

Perugia, 5 aprile 2024

COMUNICATO STAMPA

“Traiettorie Innovative”, evento di Fondazione Perugia a tema olio

Il seminario, in collaborazione con Ager e 3A-PTA, mercoledì 10 aprile a Palazzo Graziani

Mercoledì 10 aprile, dalle ore **9.30** alle ore **13** nella **Sala delle Colonne di Palazzo Graziani**, si terrà l'ultimo dei tre **seminari** organizzati da **Fondazione Perugia** per promuovere l'innovazione nel **settore agricolo e agroalimentare**. Il tema dell'incontro è l'olivicoltura.

L'evento è accreditato dalla **Federazione Regionale dei Dottori Agronomi e Forestali** e dal **Collegio dei Periti agrari e Periti agrari laureati dell'Umbria**, con riconoscimento dei **crediti formativi**.

L'iniziativa, in collaborazione con **AGER-AGroalimentare E Ricerca e 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria**, società in house della Regione Umbria, mira a creare uno scambio di conoscenze ed esperienze utili al territorio regionale, nonché stimolare la collaborazione tra gli attori che hanno partecipato ad alcuni progetti multipartner sostenuti a livello nazionale da **AGER** o finanziati dalla **Regione Umbria** con la Misura 16 del PSR 2014/2020.

Questo terzo seminario tratterà il **tema dell'olio e dell'olivicoltura**, spaziando dalla riduzione degli sprechi alle attività di promozione e marketing, fino alle analisi qualitative sul prodotto e ai suoi effetti sulla salute.

Sul sito di **Fondazione Perugia** è disponibile il programma completo e il form per iscriversi al seminario e partecipare in presenza: www.fondazioneperugia.it.

A moderare il dibattito sarà il giornalista **Maurizio Pescari**, esperto di agroalimentare. Dopo i saluti istituzionali di **Nicola Bastioni**, Vicepresidente di Fondazione Perugia, **Claudia Sorlini**,

Presidente Comitato di gestione AGER e **Marcello Serafini** – Amministratore Unico 3A-PTA, verranno presentati i risultati dei singoli progetti innovativi.

- Dott. Giacomo Squeo (Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”) - **Progetto Ager. Le potenzialità della biodiversità olivicola pugliese: i casi di Bambina e Oliva Rossa**
- (online) Prof.ssa Maria Angela Perito (Università degli Studi di Teramo) – **Progetto Ager. Riduzione degli sprechi nel settore olivicolo. Un’analisi della disponibilità ad acquistare prodotti alimentari arricchiti con ingredienti riciclati da parte dei Millennial italiani**
- Prof.ssa Maria Lisa Clodoveo (Università degli Studi di Bari “Aldo Moro”) – **Competitive Progetto Ager. I claim salutistici per promuovere il consumo di olio extravergine d’oliva: 10 comandamenti per i produttori**
- Prof.ssa Mara Bellati (Università IULM) – **Canestrum Casei. Progetto Ager. Marketing e comunicazione, la marcia in più per valorizzare l’olio d’oliva**
- Prof. Gianluca Veneziani (Università degli Studi di Perugia) – **Progetto INNO.VO Innovazione delle varietà di olivo - Mis.16 PSR Umbria 2014/2020, Valutazione qualitativa di olive ed oli appartenenti a varietà minori e nuovi genotipi**
- Prof. Andrea Marchini (Università degli Studi di Perugia) – **Progetto DopUP Dop Olive Oil for a new Presence of Umbria on the Planet - Mis.16 PSR Umbria 2014/2020**

Ufficio stampa Fondazione Perugia

Email comunicazione@fondazioneperugia.it