

Facoltà di Agraria - Università Federico II

Progetto OMeGa

Olive Oil and Mediterranean Molecular Gastronomy

Conferenza stampa



***Divulgazione, studio,
cooperazione, educazione e
informazione sull'uso
dell'olio extravergine di oliva
nella dieta e nella gastronomia
dei Paesi del Mediterraneo***

Sala dei Grifoni – Reggia di Portici
Facoltà di Agraria
Via Università, 100 – Portici (Na)

GIOVEDÌ 20 DICEMBRE 2012

ore 16.00-18.00

Prof. Paolo Masi

Saluti

Preside della Facoltà di Agraria, Università
di Napoli Federico II

Prof. Raffaele Sacchi

*Presentazione del progetto OMEGA:
contenuti, obiettivi e ricadute*

Professore ordinario di Industrie agrarie,
Università di Napoli Federico II

Dott. Luigi De Maria

*L'importanza della divulgazione nel settore
agro-alimentare*

Direttore di "Obiettivo"

On. Daniela Nugnes

Consigliere delegato per l'agricoltura
Regione Campania

Dibattito

Coffee break

Responsabile scientifico:**Prof. Raffaele Sacchi**

sacchi@unina.it

tel. 081-2539319 / 081-2539320

Coordinamento:

Dipartimento di Scienza degli Alimenti

Università degli Studi di Napoli Federico II

Via Università 100, 80055 Portici (NA)

Partners del Progetto OMeGa:

Laboratory of Chemistry, Biochemistry and Physical Chemistry of Foods - Athens, **Greece**. Dr. Nick Kalogeropoulos; Laboratory of Food Chemistry & Technology, Department of Chemistry, Aristotle - Thessaloniki, **Greece**. Dr. Maria Z. Tsimidou; Instituto de la Grasa (CSIC) - Sevilla, **Spain**. Dr. Ramón Aparicio; Instituto de Investigaciones Marinas (CSIC) - Vigo, **Spain**. Dr. Isabel Medina; Istituto di Scienze dell'Alimentazione, CNR - Avellino, **Italy**. Dr. Gian Luigi Russo; Agro-pôle Olivier Meknès - Meknès, **Morocco**. Dr. Nouredine Ouazzani; Egyptian Olive Council - Cairo (Mohandeseen), **Egypt**. Dr. Adel Khairat; Centre Technique de l'Olivier - Aix-en-Provence Cedex, **France**. Dr. Christian Pinatel.

Progetto OMeGa:

Il progetto OMeGa (*Olive Oil and Mediterranean Molecular Gastronomy*), finanziato dalla Regione Campania e dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) di Madrid, consiste in un evento permanente di studio, cooperazione, formazione e informazione sull'uso dell'olio extravergine di oliva nella gastronomia Mediterranea. OMeGa ha come obiettivo principale quello migliorare la conoscenza e la consapevolezza dei consumatori in merito alle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e terapeutiche di questo importante alimento funzionale.

Ponendo l'attenzione sugli aspetti molecolari alla base delle sue proprietà tecnologiche, gastronomiche, sensoriali e nutrizionali, il progetto si propone di svelare "la magia" dell'olio extravergine di oliva nella preparazione di cibi tradizionali di diversi Paesi del Mediterraneo. Forti di una grande esperienza nel settore, il Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università degli Studi di Napoli Federico II e otto partners provenienti da sei Paesi del Mediterraneo stanno lavorando per mettere le loro conoscenze a disposizione dei bambini, dei consumatori, dei tecnici e del mondo della ricerca e per creare una solida e aperta rete che possa accogliere i contributi di chiunque - soprattutto in ambito Mediterraneo - abbia voglia di diffondere la cultura dell'olio extravergine di oliva.

Fra le azioni di OMeGa rientrano la pubblicazione di un sito web interattivo multilingue e la realizzazione di una pubblicazione multilingue sulle basi scientifiche e culturali della tradizione gastronomica locale dei Paesi del Mediterraneo. Saranno, inoltre, organizzati Atelier divulgativi in Egitto, Grecia, Marocco, Spagna, oltre che un evento scientifico internazionale in Italia nel mese di Marzo 2013 per aggiornare consumatori, ricercatori e curiosi sugli aspetti organolettici e nutrizionali di questo prezioso alimento.