

FOCUS OLIO

SIMEI 2015

Rho Fiera – Milano, 3 – 6 novembre 2015

Fari accesi sull'olio da olive, al SimeI 2015. Dal 3 al 6 novembre, presso gli spazi espositivi di Rho Fiera-Milano, nell'ambito della più importante manifestazione sulle tecnologie vinicole e olearie, è previsto un importante focus dedicato interamente agli oli da olive, il tutto in un padiglione appositamente riservato, nel quale si svolgeranno, nei quattro giorni dell'evento, otto workshop tematici. Unitamente a questo spazio riservato ai contenuti, vi è anche un ulteriore spazio riservato alla degustazione in un apposito Oil Bar allestito per l'occasione, predisposto per saggiare tutte le produzioni, comprese quelle, fresche di frantoio, dell'olivagione 2015. oltre all'Oil Bar, vi saranno inoltre degustazioni guidate e ragionate, con sedute su prenotazione dirette da esperti assaggiatori.

Workshops

A cura di Luigi Caricato – Olio Officina

WORKSHOP FRANTOI

Martedì 3 novembre 2015

Ore 10.30 – 13.00

**Il frantoio che verrà. Cosa è possibile immaginare di nuovo nel settore dell'estrazione olearia?
Lo stato dell'arte, soluzioni e prospettive**

La parola chiave è futuro. In un Paese dal mercato già maturo sono ancora possibili innovazioni che inducano le aziende olearie a investire ulteriormente in tecnologia? Cosa è possibile offrire al frantoiano per renderlo competitivo sui mercati e valorizzare nel contempo la qualità degli oli rendendola qualità di lunga durata?

Moderatore: **Luigi Caricato**, direttore Olio Officina

Intervengono:

Natale G. Frega, Università Politecnica delle Marche: “La tecnologia di estrazione olearia, ieri, oggi e domani”

Maurizio Servili, Università di Perugia: “La gramolazione e gli effetti delle temperature sugli aromi”

Domenico Fazio, Business Unit Manager Alfa Laval Spa: “Nuovo sistema di trattamento termico delle paste. Innovazioni impiantistiche per il rispetto dell'ambiente e la qualità dell'olio”

WORKSHOP REFLUI
Martedì 3 novembre 2015
Ore 14.30 – 17.30

Un corretta gestione dei reflui per fare di un problema una opportunità. Lo stato dell'arte

Rifiuto da gestire o tesoretto che permette di conseguire lauti guadagni? I reflui e i residui di lavorazione comportano una serie di problematiche da dover affrontare in maniera attenta, senza incorrere in sanzioni e senza sopportare alti costi di smaltimento. E' possibile che con i residui della lavorazione delle olive si possa anche guadagnare?

Moderatore: **Luigi Caricato**, direttore Olio Officina

Intervengono:

Vincenzo Chiofalo, Università di Messina: “Applicazione di processi innovativi per la valorizzazione dei prodotti e dei sottoprodotti della filiera olivicola per l'industria mangimista”

Pasquale Consoli, Oleificio Consoli: “Opportunità di reddito per un'azienda olearia: dall'utilizzo della sansa di oliva denocciolata in alimentazione animale all'estrazione di polifenoli dalle acque di vegetazione per ottenere ingredienti attivi da inserire nel settore dell'integrazione alimentare, cosmetico e alimentare”

WORKSHOP CONSERVAZIONE E TRASPORTO
Mercoledì 4 novembre 2015
Ore 10.30 – 13.00

Lunga vita agli oli da olive. Fatta la qualità, occorre conservarla bene e curarne al meglio il trasporto. Soluzioni e prospettive

L'anello debole delle aziende olearie è la conservazione e il trasporto dell'olio. Non sempre è possibile agire in prima persona, sono implicate sempre più soggetti e non tutti sono adeguatamente preparati per gestire la qualità degli oli dopo la loro produzione nel circuito della distribuzione e vendita. Che cosa è possibile fare per non disperdere il patrimonio di qualità sul quale si è investito tanto?

Moderatore: **Luigi Caricato**, direttore Olio Officina

Intervengono:

Giovanni Lercker, Università di Bologna: “La corretta conservazione dell'olio. Quanto serve sapere per consentire che la qualità ottenuta in campo e in frantoio non venga dispersa e svilita”.

Lorenzo Cerretani, oleologo: “Esperienze di laboratorio e di ricerca sul fronte della shelf life. Come affrontare le basse temperature e fronteggiare i fattori pro-ossidanti dell'olio alla luce delle tecnologie innovative ed emergenti”

Michele Labarile, Monini Spa: “L'olio dopo averlo spedito. Cosa accade a una materia prima così delicata quando non è più sotto il controllo dell'azienda confezionatrice. Uno studio sulle condizioni di stoccaggio e i diversi punti critici nei canali della Gdo”

WORKSHOP TAPPI
Mercoledì 4 novembre 2015
Ore 14.30 – 17.30

Chiusure innovative e funzionali per i contenitori degli oli da olive. Lo stato dell'arte

Al centro dell'attenzione e del dibattito è entrata la questione dei tappi antirabbocco, obbligatori per legge per chi vende alla ristorazione. Ma come è la situazione dei tappi dell'olio in generale? C'è la stessa spinta innovativa che si è verificata nel corso del tempo nel settore vinicolo? E' possibile inventarsi un tappo nuovo per l'olio, che ne garantisca la tutela della qualità, l'impossibilità di effettuare rabbocchi e nel contempo riuscire a dosare alla perfezione la somministrazione dell'olio?

Moderatore: **Luigi Caricato**, direttore Olio Officina

Intervengono:

Giovanni Lercker, Università di Bologna; **Lorenzo Cerretani**, oleologo: “La sigillatura delle confezioni di olio e le incidenze sulla stabilità e conservazione dell'olio”

Laura Sasso, consulente aziendale: “Le scelte dell'azienda confezionatrice nell'individuare i tappi adatti: l'aggancio interno o esterno, la bottiglia ad hoc, la forza di strappo, la profondità dei filetti e le problematiche dei tappi antirabbocco”

Rossella De Stefano, direttrice “Bargiornale” e “Ristoranti”: “L'obbligo del tappo antirabbocco per salvaguardare l'integrità delle bottiglie d'olio. L'attrito tra addetti alla ristorazione e il comparto oleario si poteva evitare?”

Gabriele Lusignani, Guala Closures Group: “Le chiusure per una efficace funzionalità d'impiego, a tutela della qualità e a garanzia di una buona conservazione degli oli extra vergini di oliva”

WORKSHOP PACKAGING
Giovedì 5 novembre 2015
Ore 10.30 – 13.00

La forma perfetta e funzionale, su misura per le esigenze del mercato. Le nuove tendenze dell'abbigliamento degli oli da olive nel segmento premium e primo prezzo

Quali evoluzioni sono ancora possibili nell'abbigliamento dell'olio? Ha senso sviluppare uno specifico segmento del mercato dedicato all'olio da regalistica? La bella veste esterna deve solo fermarsi all'etichetta? Quanto si sta facendo per rendere oltre che belle anche più funzionali le bottiglie e le confezioni dell'olio?

Moderatore: **Luigi Caricato**, direttore Olio Officina

Intervengono:

Gianni Pasini, designer: “La vera innovazione nel packaging dell’olio è nel partire dall’uso che se ne fa.”

Juan A. Penamil, editore “Mercacei” e “Olivatessen”: “L’evoluzione del packaging nell’ambito delle aziende olearie spagnole”

Christian Galí, Business Development Manager di Arconvert S.A.: “Tintoretto Greaseproof: l’etichetta antimacchia”

Massimo Occhinegro, esperto di marketing: “Il packaging delle confezioni d’olio e le esigenze dei mercati”

Manfredi Barbera, Manfredi Barbera & Figli Spa: “Comunicare attraverso i contenitori e l’etichetta”

WORKSHOP ETICHETTATURA

Giovedì 5 novembre 2015

Ore 14.30 – 17.30

Esiste l’etichetta perfetta? E’ possibile stare sul mercato, affascinare e sedurre il consumatore senza tuttavia venir meno alle disposizioni di legge? Lo stato dell’arte

E’ la questione più spinosa da affrontare. La bulimia di leggi mette in seria difficoltà le aziende nel gestire una etichettatura sempre più complessa, a rischio di sanzioni pesanti. Come è possibile gestire tale problematica. Come si può etichettare un olio secondo le norme vigenti rendendo l’etichettatura anche un modo per comunicare meglio, supportati da azioni di marketing efficaci?

Moderatore: **Luigi Caricato**, direttore Olio Officina

Intervengono:

Massimo Occhinegro, esperto di marketing: “Norme chiare, corretta informazione e prodotto sicuro. Le esigenze di trasparenza verso il consumatore senza trascurare nel contempo le esigenze del marketing e della comunicazione”

Antonella Carbone, Centro Studi Diritto Alimentare: “Etichettatura degli oli da olive, come destreggiarsi e gestire la complessità di una legislazione in continua evoluzione”

WORKSHOP ANALISI SENSORIALE

Venerdì 6 novembre 2015

Ore 10.30 – 13.00

L’analisi sensoriale degli oli. Strumento per valorizzare le peculiarità degli extra vergini e favorire le vendite o arma contundente per bocciare o promuovere gli oli senza una garanzia di riscontro univoco e ripetibile?

E' un tema caldo e tanto attuale. Caldo perché spesso si incontrano grossi problemi a gestire i risultati, a volte contraddittori, dei panel test. Il problema si pone quando il giudizio di un panel può mettere a rischio il lavoro di un'azienda. E' possibile aprire un dibattito sul ruolo dei panel di assaggio. Nel mondo dell'olio si è avvertita l'esigenza di lavorare sui panel affinché si valorizzino in modo equanime tutti quelli esistenti, senza creare differenziazioni tra panel ufficiali, panel professionali e panel aziendali, anche con l'obiettivo di giungere a una uniformità di approccio al metodo.

Moderatore: **Luigi Caricato**, direttore Olio Officina

Intervengono:

Giuseppe Di Lecce, food contact e food packaging per il laboratorio pH del Gruppo TUV: “L'incidenza del fattore umano nella valutazione sensoriale degli oli da olive. Quanto può influenzare il condizionamento culturale o ambientale? E' veramente una macchina perfetta l'assaggiatore?”

Mario Renna, tecnologo oleario: “I marcatori chimici dei difetti dell'olio per giungere a un metodo chimico-strumentale e dare più certezze agli operatori”

Andrea Giomo, esperto di analisi sensoriale: “L'analisi sensoriale degli oli da olive dalle prime disposizioni del Consiglio oleicolo internazionale ad oggi. Quale futuro si prospetta”

Juan Penamil, editore “Mercacei” e “Olivatessen”: “La valutazione sensoriale degli oli da olive in Spagna. Cosa è avvenuto in questi anni a partire dal Reg. CEE 2568/91, con l'introduzione e il ricorso al panel test”

WORKSHOP SCAFFALI PUNTI VENDITA

Venerdì 6 novembre 2015

Ore 14.30 – 17.30

L'olio sugli scaffali dei punti vendita. Come attrarre, indirizzare e sedurre il consumatore senza far leva unicamente sul prezzo

Cosa è possibile fare per migliorare l'offerta degli oli sui punti vendita senza con ciò pregiudicare la qualità della materia prima? In tutti questi anni le aziende produttrici e confezionatrici non hanno considerato quanto sia importante una stretta collaborazione con il retail. Ci sono esempi positivi che sono stati portati avanti, ma sono pochi e poco valorizzati. Eppure la qualità di un prodotto non si ferma alla sola vendita dell'olio, occorre anche accompagnarla fino allo scaffale e possibilmente anche fino alle tavole dei consumatori. Ci vogliono delle istruzioni per l'uso.

Moderatore: **Luigi Caricato**, direttore Olio Officina

Intervengono:

Mauro Meloni, direttore Ceq, Consorzio extra vergine di qualità: “Il sistema di controllo a partire dagli scaffali dei punti vendita, quali prospettive di innovazione”

Claudio Truzzi, Quality Assurance Manager Metro Italia: “Le prospettive per gli oli di qualità nella gestione degli scaffali”

Oil Bar

A cura di Olio Officina, in collaborazione con l'associazione delle Donne dell'Olio
Orario continuato

Sessioni di assaggio

**A cura di Olio Officina, in collaborazione con le principali scuole di assaggio
e le associazioni di riferimento**
Orari prestabiliti, indicati nei giorni della manifestazione