



Il futuro è un olio EVO più performante per la salute Nasce il Cluster “Med Healthy Olive Oil”

Presentato oggi dall'Associazione Nazionale Città dell'Olio in collaborazione con Svi.Med. onlus ARISTOIL PLUS, un progetto di cooperazione transnazionale portato avanti da cinque organizzazioni di quattro Paesi: Grecia, Italia, Spagna e Montenegro. Il progetto è co-finanziato da fondi FESR e IPA attraverso il Programma di Cooperazione Territoriale Europea Interreg MED. ARISTOIL PLUS raccoglie e integra l'eredità di ARISTOIL (<https://aristoil.eu>), anch'esso finanziato dal FESR attraverso l'Interreg MED e attuato nel periodo 2016-2020 nato con l'obiettivo di rafforzare la competitività del settore olivicolo mediterraneo attraverso lo sviluppo di metodologie innovative di produzione e controllo della qualità relative alle proprietà salutistiche dell'olio extra- vergine d'oliva (EVO). Il nuovo progetto ARISTOIL PLUS parte col preciso obiettivo di trasferire alcuni dei più importanti risultati di ARISTOIL in nuovi territori e a nuovi beneficiari, a partire dalle Linee guida per i produttori di olio d'oliva EVO e il Cluster “Med Healthy Olive Oil” per l'olio di oliva EVO salutistico, facendo leva in particolare su attività di sviluppo delle competenze e di formazione. L'approccio multilivello del progetto ARISTOIL PLUS mira al coinvolgimento di un importante numero di portatori di interesse che vanno dal settore privato al settore pubblico e dal mondo accademico ai consumatori in qualità di beneficiari finali. In tale contesto si configura il ruolo di primo piano di ANCO - Associazione Nazionale Città dell'Olio. “Come Associazione Nazionale Città dell'Olio - dichiara Michele Sonnessa, presidente ANCO - abbiamo accolto l'invito ad entrare nel Progetto ARISTOIL PLUS con grande entusiasmo. La nostra distribuzione capillare sul territorio italiano offre la possibilità di una diffusa attività di informazione e di promozione di un'iniziativa progettuale che mira alla sempre maggiore consapevolezza del potenziale nutraceutico dell'olio EVO. Ci rivolgeremo pertanto sia ai produttori che ai consumatori attraverso la realizzazione di living lab in alcuni territori delle Città dell'Olio per trasmettere una nuova e maggiore sensibilità rispetto ad un alimento insostituibile e parte integrante della Dieta Mediterranea”. In estrema sintesi il progetto ARISTOIL PLUS si propone di aumentare la consapevolezza degli attori olivicoli mediterranei sui benefici e sui metodi di produzione dell'olio EVO ricco di polifenoli e di accrescere la consapevolezza dei consumatori sui suoi benefici salutistici. “Durante la prima fase del Progetto ARISTOIL - sottolinea Emilia Arrabito, Direttore Svi.Med. onlus, sono state tracciate le linee guida operative e il lavoro, oltre a momenti formativi e informativi, si è concentrato sulla verifica dei requisiti indispensabili che l'olio EVO deve presentare per avere reali effetti benefici sulla salute. Ne è emersa una fotografia interessante delle potenzialità nutraceutiche di questo prodotto prezioso, tutte da sviluppare ulteriormente al fine di garantire una crescente performance produttiva a tutto vantaggio della salute del consumatore”. I campioni che sono stati analizzati provengono da una selezione di prodotto condotta in Italia tra il 2017 e 2020. Negli stessi sono stati rilevati i livelli di polifenoli in relazione ai parametri di produzione, relativamente alle fasi di maturazione, tempo e temperatura del processo di gramolatura che influiscono notevolmente sul contenuto e sul profilo fenolico (ref. Linee Guida ARISTOIL). “I polifenoli dell'olio extra-vergine di oliva - continua Emilia Arrabito - contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo e sono tra i principali antagonisti nella lotta contro le malattie correlate all'infiammazione, tra cui le malattie degenerative articolari, le neuro - degenerative e alcuni tumori come quello del seno,



dell'intestino e della prostata. L'effetto benefico protettivo si ottiene consumando degli oli EVO che presentano una concentrazione di polifenoli che sia almeno >300 mg/kg e facendo una dieta bilanciata. Dalle analisi condotte dal progetto Aristoil in Italia dal 2017 al 2020 su ca 900 campioni analizzati una percentuale del 40% presenta il livello minimo di concentrazione necessaria. Si può migliorare". "Siamo convinti - conclude Sonnessa - che un prodotto salutistico offra un vantaggio competitivo per i produttori che vorranno adottare questi parametri. Introdurre sul mercato un nuovo prodotto di alto valore aggiunto qual è l'accresciuta proprietà antiossidante, porta a interpretare l'olio EVO non più come condimento addizionale ma come vero e proprio elemento costituente della propria dieta. Alle buone pratiche che oggi realizzano un buon prodotto, va quindi aggiunto un plus migliorativo che può dare origine ad una nuova e convincente categoria di Olio extra-vergine". Garantire la formazione della comunità degli attori e dei portatori di interesse del settore dell'olio EVO per fornire servizi a supporto dello sviluppo di un vantaggio competitivo per un prodotto salutistico è la sfida di una task force di spessore: dalle associazioni di produttori, ai singoli produttori, agli olivicoltori, ai frantoiani. E poi le associazioni di categoria e gli enti pubblici di Grecia, Italia, Spagna, Montenegro e Albania che, in qualità di partner associati strategici, supporteranno la capitalizzazione e condivisione del know-how guidando la crescita per la costruzione del Cluster "Med Healthy Olive Oil". In Italia i partner associati di progetto sono il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF - MIPAAF), il Consorzio Olivicolo Italiano (UNAPROL), l'Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio (AIRO), la Società Campana Beni Culturali, (SCABEC) e il Comune di Larino. La partnership internazionale è composta in parte da organizzazioni precedentemente coinvolte nel progetto ARISTOIL ed in particolare: GECT EFXINI POLI - Capofila, GR - SVIMED -Centro EuroMediterraneo per lo Sviluppo Sostenibile, Ragusa, IT - CCSEV - Camera di Commercio Ufficiale dell'Industria e della Navigazione di Siviglia, ES - VALDANOS - Associazione per l'olivicoltura regionale sostenibile, ME - ANCO - Associazione nazionale Città dell'Olio, IT