



Il partenariato del progetto GEOEVO WEB GIS vi invita a partecipare al CONVEGNO

Bio-geodiversità e olivicoltura

L'impronta territoriale e varietale
degli oli vergini di oliva in quattro
differenti areali della Toscana

CONVEGNO

LUNEDÌ 5 MAGGIO 2025

**Aula Magna del Rettorato
dell'Università degli Studi di Firenze**

Piazza San Marco 4, Firenze

► ORE 9:15 - 13:30

Per poter partecipare si raccomanda l'iscrizione on line all'evento:

<https://tinyurl.com/geoevo0505>



Ministero della Giustizia

*È previsto il riconoscimento dei
crediti formativi per gli iscritti all'Ordine
dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali*

PROGRAMMA ►

Intervento realizzato con il cofinanziamento
FEASR del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
della Regione Toscana – Sottomisura 16.2



Regione Toscana



PROGRAMMA

► ORE 9:15 / SALUTI DELLE ISTITUZIONI

Sandro Moretti / Responsabile del progetto
DST Dipartimento di Scienze della Terra - Università di Firenze

Michele Pelagatti / Consigliere Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Firenze

Giordano Pascucci / Direttore Cia Agricoltori Italiani Toscana

LE ESPERIENZE DEGLI AGRICOLTORI COINVOLTI NEL PROGETTO

Leda Acquisti / Azienda Agricola Il Faggeto, capofila del progetto

► *Fare rete fra olivicoltori ed enti di ricerca*

RELAZIONI TECNICHE

Samuel Pelacani / DST Dipartimento di Scienze della Terra - Università di Firenze

► *I caratteri identitari dell'olio EVO tramite gli elementi traccia e il suolo di origine*

Elena Pecchioni / DST Dipartimento di Scienze della Terra - Università di Firenze

► *Le rocce, i minerali e il percorso dell'olio EVO*

Tullia Gallina Toschi / DISTAL Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari - Università di Bologna

► *Il metodo COI/T.20/Doc. No 37 per l'analisi dei composti volatili mediante SPME-GC-FID/MS e i metodi di screening in supporto al Panel test*

► ORE 11:00 / Pausa caffè

Claudio Luchinat, Gaia Meoni / CERM Centro di Risonanze Magnetiche - Università di Firenze

► *Risonanze di qualità: L'analisi NMR ed il legame tra l'olio di oliva ed il territorio*

Chiara Vita / QUMAP Qualità delle Merci e Affidabilità del Prodotto - PIN - Polo di Prato Università di Firenze

► *Composti bioattivi e aromatici dell'olio EVO: i quattro areali del progetto*

Aleandro Ottanelli / DAGRI Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali - Università di Firenze

► *Olivicoltura tra tradizione e innovazione*

David Bagnoli / Officina Meccanica Bagnoli David

► *Esperienza nel settore di impianti oleari per "un olio fatto a regola d'arte"*

Maria Teresa Ceccherini / DAGRI Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali - Università di Firenze

► *La BioGeografia Microbica dei suoli come indicatore di sostenibilità*

NOTE CONCLUSIVE

Filippo Legnaioli / Presidente del Frantoio del Grevepesa

Moderano il convegno:

Lucia Tacconi / Cia Agricoltori Italiani Toscana

Alissa Mattei / Presidente Associazione Alissa-Knoil ETS

La Toscana è una delle regioni con la più ricca biodiversità olivicola al mondo contando più di 100 varietà autoctone impiegate annualmente nella produzione di olio extravergine di oliva.

La diversità geologica dei paesaggi, del clima e della biodiversità olivicola e microbica, danno una forte impronta territoriale all'olio EVO della Toscana. Per valorizzare questo immenso patrimonio olivicolo bisogna imparare sì a riconoscere gli aspetti qualitativi e organolettici delle diverse cultivar, ma anche fare emergere il legame esistente fra la "terra di origine" e il suo olio.

Nell'attuale contesto storico e climatico è sempre più evidente la necessità di tutelare la biodiversità e per questo il progetto GEOEVO WEB GIS, mira a fornire agli olivicoltori strumenti utili per conoscere il proprio territorio, le varietà e le tecniche olivicole disponibili e l'olio che da esso ne deriva.

Nell'ambito del convegno verranno illustrati i risultati del progetto, ottenuti mediante l'uso di metodi scientifici di elevata precisione e tecniche all'avanguardia per il tracciamento dell'olio vergine di oliva.

Ospite dell'evento sarà la Prof.ssa Tullia Gallina Toschi, coordinatrice del gruppo di ricerca di chimica, analisi strumentali e sensoriali degli alimenti (Laboratorio di Chimica, analisi strumentali e sensoriali degli alimenti - LACASS - Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari) presso l'Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, studia metodi e strumenti per la verifica della qualità, dell'autenticità e delle caratteristiche sensoriali degli oli e grassi alimentari, tra i quali l'olio di oliva. Si occupa anche di innovazione alimentare, di riutilizzo di sottoprodotti e di interazioni virtuose, come la simbiosi industriale.