

EVOO DAYS - LE GIORNATE DELL'OLIO - EVOO DAYS



# EVOO DAYS 2018

Verona 19-20 Febbraio 2018

FORUM DEDICATO ALLA FILIERA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Focus:  
miglioramento dell'oliveto e delle qualità dell'olio  
export  
marketing

Registrazioni su: [solagrifood.com](http://solagrifood.com) - Informazioni: [solagrifood@veronafiere.it](mailto:solagrifood@veronafiere.it)

organized by



VERONAFIERE

*Moderatore: Alberto Grimelli*

L'Italia ha bisogno di nuovi impianti per soddisfare la voglia di olio extra vergine di oliva nazionale in giro per il mondo. Ma come costruire i nuovi oliveti che dovranno soddisfare le esigenze di domani? Impianti intensivi o superintensivi? Quali varietà? Quanto strategica è e sarà l'uso dell'irrigazione e della fertirrigazione nei prossimi anni, e con quali vantaggi per quantità e qualità della produzione?

## Ore 9.00 registrazione partecipanti

### Ore 9.30 Saluti

Maurizio Danese - Presidente Veronafi

Giampiero Maracchi - Presidente Accademia Geografili

Riccardo Gucci - Presidente Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olio

### Ore 10.00

Intensificare l'olivicoltura italiana, missione possibile con le varietà nazionali?

**Tiziano Caruso - Università Palermo**

### Ore 10.30

L'utilizzo dell'acqua in olivicoltura, l'influenza su produttività e qualità dell'olio

**Giovanni Caruso - Università di Pisa**

## Ore 11.00 Pausa

### Ore 11.30

La gestione degli impianti superintensivi, modello spagnolo, a livello internazionale

**Mario Beltrami - consulente agronomo**

Riscoprire le tradizioni nella modernità, un esempio di impianto intensivo in Umbria

**Andrea Sisti - dottore agronomo, presidente agronomi mondiali**

### Ore 12.30

Tavola rotonda con i relatori

È vera sfida tra intensivo e superintensivo?

## Ore 13.00 Pausa pranzo

**Ore 13.30 - 14.00** Visita lavori SOL D'ORO - I turno

**Ore 14.00 - 14.30** Visita lavori SOL D'ORO - II turno

*Molire le olive significa saper gestire l'impianto oleario, ovvero conoscere come funziona il processo e dunque poter cambiare tutti i parametri in maniera competente e consapevole. Oggi il frantoio, però, non produce solo olio ma anche degli "scarti" che hanno enormi potenzialità. Dalle acque di vegetazione, il cui spandimento sui campi è un onere e uno spreco, alle sanse che possono andare ai biodigestori e all'industria mangimistica, oltre che ai sansifici.*

*Oggi gestire un frantoio significa però anche occuparsi di tracciabilità, di una corretta tenuta del Registro telematico di carico e scarico Sian.*

### Ore 14.30

Gli equilibri in frantoio. Capire la frangitura attraverso il processo

**Tullia Gallina Toschi - Università di Bologna**

### Ore 15.15

I sottoprodotti di frantoio, nuova ricchezza per l'impresa olearia?

**Agnese Taticchi - Università Perugia**

### Ore 15.45

Le più frequenti FAQ sul registro Sian, tips & tricks

**Romeo Vanzini - Agea/Sian**

Il registro telematico Sian, tutto quello che non vi hanno mai detto

**Stefano Pasquazi - tecnico esperto sistemi informativi**

### Ore 16.45

Da produttore di olio a produttore di?

**Tavola rotonda con i relatori**

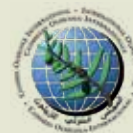
### Ore 17.15

Proclamazione dei vincitori del Concorso Sol d'Oro Emisfero Nord

**Marino Giorgetti- Capo Panel**

Con il patrocinio di

In collaborazione con



ACCADEMIA DEI GEORGOFILII



Moderatore: **Maurizio Pescari**

*Per decidere investimenti e strategie di marketing servono molte informazioni. Tra queste le tendenze di consumo di olio extravergine in Italia e nel mondo, per capire le potenzialità dei mercati e le opportunità di export. Per fare la differenza e vendere di più è importante anche approfondire i meccanismi di scelta dei consumatori e curare l'immagine della propria azienda.*

**Ore 9.15**

Registrazione partecipanti e benvenuto

**Ore 9.30**

L'olio extravergine di oliva nella grande distribuzione organizzata. Le tendenze di consumo in Italia e in Europa

**Iri - Virgilio Romano**

**Ore 10.15**

Olio evo nel mondo - Osservatorio COI: Presentazione  
Focus Cina: il boom dell'Estremo Oriente nel mondo oleicolo  
**Consiglio Oleicolo Internazionale**

**Ore 11.00**

Coffee break

**Ore 11.30**

Etichette e packaging che catturano il consumatore. Il neuromarketing spiega come fare

**Neuroexplore - Giuliano Trenti**

**Ore 12.15**

Costruire brand di successo: identità di marca e strategia visiva.  
Come rendere efficaci gli strumenti di comunicazione (online e offline)  
**KF ADV - Kreactivfarm - Nicola Luna**

**Ore 13.00**

Pausa pranzo

## SESSIONE COMUNICAZIONE E SOCIAL

*Essere presenti sui social è un modo per raccontare la propria azienda e il proprio prodotto: ma a chi ci si vuole rivolgere? L'identificazione dei propri interlocutori per un efficace dialogo a distanza, è essenziale per le imprese che investono tempo e risorse nel web. Un'attività che se ben fatta dà l'opportunità di fare azioni di marketing mirato, strategico per aziende di medio-piccole dimensioni.*

**Ore 14.00**

No target, ma persone: i buyer personas  
**MKT Communication - Lucia Scandola**

**Ore 14.45**

I social per raccontarsi e fare marketing.  
**Elena Pagliarini - A-Quest**

**Ore 15.00**

Presentazione del nuovo sito Solagrifood.com  
**Martina Valea - Comunicazione Wine&Food**

**Ore 15.30**

Degustazione guidata oli vincitori del Concorso Sol d'Oro Emisfero Nord  
**Marino Giorgetti - Capo Panel**

**Ore 16.30**

Chiusura lavori

Con il patrocinio di

In collaborazione con



ACCADEMIA DEI GEORGFILI

