

## A VERONA “EVOO DAYS” SULLA FILIERA DELL’OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

10 Febbraio 2020



VERONA - Si è aperta oggi a Veronafiere la terza edizione degli “Evoo Days”, evento organizzato dall’ente fieristico scaligero che propone un fitto programma disegnato sulle esigenze della filiera dell’olio. La giornata inaugurale è stata concentrata sul forum di Sol&Agrifood “L’olivicoltura del passato non c’è più: bisogna creare la nuova olivicoltura”.

Nella seconda e conclusiva giornata è in agenda “Olio che fai e consumatore che trovi, il mondo è bello perché è vario”, incontro dedicato a marketing e comunicazione.

Novità degli Evoo Days di quest’anno sono i tavoli di confronto, che permettono ai partecipanti di avere un confronto individuale con gli esperti e risposte modulate sulle proprie necessità. Il primo spartiacque tra passato e futuro è il divieto dell’uso del dimetoato contro la mosca dell’ulivo, in vigore da luglio.

Tema approfondito da **Ruggero Petacchi** dell'Università Sant'Anna di Pisa e da **Paolo Granchi**, per spiegare le nuove strategie e i costi per la difesa.

Anche in frantoio il futuro avanza, grazie a tecnologie sempre più innovative. Quali sono, e come ammortizzare al meglio gli investimenti, sono i temi affrontati da **Maurizio Servilli**, dell'Università di Perugia, e da **Mario Scanu** e **Duccio Morozzo Della Rocca**, con le loro "case history".

Domani si parla di normative per l'etichettatura fuori dall'Unione Europea, con l'esperto **Luigi Mancini** per chi vuole esportare nei Paesi arabi e in Cina, mentre **Giuliano Trenti** di Neurexpolorer ed **Elisabetta De Blasi** dell'Associazione Passione Extra Vergine svelano i segreti del linguaggio del corpo e le parole dell'olio, per gestire professionalmente la vendita diretta in azienda.

L'evento è riconosciuto dal Collegio nazionale degli agrotecnici e dei dottori agrotecnici per il riconoscimento dei Crediti formativi professionali.

Gli Evoo Days si svolgono in concomitanza con "Sol d'Oro Emisfero Nord", edizione 2020 dell'unico concorso internazionale in blind tasting dedicato all'olio evo di qualità, con la partecipazione di 10 Paesi e oltre 310 campioni, in crescita rispetto al 2019.

Quattordici i giurati internazionali provenienti da sei Paesi, al lavoro sotto la guida di Marino Giorgetti, capo panel dalla prima edizione, nel 2002. Tre le categorie in concorso: Extravergini, Monovarietali e Biologici.

Come tradizione, gli oli vincitori verranno proclamati durante gli Evoo Days e ai partecipanti al forum viene riservata una degustazione guidata en primeur, l'unica prima di Sol&Agrifood, in calendario dal 19 al 22 aprile.