



EXTRA

Extra Virgin Olive Oil International Week
Settimana Internazionale dell'Olio Extra Vergine di Oliva

BARI, FIERA DEL LEVANTE
2 - 5 NOVEMBRE 2008



PROGRAMMA CONVEGNI EXTRA Programma definitivo

LUNEDÌ 3 NOVEMBRE MATTINA

Ore 10.30

APERTURA DEI LAVORI

Saluti e interventi

- on. Luca Zaia, Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali
- Niki Vendola, Presidente Regione Puglia
- Vincenzo Divella, Presidente Provincia di Bari
- Sergio Ventrella, Assessore al Commercio del Comune di Bari
- Michele Emiliano, Sindaco di Bari
- Enzo Russo, Assessore alle Risorse Agroalimentari Regione Puglia
- on. Luigi Farace, Presidente Camera di Commercio di Bari
- Cosimo Lacirignola, Presidente Fiera del Levante
- Mohammed Ouhmd Sbitri, Direttore generale IOOC International Olive Oil Council (Consiglio Oleicolo Internazionale)

Nel corso dell'evento, Oliviero Sorbini e Antonio Menconi (Roma Comunicazione), presenteranno rispettivamente i progetti FOOD4U e MANGIA BENE CRESCI MEGLIO, e il progetto OILCOMM.

Conduttrice

Lorena Bianchetti

LUNEDÌ 3 NOVEMBRE POMERIGGIO

Ore 14.30

LE SFIDE DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ NELLA DISTRIBUZIONE MODERNA

La GDO rappresenta uno dei talloni d'Achille per la distribuzione dell'olio extravergine di qualità Dop e Made in Italy. L'incontro è un momento di confronto su come la GDO Italiana e quella estera valorizzano il posizionamento a scaffale, su quali sono i fattori che – accanto al prezzo – influenzano effettivamente le scelte d'acquisto dei buyer, e su come la promozione possa essere utilizzata con efficacia verso il consumatore finale.

Interventi

- La qualità e le politiche di comunicazione e prezzo degli oli extravergini nella grande distribuzione inglese e tedesca, Wolfgang Bach, Responsabile sviluppo prodotto e marketing L'Agricola
- Il mercato dell'olio extravergine d'oliva nel quadro della difesa della qualità e della valorizzazione dei territori Mario Cifiello, Consigliere delegato commerciale di Coop Italia
- Eataly: un luogo antimodello per distribuire prodotti di qualità, Cristina Gorla, Responsabile acquisti Eataly
- L'extravergine sotto assedio, Sergio D'Orta, Consigliere Buonitalia spa

Moderatore

- Leonardo Metalli, giornalista Rai TG1

Ore 16.30

LE VIE DELL'OLIO – IL MERCATO DELL'EXTRAVERGINE INCONTRA IL MONDO

Più che un convegno, una discussione allargata per capire chi sono i grandi player della domanda dell'olio, quali sono i nuovi mercati emergenti e come i paesi produttori rispondono al delinearsi delle nuove rotte dell'olio. Sul palco e in platea un panel di osservatori privilegiati: gli attachè economici e agricoli.

Introduce

- Giuseppe Ferro, Direttore Area Politiche per lo Sviluppo Rurale Regione Puglia

Interventi

- Matilde Montes Fernandez, Attachè agricolo Ambasciata di Spagna in Italia
- Michail Vrettakis, Addetto commerciale Ambasciata della Grecia in Italia
- Hassan Benallal, Consigliere Agricolo e Commerciale, Ambasciata del Marocco in Italia
- Bob Bauer, Presidente NAOOA North American Olive Oil Association
- M. Subbarayudu, Attachè Commerciale Ambasciata dell'India in Italia
- Mao Wenge, Primo Segretario Ambasciata della Repubblica Popolare Cinese in Italia
- Shioya Kazumasa, Ministro Consigliere Agricolo con delega presso la FAO, Ambasciata del Giappone in Italia
- Catharina Zwitter, Attachè Agricolo Ambasciata dei Paesi Bassi in Italia
- Ahmet Ustten, Consigliere Commerciale Ambasciata di Turchia in Italia

Moderatore

Pauline Valkenet, corrispondente in Italia TROUW e RTL (Olanda)

MARTEDÌ 4 NOVEMBRE MATTINA

Ore 9.30

MI PRENDO CURA DI TE – OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E SALUTE

È il simposio scientifico di Extra, che dà la parola ai ricercatori più eminenti a livello internazionale impegnati nello studio dei benefici della dieta mediterranea, e dell'olio extravergine d'oliva in particolare. L'olio si sta imponendo come un 'mattone' fondamentale di una corretta alimentazione moderna.

Introduce

- Francesco Schittulli, Presidente della Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori

Interventi

- **Dieta mediterranea tradizionale, olio d'oliva e longevità**, Dilis Vardis, Ricercatore del Dipartimento di Igiene ed Epidemiologia della Facoltà di Medicina dell'Università di Atene
- **Effetti del consumo di olio d'oliva sulle malattie cardiovascolari**, Helmut Schröder, Ricercatore del Dipartimento di Rischio Cardiovascolare e Nutrizione dell'Institut Municipal d'Investigació Mèdica di Barcellona
- **Olio d'oliva e sistema emostatico**, Juan Ruano Ruiz, Professore presso la Facoltà di Medicina dell'Università di Cordova,
- **Olio d'oliva e tumori: i dati italiani**, Carlo La Vecchia, Direttore del Dipartimento di Epidemiologia dell'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri di Milano
- **Stato postprandiale e olio: i benefici di un'alimentazione a base di olio vergine d'oliva**, J. Delgado Lista, Professore presso la Facoltà di Medicina dell'Università di Cordova

Moderatore

- Giovanni Pastore, Primo Ricercatore Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

Ore 11.30

QUANTO VALE IL PIL DELL'OLIO – RIFLESSIONI SU ECONOMIA, PRODUZIONE E PROMOZIONE DELL'EXTRAVERGINE PUGLIESE

Se si vuole valorizzare in toto il sistema dei consumi che ruota intorno all'extravergine, occorre fare luce sul peso che ha la filiera dell'olio in termini reali sull'indotto, sull'occupazione, sul territorio. Occorre mettere a fuoco i cambiamenti in atto e tenerne conto nelle decisioni a tutti i livelli. Una volta consapevoli di questo valore, si sarà più efficaci nelle strategie di promozione del prodotto.

Interventi

- **La globalizzazione e i suoi effetti**, Giorgio Arfaras, economista e analista finanziario
- **Le opportunità globali per il Made in Italy** Francesco Morace, sociologo
- **L'olio che verrà**, Luigi Caricato, giornalista, esperto di olivicoltura ed elaiotecnica
- **Fantasia sopra gli ulivi**, Mariateresa Montaruli, giornalista

Un confronto con

- Antonio Barile, Presidente Regionale CIA
- Pietro Salcuni, Presidente Regionale Coldiretti
- Onofrio Spagnoletti Zeuli, Presidente Regionale Confagricoltura

Moderatore

- Alessandro Mastrantonio, coordinatore editoriale Agrisole – Il Sole 24 Ore

MARTEDÌ 4 NOVEMBRE POMERIGGIO

Ore 14.30

UNA, CENTO, MILLE STORIE – L'IDENTITÀ DELL'OLIO IN CAMMINO

Ai tempi degli antichi greci 'oro liquido', poi sinonimo di dieta umile e poi ancora ambasciatore nel mondo della dieta mediterranea: la storia millenaria dell'olio extra vergine d'oliva non finisce di sorprendere. È un percorso fatto di grande storia e di piccole storie, mille rivoli che arricchiscono il vissuto complessivo di questo alimento. Conoscerlo è il primo passo per promuoverlo.

Interventi

- L'olio senza terra – Immaginarsi di purificazione e globalizzazione alimentare, Antonio Casilli, sociologo e ricercatore associato all'Institut Interdisciplinaire d'Anthropologie du Contemporain di Parigi
- Olio extravergine d'oliva: cardine della dieta mediterranea, Fabio Galvano, professore associato presso la Facoltà di Farmacia dell'Università di Catania, Dipartimento di Chimica Biologica, Chimica Medica e Biologia Molecolare
- L'olio d'oliva a quote estreme, Simone Moro, alpinista
- La riscoperta delle proprietà energetiche delle piante e l'olivo come patrimonio salutare nei giardini mediterranei, Marco Nieri, architetto ed ecodesigner
- L'olio secondo Veronelli, Gian Arturo Rota, editore e consulente

Testimonianza sul progetto 'SOS – Save our children: il dramma dell'obesità infantile' di Cino Tortorella, direttore Gustare l'Italia

Moderatore

- Attilio Romita, giornalista Rai TG1

Ore 16.30

QUANDO L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DIVENTA UNA STAR

L'olio d'oliva extravergine è un condimento versatile che può essere utilizzato sia nelle cucine tradizionali che nella cucina internazionale. Una pubblicità formidabile è data da coloro che ne fanno un utilizzo sapiente: i grandi chef. Il convegno raccoglie le storie in prima persona di chi ha applicato con successo l'olio d'oliva in cucina, ma anche le intuizioni di esperti tutt'altro che scontate.

Interventi

- Come usare e come non usare l'olio extravergine, Allan Bay, scrittore e giornalista enogastronomico
- Cucina italiana nel mondo: il filo (d'olio) conduttore, Rosario Scarpato, giornalista enogastronomico e Presidente Onorario Gruppo Virtuale Cuochi Italiani
- La grande magia che conquista palati e cuori, Francesco Farris, Chef dei ristoranti Arcodoro, Dallas e Pomodoro, Houston
- Olio extravergine: la mia firma di cuoco italiano all'estero, Paolo Monti, Chef ristorante Gaia, Hong Kong
- L'olio extravergine protagonista in cucina, fra eleganza e tradizione, Donato Episcopo, Chef Risorgimento Resort, Lecce

Moderatore

- Luigi Caricato, giornalista, esperto di olivicoltura ed elaiotecnica

MERCOLEDÌ 5 NOVEMBRE MATTINA

Ore 9.30

IN OLIO VERITAS – NUOVE DIRETTIVE UE, ETICHETTE E TRACCIABILITÀ: SCENARI E OPPORTUNITÀ

L'olio extravergine d'oliva è al centro di una battaglia che vede impegnati produttori e organismi legislativi nel proporre strategie a tutela della qualità del prodotto e per combattere la disinformazione del consumatore, valorizzandone l'origine. Una riflessione a tutto campo su cosa fare e in quale direzione, partendo da un aspetto operativo cruciale della commercializzazione: l'etichetta sulla bottiglia.

PRIMA PARTE. Le nuove normative sull'origine

- L'evoluzione della normativa comunitaria in materia di etichettatura dell'olio di oliva, on. Vincenzo Lavarra, eurodeputato, membro della Commissione per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale UE

SECONDA PARTE. Dalla parte del consumatore

- Dalla cultura popolare all'inconsapevolezza alimentare Nicola Pellegrini, Presidente Smart Research
- Lo storytelling e l'etichetta, Roberto Greco, Direttore creativo esecutivo Ogilvy & Mather
- Disegnare la mappa dell'olio, Nichi Stefi, regista, autore ed esperto di enogastronomia

TERZA PARTE. Cinque tesi per ripensare qualità, competizione e italianità

- Far evolvere l'associazionismo in organismo economico per organizzare il mercato, Claudio Di Rollo, Presidente C.N.O. Consorzio Nazionale Olivicoltori
- La centralità dell'impresa frantoio nella produzione olearia, Stefano Caroli, Vice Presidente A.I.F.O. Associazione Italiana Frantoiani Oleari
- L'alta qualità italiana per vincere la sfida della competitività, Elia Fiorillo, Presidente UNASCO Unione Nazionale Organizzazioni Coltivatori Olivicoli
- Identità e territorio motore dello sviluppo del vero prodotto italiano, Massimo Gargano, Presidente Unaprol Consorzio Olivicolo Italiano
- Gli strumenti di valorizzazione e la tutela dell'eccellenza italiana Gennaro Forcella, Presidente Federolio Federazione Nazionale del Commercio Oleario

Moderatore

- Giorgio Dell'Orefice, giornalista Agrisole – Il Sole 24 Ore