

Inside Olive Oil: i primi risultati

UN PROGETTO SULLA QUALITÀ E RINTRACCIABILITÀ DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA UMBRI

Prende corpo il progetto "INSIDE OLIVE OIL" sulla qualità e rintracciabilità degli oli extravergini di oliva umbri che ha l'obiettivo di trasferire al mondo imprenditoriale innovazioni tecnologiche per rafforzare il rapporto tra olio e territorio, creando valore aggiunto in termini di miglioramento della qualità e della sicurezza degli oli di oliva extravergini dell'Umbria. In particolare, sono considerate priorità strategiche dell'intervento: la valorizzazione del patrimonio varietale aziendale finalizzato all'ottenimento di oli con marcate caratteristiche regionali; il miglioramento delle caratteristiche qualitative degli oli prodotti; la caratterizzazione chimica e molecolare della composizione varietale degli oli; il controllo dell'assenza di eventuali varietà contaminanti negli oli di oliva umbri; l'implementazione di nuovi metodi di comunicazione delle informazioni sul prodotto. L'innovatività e la flessibilità degli approcci adottati in questo Progetto potranno rappresentare un modello di riferimento facilmente adottabile da tutte le tipologie di filiera olivicole in tutto il territorio regionale. Venerdì 12 dicembre Villa Fabri a Trevi ospiterà un incontro promosso da 3APTA in collaborazione con April Perugia e l'Università degli Studi di Perugia, per presentare i risultati parziali del progetto "Inside Olive Oil" finanziato dalla Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013.

Il Programma

9:30 registrazione dei partecipanti

9:45 Saluti:

Bernardino Sperandio, Sindaco di Trevi

Andrea Sisti, Amministratore Unico 3A- Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

10,00 Interventi:

La mis 124 del PSR per L'Umbria 2007-2013: il progetto "Inside Olive Oil"

Luciano Concezzi, 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

L'olio extravergine di oliva umbro: da ingrediente della tradizione a *functional food*

Maurizio Servili, Università degli Studi di Perugia.

Il contributo dei fenoli dell'olio extravergine d'oliva nella prevenzione delle malattie cronico - degenerative

Patrizia Rosignoli, Università degli Studi di Perugia.

Riconoscimento della composizione varietale degli oli extravergine di oliva umbri mediante test del DNA

Luciana Baldoni, CNR - Istituto di Genetica Vegetale, Perugia.



12,00 Attività Dimostrativa
Guida all'analisi sensoriale degli oli extravergini di oliva tipici umbri
Giulio Scatolini, Apròl, Perugia

13,00 Conclusioni
Fernanda Cecchini Assessore alle Assessorato alle Politiche Agricole ed Agroalimentari, Regione Umbria

Attività previste nel progetto

- Azione 1. Verifica del patrimonio varietale delle aziende coinvolte
- Azione 2. Pre-screening delle varietà utilizzate per la produzione degli oli mediante l'applicazione di marcatori plastidiali e mitocondriali
- Azione 3. Accertamento della composizione varietale degli oli
- Azione 4. Analisi delle caratteristiche qualitative degli oli
- Azione 5. Miglioramento delle caratteristiche qualitative degli oli
- Azione 6. Implementazione di nuove strategie di comunicazione del prodotto

Risultati attesi

- Miglioramento della qualità del prodotto mediante la valorizzazione delle varietà locali ed interventi sulla filiera produttiva;
- Certificazione della composizione varietale degli oli mediante applicazione di strumenti di analisi molecolare;
- Certificazione della composizione varietale degli oli in termini di acidi grassi e sostanze fenoliche e volatili;
- Azioni di tutela delle peculiarità delle produzioni olivicole umbre;
- Miglioramento delle strategie di comunicazione sul prodotto;

Partenariato

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a.r.l.
CNR-Istituto di Genetica Vegetale, UOS-Perugia (CNR-IGV)
UNIPG-Dipartimento di Biologia Cellulare Ambientale (UNIPG-DDBCA)
UNIPG-Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (UNIPG-DSA3)
APROL Coldiretti
Polo di Innovazione (PI-GGB)
Azienda Agricola Lottanti Francesca
Azienda Agricola Benedetti Agostino
Azienda Agricola Petesse Maria Angela
Azienda Agricola Decimi di Segoloni Romina



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Cooperativa Oleificio Pozzuolese
Società Semplice Agricola San Romualdo di Bocchini A.D.V.
Cooperativa Oleificio Coltivatori Diretti di Amelia Soc. Coop. Agr.
Azienda Agricola Appolloni Paolo