

Olio EVO: tutti i segreti in una app

Dalla pianta al processo di lavorazione fino alla bottiglia, l'olio extravergine d'oliva non avrà più segreti perché grazie a un'App il consumatore potrà sapere davvero tutto del prodotto che sta acquistando, comprese le qualità che forniscono a un determinato olio le sue caratteristiche organolettiche e cosa c'è dietro al prezzo. Il progetto si chiama iOlive ed è stato realizzato dalla Società Pesciatina di Orticoltura (Spo).



La sua storia inizia lo scorso ottobre con il riconoscimento di Oscar Green, premio dato alle imprese più innovative e promosso dai giovani della Coldiretti in occasione della prima giornata dedicata alla creatività Made in Italy ad Expo2015. A un anno dalla premiazione, a ottobre 2016, il progetto iOlive entrerà nel vivo: tre aziende della zona di Firenze inseriranno dei sensori nei propri olivi per tracciare la filiera tramite un codice QR identificato dall'applicazione, scaricabile sui dispositivi mobili dei consumatori.

iOlive sarà inserita in un "social dell'agroalimentare", derivante da un accordo fra Google e Coldiretti, nel quale i consumatori potranno esprimere la propria opinione sui prodotti. In particolare, iOlive medierà sul prodotto olio fra consumatore e produttore con l'inserimento di una figura terza: il tutor, cui spetterà il compito di consigliare il consumatore nell'uso dell'olio informandolo sulle differenti provenienze e motivando le differenze di prezzo.



Un olio sembra troppo amaro? Il tutor spiegherà perché ha questo gusto e come usarlo al meglio in cucina. L'obiettivo è tutelare la biodiversità, contro gli impianti super-intensivi di cultivar estere o modificate geneticamente. Tutti potranno intervenire domani al dibattito perché il nostro è un progetto "open", aperto a critiche costruttive e opinioni nuove.

Fonte: AdnKronos