



**II Edizione**  
**Verona, 19-20 febbraio 2018**

**EVOO DAYS – PRIMA GIORNATA**

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 Veronafiore

Giampiero Maracchi – Presidente Accademia Georgofili

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

E' 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**

## **EVOO DAYS – SECONDA GIORNATA**

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

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



Aggiornato al 15 Gennaio 2018