività" destinata a imprese interessate a usufruire del programma Food Innovation Hub e, in parallelo, una ricerca di partner "Metti a disposizione le tue competenze" che vogliono aderire all'iniziativa offrendo sponsorizzazioni di natura tecnica o sotto forma di premialità.

### OBIETTIVI

L'obiettivo del Food Innovation Hub è di sostenere i processi d'innovazione e di diversificazione di mercato delle piccole e medie imprese del settore agroalimentare del Lazio.

### CHI

Hanno partecipato imprese del settore agroalimentare con idee di prodotto o di innovazione da sviluppare.

### CHE COSA

Sono stati avviati dei laboratori per categorie merceologiche specifiche:

- conserve alimentari;
- prodotti snack, in particolare da filiera cerealicola;
- prodotti di derivazione lattiero caseario e loro sostitutivi;
- bevande non alcoliche e birre artigianali.

Interverranno:

**ore 12,30** **Presentazione Programma FIH**  
**Luca Polizzano** - Responsabile Spazio Attivo Bracciano

**ore 12,45** **Scenari futuri del settore Agrifood e presentazione dei progetti**  
**Carlo Haussmann** - Direttore Agro Camera

**ore 13,05** Testimonianze dalle imprese  
**Zucchini verde dell'Agro Pontino sott'olio**  
**Luigi Merz** - Coop. Sotea

**Sferificato a base di olio EVO**  
Cosmo di Russo - Azienda Cosmo Di Russo

**Carciofino romanesco sott'olio**  
Tommaso Iacoacci - Coop. Botticelli

\*IL PROGRAMMA POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI

ORGANIZZATO DA:



FIERA  
ROMA



fondazione  
ewooschool



CON IL CONTRIBUTO DI:



REGIONE  
LAZIO



Camera di Commercio  
Roma



UNIONCAMERE  
LAZIO

CAMERE DI COMMERCIO DEL LAZIO

# PROGRAMMA EVENTI

# EVOO TRENDS

FIERA DI ROMA EDIZIONE DIGITALE  
24-25-26 SETTEMBRE 2020

Giovedì 24

Ore 14.00 – 16.00 / Evoo Plenary

## ROUNDTABLE

**“Olea, quae prima omnium arborum est”**

**L’olivo e il suo olio, fra coltura e cultura**

*De Re Rustica, libro V/8-1-3, I sec. d. C.*

**Abstract:** Tavola rotonda con un panel di esperti internazionali che affronta gli aspetti storici, culturali, agronomici, gastronomici e salutistici dell’Oro liquido, simbolo del modello alimentare mediterraneo.

Coordinamento:

**Giovanni Scapagnini** - MD, PhD Professore Ordinario di Alimentazione e Nutrizione umana, SSD Scienze Tecniche Dietetiche Applicate MED 49. Vicepresidente SINUT. Affiliazione Dipartimento di Medicina e Scienze per la Salute “Vincenzo Tiberio”. Università degli Studi del Molise, Campobasso

**Eugenio Luigi Iorio** - Medico chirurgo, specialista in Biochimica e Chimica Clinica, dottore di ricerca in Scienze Biochimiche, è presidente dell’Osservatorio internazionale dello Stress Ossidativo e dell’Università Popolare Medicina degli Stili di Vita – Lifestyle Medicine. Per i suoi studi sullo stress ossidativo, culminati nella concettualizzazione della REDOXOMICA, è considerato tra i massimi esperti nel campo della biologia dei fenomeni redox, in ambito umano, animale e agronomico. Attualmente dirige anche il REDOX RESEARCH CENTER di Tokyo, in Giappone

Chairman:

**Apostolos Kyritsakis Thessaloniki** - CreteM. Sc. Ph. D, chairman della Sezione Greca dell’Osservatorio Internazionale dello Stress Ossidativo (Salonico, Creta; Grecia)

**14.00-14.15** **Giovanni Scapagnini, Eugenio Luigi Iorio, Apostolos Kyritsakis, Rappresentanti della Camera di Commercio Italiana di Tokyo,**  
in collaborazione con la dr.ssa **Lara V.L. Tricerri.**  
Introduzione e saluti

**14.15-14.27** **Apostolos Kyritsakis**  
Olive oil: past, present and future of the golden liquid

**14.27-14.39** **Androulakis Eftychios**  
Olive oil as nutraceutical

**14.39-14.51** **Mohamed Bouaziz**  
The beneficial effects of phenolic compounds in olive tree by-products

**14.51-15.03** **Eleni Melliou**  
NMR Analysis of the Evoo’s polyphenols and their impact to health- New clinical Data

\*IL PROGRAMMA POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI

ORGANIZZATO DA:



**FIERA  
ROMA**



fondazione  
**evooschool**



CON IL CONTRIBUTO DI:



REGIONE  
LAZIO



Camera di Commercio  
Roma



UNIONCAMERE  
LAZIO

CAMERE DI COMMERCIO DEL LAZIO

# PROGRAMMA EVENTI

# EVOO TRENDS

FIERA DI ROMA EDIZIONE DIGITALE  
24-25-26 SETTEMBRE 2020

Giovedì 24

- 15.03-15.15 Eugenio Luigi Iorio**  
Primum non nocere. The dark side of oil redox biology
- 15.15-15.27 Giovanni Scapagnini.**  
Olive oil and gero-protection. What's news
- 15.27-15.39 Vincenzo Pizza**  
Elea and Olea. From philosophy to Mediterranean Diet
- 15.39-15.51 Michele Vincenzo Sellitto**  
Potential impact of the soil microbiotic component on the nutritial properties of olive oil
- 15.51-16.00 Jon Daniel Flynn**  
Extra Virgin and the US Consumer

Relatori:

**Androulakis Eftychios** - Produttore di olio extravergine d'oliva di eccellenza (Creta, Grecia)

**Mohamed Bouaziz** - Director of Studies Higher Institute of Biotechnology of Sfax Departement of Food Technology - University of Sfax (Tunisia)

**Eleni Melliou** - Food Scientist and Chemist - University of Athens Faculty of Pharmacy-Department of Pharmacognosy and Natural Products Chemistry Greece

**Jon Daniel Flynn** - University of Davis (California – USA)

**Vincenzo Pizza** - Neurologo Ospedale di Vallo della Lucania; afferente al progetto CIAO sulla longevità nella popolazione del Cilento

**Michele Vincenzo Sellitto** - Esperto di Microbiota del suolo e Agricoltura innovativa – Associate Professor Faculty of Agriculture, Banat University of Agriculture Sciences and Veterinary Medicine "King Michael I of Romania" from Timisoara

**Lara V.L. Tricerri** - Partner commerciale e responsabile bandi e agevolazioni PMI. È Presidente di [www.lestgroup.com](http://www.lestgroup.com) e [www.classnet.eu](http://www.classnet.eu). Esperta nei processi di internazionalizzazione, TEM e Manager di Rete: lavora da 25 anni al fianco di autorità pubbliche e private italiane e giapponesi

\*IL PROGRAMMA POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI

ORGANIZZATO DA:



**FIERA  
ROMA**



fondazione  
**evooschool**



CON IL CONTRIBUTO DI:



REGIONE  
LAZIO



Camera di Commercio  
Roma



# PROGRAMMA EVENTI

# EVOO TRENDS

FIERA DI ROMA EDIZIONE DIGITALE  
24-25-26 SETTEMBRE 2020

Giovedì 24

Ore 16.00 – 18.00 / Sala Webinar Formativi

## “SPAZIO SCHOOLEA: Alla scoperta dell’olio d’oliva.”

**Abstract:** Esperienza didattica interattiva con gli studenti delle Scuole Medie Superiori

Coordinamento:

**Eugenio Luigi Iorio** - Medico chirurgo, specialista in Biochimica e Chimica Clinica, dottore di ricerca in Scienze Biochimiche, è presidente dell'Osservatorio internazionale dello Stress Ossidativo e dell'Università Popolare Medicina degli Stili di Vita – Lifestyle Medicine. Per i suoi studi sullo stress ossidativo, culminati nella concettualizzazione della REDOXOMICA, è considerato tra i massimi esperti nel campo della biologia dei fenomeni redox, in ambito umano, animale e agronomico. Attualmente dirige anche il REDOX RESEARCH CENTER di Tokyo, in Giappone

**Giovanni Scapagnini** - MD, PhD Professore Ordinario di Alimentazione e Nutrizione umana, SSD Scienze Tecniche Dietetiche Applicate MED 49. Vicepresidente SINUT. Affiliazione Dipartimento di Medicina e Scienze per la Salute "Vincenzo Tiberio". Università degli Studi del Molise, Campobasso

Ore 16.00 – 17.00 / Evoo Plenary

## “Xylella fastidiosa: stato dell’arte e prospettive”

**Abstract:** Presentazione dei più recenti studi in merito alla diffusione, l'impatto e la gestione del fenomeno Xylella fastidiosa

A cura di **UNAPROL**

Intervengono:

**16.00-16.10 Nicola Di Noia**  
Direttore Generale Unaprol

**16.10-16.20 Gianni Cantale**  
Presidente Coldiretti Lecce

**16.20-16.45 Donato Boscia**  
Dirigente di Ricerca del CNR Istituto per la protezione sostenibile delle piante Xylella e disseccamento degli olivi in Puglia: diffusione, impatto e gestione del fenomeno

**16.45-16.55 David Granieri**  
Presidente Unaprol

\*IL PROGRAMMA POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI

ORGANIZZATO DA:



FIERA  
ROMA



fondazione  
evooschool



CON IL CONTRIBUTO DI:



REGIONE  
LAZIO



Camera di Commercio  
Roma



UNIONCAMERE  
LAZIO  
CAMERE DI COMMERCIO DEL LAZIO

# PROGRAMMA EVENTI

# EVOO TRENDS

FIERA DI ROMA EDIZIONE DIGITALE  
24-25-26 SETTEMBRE 2020

Giovedì 24

Ore 16.30 – 17.30 / Sala Webinar Consumer

## Come si riconosce un olio EVO di qualità?

**Abstract:** Mai più incertezze di fronte allo scaffale degli oli: impariamo insieme come si riconosce un olio Extra Vergine di Oliva di qualità e quali e quante attenzioni occorrono per produrlo, dal campo alla tavola.

A cura di **Fondazione EvooSchool**

Interviene:

**Nicola di Noia** - Direttore Generale Unaprol – Consigliere Delegato EvooSchool Italia, Nato a Taranto nel 1973, Dottore Forestale laureato presso la Facoltà di Agraria di Bari, Nicola Di Noia ha maturato la propria esperienza presso la Confederazione Nazionale Coldiretti in qualità di responsabile nazionale del settore olio di oliva e come Direttore del Centro di Assistenza Agricola Coldiretti. Assaggiatore professionista di olio e Capo Panel COI, di Noia è impegnato da anni nella diffusione della cultura dell'olio extravergine di qualità e delle olive da tavola, è inoltre membro del gruppo di lavoro "Olio d'oliva e olive da tavola" del Copa-Cogeca di Bruxelles e partecipa al Comitato consultivo per l'olio d'oliva e delle Olive da Tavola del Consiglio Oleicolo Internazionale di Madrid)

\*IL PROGRAMMA POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI

ORGANIZZATO DA:



**FIERA  
ROMA**



fondazione  
**evooschool**



CON IL CONTRIBUTO DI:



REGIONE  
LAZIO



Camera di Commercio  
Roma



UNIONCAMERE  
LAZIO

CAMERE DI COMMERCIO DEL LAZIO

# PROGRAMMA EVENTI

# EVOO TRENDS

FIERA DI ROMA EDIZIONE DIGITALE  
24-25-26 SETTEMBRE 2020

Venerdì 25

**VENERDI' 25 SETTEMBRE 2020**

Ore 10.30 – 12.30 / Evoo Plenary

## Strumenti e strategie per il futuro dell'olivicoltura italiana

Intervengono:

**Presentazione del nuovo progetto formativo Unaprol-Coldiretti**

**10.30-10.40 Nicola Di Noia** - Direttore Generale Unaprol

La fondazione Evoo School e la formazione delle imprese, dei tecnici e dei consumatori per un nuovo protagonismo delle eccellenze olearie

**10.40-10.50 Roberto Orlandi** - Presidente Coll. Naz. Agrotecnici e Agrotecnici laureati

I tecnici al servizio delle imprese per la produzione di un olio evo di qualità

**Presentazione della Rete Italiana Frantoi**

**10.50-11.00 Nicola Di Noia** - Direttore Generale Unaprol

La Rete Italiana Frantoi: un nuovo strumento di assistenza alle imprese frantoio

**11.00-11.10 Serena Cianciullo** - consulente legale Studio Juridicum [SLIDES]

Il contratto di rete – una nuova sinergia per l'erogazione di servizi di alta professionalità

**11.10-11.20 Piero Gattoni** - Presidente Consorzio Italiano Biogas

La gestione delle sansi in un'ottica di sostenibilità

**11.20-11.30 Savino Muraglia** - Presidente Coldiretti Puglia

Idee e prospettive per un nuovo protagonismo dei frantoi oleari

**11.30-11.40 Roberto Moncalvo** - Presidente AgriCorporateFinance

Nuovi strumenti di credito a supporto del comparto olivicolo-oleario

**Prevenzione anti Covid-19 per conferitori, clienti e fornitori in frantoio**

**11.40-11.45 Nicola Di Noia** - Direttore Generale Unaprol

Introduzione

**11.45-11.55 Romano Magrini**, Resp. relazioni sindacali, lavoro, immigrazione, sicurezza Coldiretti

Presentazione delle misure di prevenzione della diffusione del covid-19 in frantoio – presentazione di ciascun relatore

**11.55-12.05 Fulvio Proietti**, Resp. Formazione e Sicurezza Eos Consulting Srl

I punti salienti delle linee guida anti-covid durante la fase di molitura

**12.05-12.15 Piervito Colonna**, Socio fondatore Nextfuture

Presentazione dell'applicativo per la prenotazione scarico olive e comunicazione ritiro olio via web

**12.15-12.25 Valerio Balestrieri**, Web Manager

Brand Identity UNAPROL: è il momento di essere online

**12.25-12.35 David Granieri**, Presidente Unaprol

Conclusioni e Saluti

\*IL PROGRAMMA POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI

ORGANIZZATO DA:



**FIERA  
ROMA**



fondazione  
**evooschool**



CON IL CONTRIBUTO DI:



REGIONE  
LAZIO



Camera di Commercio  
Roma



UNIONCAMERE  
LAZIO

CAMERE DI COMMERCIO DEL LAZIO

Ore 11.30 – 12.15 / Sala Webinar Formativi

## Presentazione del libro “Sostenibilità. Profili giuridici, economici e manageriali delle PMI italiane” Giappichelli Editore

**Abstract:** In questo volume sono raccolti i risultati di un recentissimo studio interdisciplinare, svolto da un gruppo di ricerca del Dipartimento di Management e Diritto dell'Università degli Studi di Roma "Vergata", esito di un questionario molto approfondito rivolto ad un campione di PMI italiane – tra cui aziende del settore food - aderenti alla Global Reporting Initiative. Il volume cerca di illustrare se e come le PMI italiane stiano declinando il nuovo orientamento alla sostenibilità, modificando la loro governance e le loro priorità e attività di marketing con l'obiettivo di offrire spunti di riflessione e indicazioni utili sia in un'ottica di crescita sia di brand reputation.

Intervengono:

**Simonetta Pattuglia** - Curatrice di Food, Wine e Co. e Autrice del libro,

**Fabiola Massa** - Curatrice del libro e docente presso il Dipartimento di Management e Diritto dell'Università di Roma "Tor Vergata"

**Raoul Romoli Venturi** - Direttore Comunicazione Ferrero.

Ore 12.15 – 13.00 / Sala Webinar Formativi

## Presentazione del libro “I Nuovi Foodmakers”, Editoriale Delfino

**Abstract:** Un racconto collettivo del settore food, un manuale di orientamento per chi vuole e trasformare un'idea in una vera impresa dedicata alla conduzione, trasformazione, preparazione, distribuzione e somministrazione di cibo e bevande. Il manuale racconta le storie di chi è riuscito a superare questi numerosi ostacoli e farsi strada nel settore del Food&Beverage. Un'occasione per prendere esempio e da cui trarre ispirazione.

Partecipano:

**Simonetta Pattuglia** - Curatrice di Food, Wine e Co. e Autrice del libro

**Pasquale Maria Cioffi** - Curatore del libro

**Tommaso Mazzanti** - All'Antico Vinaio, Firenze

**Francesco Piccolo** - L'Acetaia di Fondo Montebello, Modena.

Moderata:

**Letizia Pini** - PR, Socio fondatore Convention Bureau Siena.

\*IL PROGRAMMA POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI

ORGANIZZATO DA:



CON IL CONTRIBUTO DI:



# PROGRAMMA EVENTI

# EVOO TRENDS

FIERA DI ROMA EDIZIONE DIGITALE  
24-25-26 SETTEMBRE 2020

Venerdì 25

Ore 14.00 – 15.00 (EvoO Plenary)

## La disciplina sull'Oleoturismo: nuovi percorsi ed opportunità per i produttori olivicoli ed i frantoi

A cura di **UNAPROL** in collaborazione con l'Associazione "Città dell'Olio"

Intervengono:

- 14.00-14.10** **Nicola Di Noia**, Direttore Generale Unaprol  
Introduzione
- 14.10-14.15** **Alfonsina Russo**, Direttrice del Parco Archeologico del Colosseo  
Saluti
- 14.15-14.30** **Antonio Balenzano**, Direttore Associazione Nazionale Città dell'Olio  
Il decreto attuativo sull'Oleoturismo
- 14.30-14.45** **Roberta Garibaldi** – Prof.ssa di Tourism Management all'Università di Bergamo  
Il Turismo dell'olio oggi e domani: panoramica e prospettive
- 14.45-14.55** **Daniele Salvagno** (Frantoi Redoro - Veneto),  
**Francesco Ferreri** (Az. Agricola Ferreri - Sicilia),  
**Filippo De Miccolis** (Masseria Salamina - Puglia)  
Oleoturismo: presentazione di alcuni esempi di case history di successo in Italia
- 14.55-15.00** **David Granieri**, Presidente Unaprol  
Conclusioni

\*IL PROGRAMMA POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI

ORGANIZZATO DA:



**FIERA  
ROMA**



fondazione  
**evooschool**



CON IL CONTRIBUTO DI:



REGIONE  
LAZIO



Camera di Commercio  
Roma



# PROGRAMMA EVENTI

# EVOO TRENDS

FIERA DI ROMA EDIZIONE DIGITALE  
24-25-26 SETTEMBRE 2020

Venerdì 25

ORE 15.00 – 17.00 / Evoo Plenary

EVENTO FORMATIVO

## Food, Wine & Co. – Verso la Sostenibilità - IX Edizione - DIGITAL EDITION

Il Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell'Università degli studi di Roma "Tor Vergata" anche quest'anno organizza, in versione digitale, **FOOD, WINE & CO. IX EDIZIONE "VERSO LA SOSTENIBILITA'"** l'appuntamento dedicato a brand, prodotti, servizi, imprese e territori italiani e all'eccellenza che essi esprimono quale ricchezza distintiva e strategica, in un'ottica di sviluppo sostenibile e nel confronto con gli altri paesi e i trend internazionali.

Tavola Rotonda dal titolo **"IL SETTORE AGROINDUSTRIALE ED ENOGASTRONOMICO ALLA RIPARTENZA. COME FARE?"**, incentrata sulla ripartenza di un settore fondamentale per il Made in Italy e per il Sistema Paese, ora più che mai centrale per rimettere in moto l'economia italiana. Le modalità per riprendere al meglio le attività del settore saranno l'oggetto degli interventi di autorevoli voci, rappresentanti del settore agroindustriale ed enogastronomico e realtà produttive e associative.

Moderata e introduce la Prof.ssa **Simonetta Pattuglia**, Curatrice di Food, Wine e Co. e Direttore del Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media .

Partecipano all'incontro:

**Nicola Di Noia**, Direttore Generale Unaprol, AD EvooSchool

**Leonardo Di Vincenzo**, Founder, Birra del Borgo

**Claudia Golinelli**, Vice President & Partner, EGA worldwide congresses&events

**Graziana Grassini**, Enologo Consulente di Tenuta San Guido

**Alberto Mazzoni**, Direttore, IMT - Istituto Marchigiano di Tutela Vini

**Massimo Monti**, Amministratore Delegato, Alce Nero

**Monica Paternesi**, Caposervizio redazione economica, ANSA.it

**Pietro Piccinetti**, Amministratore Unico, Fiera di Roma

**Daniela Puglielli**, Founder, The Mediterranean Diet Roundtable

**Stefano Ricci**, General Manager, Acqua Filette

\*IL PROGRAMMA POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI

ORGANIZZATO DA:



FIERA  
ROMA



fondazione  
evooSchool



CON IL CONTRIBUTO DI:



REGIONE  
LAZIO



Camera di Commercio  
Roma



# PROGRAMMA EVENTI

# EVOO TRENDS

FIERA DI ROMA EDIZIONE DIGITALE  
24-25-26 SETTEMBRE 2020

Venerdì 25

Ore 16.00 – 17.00 / Sala Webinar Formativi

## Il nuovo Corso ITS per tecnici superiori al servizio della filiera olivicola

**Abstract:** Presentazione del corso ITS biennale per la formazione di Tecnici Superiori con specializzazione nel settore olivicolo-oleario

A cura di **UNAPROL**

Intervengono:

**16.00-16.10 Nicola Di Noia**, Direttore Generale Unaprol

**16.10-16.20 Laura Castellani**, Coordinatore Didattico Fondazione ITS Servizi alle Imprese

**16.20-16.30 Lucia Iannotta**, Imprenditore Agricolo Olio Iannotta

**16.30-16.40 Massimo Castellano** Docente Fondazione ITS Servizi alle Imprese

Ore 17.00 – 18.00 / Webinar Consumer

## Perché è importante scegliere un olio EVO di qualità?"

Abstract: L'olio Extra Vergine di Oliva è un toccasana per la nostra salute ed un formidabile alleato in cucina, ma solo quando è davvero di qualità: scopriamo come valorizzarlo al meglio

A cura di **Fondazione EvooSchool**

Interviene:

**Dr. Nicola di Noia** (Direttore Generale UNAPROL - Consigliere Delegato EvooSchool Italia. Nato a Taranto nel 1973, Dottore Forestale laureato presso la Facoltà di Agraria di Bari, Nicola Di Noia ha maturato la propria esperienza presso la Confederazione Nazionale Coldiretti in qualità di responsabile nazionale del settore olio di oliva e come Direttore del Centro di Assistenza Agricola Coldiretti. Assaggiatore professionista di olio e Capo Panel COI, di Noia è impegnato da anni nella diffusione della cultura dell'olio extravergine di qualità e delle olive da tavola, è inoltre membro del gruppo di lavoro "Olio d'oliva e olive da tavola" del Copa-Cogeca di Bruxelles e partecipa al Comitato consultivo per l'olio d'oliva e delle Olive da Tavola del Consiglio Oleicolo Internazionale di Madrid).

\*IL PROGRAMMA POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI

ORGANIZZATO DA:



FIERA  
ROMA



fondazione  
evoo**school**



CON IL CONTRIBUTO DI:



REGIONE  
LAZIO



Camera di Commercio  
Roma



UNIONCAMERE  
LAZIO

CAMERE DI COMMERCIO DEL LAZIO

# PROGRAMMA EVENTI

# EVOO TRENDS

FIERA DI ROMA EDIZIONE DIGITALE  
24-25-26 SETTEMBRE 2020

## SABATO 26 SETTEMBRE 2020

Ore 11.00 – 13.00 / Sala Webinar Formativi

### CONOSCI IL TUO CONSUMATORE PER POSIZIONARTI MEGLIO SUL TUO MERCATO"

in collaborazione con **Unaprol-Coldiretti**

**Abstract:** I concetti di qualità, sicurezza e sostenibilità, nel nuovo contesto economico e sociale pregresso alla pandemia e da essa accelerato nelle sue linee evolutive fondamentali, acquisiscono un ruolo focale nel marketing e nella comunicazione del settore agricolo, in generale, e olivicolo, in particolare. Comprendere i desideri e i bisogni del consumatore per posizionarsi appropriatamente sul mercato è diventato ancora più essenziale di quanto non lo fosse già prima della grave crisi economica in corso. Introduce Nicola Di Noia, Direttore Generale UNAPROL – Consigliere Delegato EvooSchool Italia. Introduce e modera Simonetta Pattuglia, Curatrice di Food, Wine e Co.

Partecipano:

**Stefano Caccavari**, Imprenditore agricolo, Fondatore del progetto Mulinum San Floro, Catanzaro;

**Stefano Boraso**, Fondatore e Ceo, Boraso, Digital company; [SLIDES]

**Leonardo di Vincenzo**, Imprenditore, Founder Birra del Borgo.

## GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE 2020

Ore 16.00 – 17.00 / Sala Presentazioni Aziendali I  
Presentazione Amenduni

Ore 16.00 – 16.30 / Sala Presentazioni Aziendali II  
Presentazione Pieralisi

Ore 17.00 – 18.00 / Sala Presentazioni Aziendali I  
Presentazione Alfalaval

## SABATO 26 SETTEMBRE 2020

ORE 10.00 – 11.00 / Sala Presentazioni Aziendali I  
Presentazione Nextfuture

\*IL PROGRAMMA POTREBBE SUBIRE VARIAZIONI

ORGANIZZATO DA:



CON IL CONTRIBUTO DI:

