NEWS - 20 GENNAIO 2020

A Bari il primo congresso di formazione internazionale dedicato all'olio extravergine d'oliva

EVOO Research's Got Talent 2020 è il primo congresso di formazione internazionale dedicato all'olio extravergine d'oliva. Si terrà a Bari da oggi al 22 gennaio ed è riservato a giovani **ricercatori** coinvolti in una maratona sulla progettazione europea e le *soft skill*, che presenteranno le loro attività scientifiche per concorrere alla conquista del premio per la ricerca più talentuosa.
L'iniziativa è promossa dall'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, Dipartimento Interdisciplinare di Medicina (prof.ssa **Maria Lisa Clodoveo**) e Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco (prof.ssa **Filomena Corbo**) e dal Politecnico di Bari, Dipartimento di Meccanica, Matematica e Management (prof. **Riccardo Amirante**), in collaborazione con i progetti Ager (Competitive, SOS, Violin) e l'Associazione Food For Martians. È patrocinata dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, dalla Regione Puglia, da numerose accademie e società scientifiche, associazioni di produttori e frantoiani, operatori nel settore della cultura dell'olio, premi e, *dulcis in fundo,* dal Consiglio Olivicolo Internazionale. Media partner nazionale 'Teatro Naturale'.
Trentacinque ricercatori provenienti da tutto il mondo si incontreranno per conoscersi, contaminarsi e creare la generazione futura di scienziati che con un approccio multidisciplinare svilupperà innovazioni per raccogliere le sfide del settore olivicolo-oleario e sostenere gli *stakeholder*.
Il clima che si respira alla vigilia è un misto di competizione e *fair play*, perché nel mondo della ricerca vale la regola dell'agonismo combinato ai valori sani e all'etica, anche se il premio non è solo simbolico, ma è una borsa di studio finanziata dall'Istituto Nutrizionale Carapelli che mira ad incoraggiare i vincitori a perseverare nella lunga e tortuosa carriera accademica.
A supportare i giovani scienziati nei loro ambiziosi progetti di ricerca una carrellata di esperti che tratteranno temi trasversali. Si citano: dott.ssa **L. Santarnecchi** (Politecnico di Milano) – 'Sostegno finanziario europeo a giovani ricercatori: quando capire se è il momento giusto per raccogliere la sfida?'; prof. **A. Sannino** (Università del Salento) – 'Imparare a gestire le situazioni complesse in laboratorio: bilanciare la capacità di lavorare in modo indipendente e la capacità di lavorare in gruppo'; prof. **N. Coniglio**(Università di Bari) – 'Lezioni di vita per avere successo: Imparare dal fallimento'; dott. **P. Tamburrano** (Politecnico di Bari) – 'Azioni Marie Skłodowska-Curie actions – Borse individuali: uno story-telling per applicare alla call europea'; dott.ssa **ML Divella** (Università Politecnica delle Marche) – 'Marketing dell'innovazione – dai problemi alle soluzioni'; prof.ssa **A. Manuti**(Università di Bari) – 'Imparare a gestire le situazioni complesse in laboratorio: competitività e agonismo a confronto'; dott. **G. Torrisi** (Agenzia esecutiva del Consiglio europeo della ricerca European Research Council) 'Il programma ERC a supporto dei giovani ricercatori: starting e consolidator grant'; prof. **A. Moschetta** (Università di Bari) – 'Quanto è importante l'etica nella ricerca?'; prof.ssa **T. Gallina Toschi** (Università di Bologna) – 'Capacità di creare un partenariato internazionale in grado di affrontare la sfida di una call Europea'.
Le giornate di formazione e presentazione dei progetti si svolgeranno a 'Isolato 47' struttura del **Politecnico di Bari**, sita in Strada Lamberti, dalle ore 8.30 alle ore 18.30, con una breve pausa

pranzo nella suggestiva sede del Museo Nicolaiano. Il serrato programma del corso richiederà ai partecipanti di poter rigenerare energie ed entusiasmo al termine di ogni giornata. Ed ecco le **EVOO Experiences**, tre serate all'insegna della fantasia, del gusto e del divertimento, coordinate da Alfredo Marasciulo – Capo Panel del comitato ufficiale di assaggio dell'Università di Bari, e Maria Paola Gabusi – Capo Panel del Leone d'Oro, per condurre un viaggio gastronomico in cui il metodo ufficiale di assaggio incontrerà la degustazione edonistica dell'olio. Tre cene condite da parole ed emozioni per scoprire come l'olio EVO può far vibrare i sapori dei piatti e l'anima di chi li assaggia.
Il cocktail di benvenuto di 'EVOO Research's Got Talent 2020' si terrà domenica 19 gennaio a Buò (via Goffredo Mameli), il primo mercato con cucina biologica e locale di Bari. Lla seconda serata ruoterà intorno al tema della pasta e si svolgerà a Terranima (via Putignani), ristorante che offre una cucina tradizionale rivisitata in chiave poetica, mentre la terza sarà dedicata alla vera pizza napoletana, cotta rigorosamente nel forno a legna de La Piazzetta (via Dante), insaporita con oli di alta qualità aggiunti solo a crudo quando il piatto arriverà a tavola.
Le EVOO Experiences saranno arricchite dalla degustazione degli oli evo offerti dai produttori pugliesi, per far scoprire la biodiversità regionale. Si citano: Intini di Alberobello, Mimì di Modugno, Galantino di Bisceglie, il Frantolio di Cisternino, Tre Colonne e l'Oro di Rufolo di Giovinazzo, Ciccolella di Molfetta, Foresta Forte di Gagliano del Capo, DeCarlo di Bitritto, Masseria Caroli di Martina Franca, Muraglia di Andria.
La serata finale, nel corso nella quale saranno proclamate le ricerche vincitrici del concorso, si terrà mercoledì 22 gennaio al Black Rose Pub (via Oberdan).