

CONVEGNO OLIOLIVA 2026

FRANTOIO DELLE IDEE

L'OLIO LIGURE TRA DIETA MEDITERRANEA E CUCINA ITALIANA: UNESCO E ALTA FORMAZIONE

IMPERIA 5 novembre 2026

Auditorium della Camera di Commercio Riviera di Liguria - sede di Imperia

Programma

9.00-9.45. Iscrizioni

9.45-10.30. Apertura lavori – Saluti istituzionali

Moderatore: Milena Arnaldi, Caposervizio responsabile dell'edizione Imperia e Sanremo - Il Secolo XIX;

- Dott. Enrico Lupi, Presidente della C.C.I.A.A. Riviera di Liguria;
- On. Claudio Antonio Scajola, Sindaco di Imperia, Presidente della Provincia di Imperia;
- Alessandro Piana, Assessore ad Agricoltura e ai prodotti tipici della Regione Liguria;
- Dott. Luigi Sappa, Presidente Fondazione P.U.P.O.LI., Campus di Imperia;
- Magnifico Rettore Antonio Uccelli, Rettore dell'Università degli Studi di Genova.;

11.00-12.40. Prima sessione: *Tradizione che nutre, cultura che unisce: la cucina italiana nella dieta mediterranea*

Moderatore: Milena Arnaldi, Caposervizio responsabile dell'edizione Imperia e Sanremo - Il Secolo XIX;

11.00-11.20. Prof. Alessandro Carassale (Università di Genova - Presidente del CeSVin). *L'olio d'oliva nell'alimentazione mediterranea: tradizioni, identità e utilizzo tra passato e presente;*

11.20-11.40. Claudio Pasquarelli (Chef stellato in congedo e autore del libro "Sull'Onda del Gusto Ligure"). *L'olio extra vergine ligure: elemento insostituibile della mia cucina;*

11.40-12.00 Prof. Franco Bochicchio (Presidente di CoInFo - Consorzio Interuniversitario sulla Formazione). *L'olio ligure tra consumo alimentare e consumo culturale. L'esperienza del gusto tra sapore, sapere e benessere;*

12.00-12.20. Giorgio Lazzaretti (Direttore del Consorzio Tutela Riviera Ligure DOP). *Il valore di un prodotto e di una filiera che custodisce identità e futuro;*

12.20-12.40. Prof. Alessandro A. Casazza (Dipartimento di Ingegneria, Civile, Chimica e Ambientale, Università di Genova, Università di Genova). *Tradizione e innovazione: il corso di studi in Scienze e Culture Agroalimentari del Mediterraneo;*

14.30-15.30. Seconda sessione: *Radici e orizzonti: il territorio imperiese tra olio, cultura, salute globale e futuro*

Moderatore: Prof. Franco Manti (Dipartimento di Antichità, Filosofia, Storia, Geografia, Università di Genova);

14.30-14.45. Dott.ssa Federica Grasso (Dipartimento di Farmacia, Università di Genova). *L'ossidazione lipidica: da nemica degli oli alle strategie per contrastarla;*

14.45-15.00. Prof. Domenico Palombo (Dipartimento di Ingegneria, Civile, Chimica e Ambientale, Università di Genova). *Corpo e mente: il benessere integrato per una longevità di qualità;*

15.00-15.15. Dott.ssa Federica Novelli (Azienda agricola Oltrealmare). *Olio, Sudore e Radici Profonde: La sfida dell'olivicoltore ligure nell'era dei cambiamenti;*

15.15-15.30. Prof. Luca Ronco (Direttore ITS Academy - Accademia Ligure Agroalimentare). *Il futuro della tecnologia nella produzione delle filiere olivicole frantoiane;*

16.00-17.00. Terza sessione: *Resilienza e innovazione: il nuovo volto dell'agricoltura mediterranea*

Moderatore: Prof. Domenico Palombo (Dipartimento di Ingegneria, Civile, Chimica e Ambientale, Università di Genova);

16.00-16.15. Dott.ssa Patrizia Martini (Istituto Regionale per la Floricoltura - IRF). *Sostenibilità, territorio e ricerca: l'impegno dell'Istituto Regionale per la Floricoltura;*

16.15-16.30. Prof.ssa Roberta Campardelli (Best srl, spin off dell'Università di Genova e start-up innovativa). *Dagli scarti agroalimentari all'agricoltura sostenibile: l'approccio circolare di BEST SRL;*

16.30-16.45. Prof. Gianni Vercelli (Dipartimento di Informatica, Bioingegneria, Robotica e Ingegneria dei Sistemi, Università di Genova). *Droni ed Edge AI per il monitoraggio ambientale: innovazione al servizio di una olivicoltura di qualità;*

16.45-17.00. Prof. Mauro Carosio (Cattedra Unesco, Antropologia della salute - Biosfera e sistemi di cura, Università di Genova). *L'olio ligure come patrimonio vivente tra tradizione, trasformazione e innovazione;*

17.00-17.15 Chiusura lavori