

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014/22

M16.2

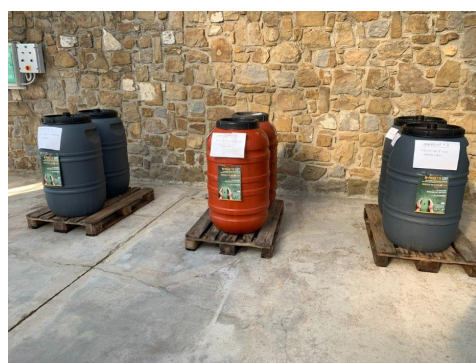
NUOVE STRATEGIE DI TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEGLI STANDARD QUALITATIVI NELL'OLIVA TAGGIASCA IN SALAMOIA (CSOT)

GRUPPO DI COOPERAZIONE

IMPRESE AGRICOLE	O.R.O. Liguria scarl
RICERCA	Università degli Studi Del Molise
FORMAZIONE	C.I.P.A.T.
ALTRI	Florcoop Sanremo scarl
COORDINATORE	O.R.O. Liguria scarl
COSTO PROGETTO	247.109,84 euro
DATA AVVIO PROGETTO	01/07/2020
DATA FINE PROGETTO	28/02/2023

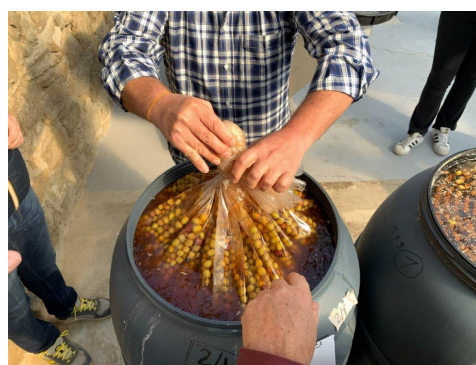


Da dove è nato il progetto



Il progetto CSOT nasce dalla necessità di migliorare gli standard qualitativi dell'oliva Taggiasca in salamoia. La tematica del progetto riguarda la risoluzione del problema legato alla comparsa del biofilm microbico nelle salamoie dell'oliva Taggiasca.

Descrizione delle attività



Il progetto si è sviluppato nelle seguenti principali fasi:

- Studi propedeutici e indagini scientifiche
- analisi microbiologiche di biofilm microbici provenienti da salamoie contaminate di oliva Taggiasca
- Progettazione e realizzazione di prototipi di "gas bag" e fusti di plastica incamiciati
- Test scientifici, allestimento prove pratiche e collaudo dei prototipi
- Analisi chimico-fisiche e microbiologiche dei campioni di salamoia e olive prelevati durante la fermentazione
- divulgazione e disseminazione dei risultati sia con dimostrazioni in presenza che attraverso un significativo piano di comunicazione.

Risultati

Le innovazioni proposte hanno ridotto dall'ottanta al cento per cento la formazione e la crescita del microfilm biotico responsabile dei danni nel processo di deamarizzazione dell'oliva taggiasca

IMPERIA, INCORAGGIANTI RISULTATI DI UN LAVORO SPERIMENTALE Olive in salamoia: con le nuove tecniche si eliminano pericolosi microrganismi

GRAZIANO CONSIGLIERI
IMPERIA

Nessuna pellicola microbica sulle olive e prospettive importanti per le produzioni future. Sono più che incoraggianti i primi risultati relativi al progetto Csot, relativi alle nuove strategie di trasformazione e conservazione degli standard qualitativi nell'oliva Taggiasca in salamoia. Nell'ambito delle tecniche per la macerazione delle olive -deamarizzazione- il termine tecnico, ndr). Il processo sperimentale ha compiuto il suo primo anno di vita e nei giorni scorsi sono stati re-



Divieti nell'Imperia

si noti i primi risultati. Le strategie tecniche proposte (prototipi sperimentali-gas bag-e-fusti incamiciati) mirano a contenere e a risolvere il grave problema della presenza, sulle salamoie

delle olive da mensa, di microrganismi indesiderati, responsabili di gravi alterazioni fisiche e sensoriali del prodotto e dannosi per la salute del consumatore. Quanto emerge dopo un anno di sperimentazione è che la presenza dell'indesiderato biofilm nei fermentatori trattati è pari a 0%, mentre in quelli non trattati risulta di circa il 90% nei fusti imballati di spicocino e del 69% nei fusti privi di spicocino. Tutti i dati che, se confermati al termine del secondo anno, potranno determinare nuovi scenari per la

produzione e la commercializzazione dell'oliva Taggiasca in salamoia. In Liguria la trasformazione delle olive Taggiasche da mensa, a eccezione di pochi casi, viene ancora praticata a livello artigianale, applicando il sistema microbiologico "al naturale", in stile greco, e la deamarizzazione avviene ponendo le olive in salamoia. In tal modo nelle salamoie con le olive si innescano fermentazioni spontanee che, se non gestite in maniera appropriata, favoriscono la crescita di lieviti e muffe, responsabili di alterazioni quali il rammolimento della polpa delle olive e la comparsa di gusti sgradevoli. Il progetto Csot, invece, permetterebbe di porre in atto tecniche innovative ma anche accessibili e adatte alle piccole e medio aziende. —