

OLIONOSTRUM: BIODIVERSITÀ E INNOVAZIONE PER UN OLIO EVO DI QUALITÀ

Un frantoio innovativo per la Valdambra

La filosofia del frantoio innovativo

Alessandro Parenti

16 giugno 2021



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

DAGRI

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
E TECNOLOGIE AGRARIE,
ALIMENTARI, AMBIENTALI E FORESTALI



Gruppo e doverosi ringraziamenti

1. Quando la politica fa il suo lavoro.....
2. La «fiducia» delle aziende coinvolte
3. Il gruppo di ricerca



La filosofia del frantoio innovativo

Qualità e caratteristiche di un olio

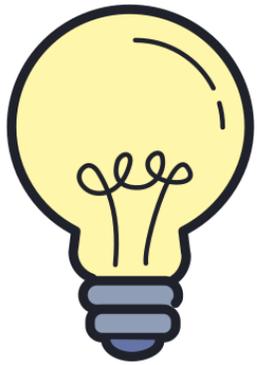
=

Qualità olive + qualità di processo

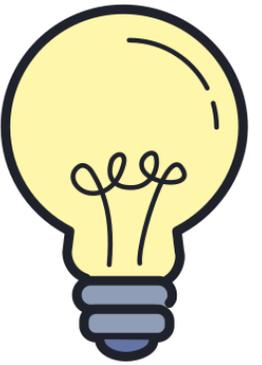
Quanto possiamo modificare il processo per produrre oli diversi?

Produrre oli con caratteristiche organolettiche particolari e intense è probabilmente una scelta commerciale vincente nei mercati futuri visto che la classificazione merceologica degli oli di per se non garantisce l'eccellenza.

Le caratteristiche organolettiche fanno e faranno sempre di più la differenza



IDEA di base



di un frantoio che permetta di utilizzare al massimo il potenziale qualitativo delle olive di partenza

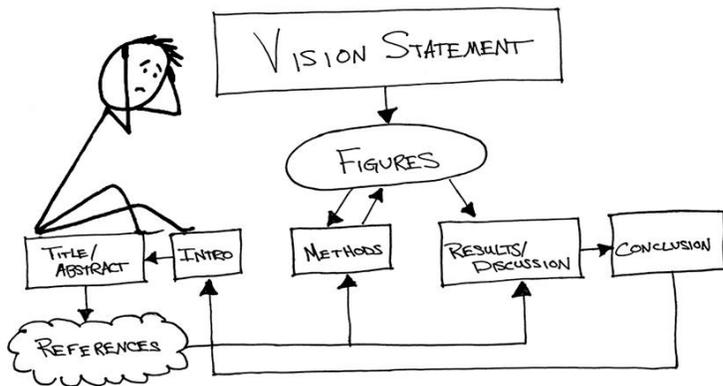
E che riesca ad orientare lo stile organolettico degli oli prodotti

Un frantoio che quindi presenta una serie di controlli che influiscano sui parametri qualitativi degli oli prodotti

Ricerca delle relazioni causa effetto

Divulgazione dei risultati

Prove in campo delle aziende



- Le sperimentazioni fatte nel 2020 sono in elaborazione per produrre 3-4 pubblicazioni su riviste scientifiche internazionali.
- Sarebbe auspicabile trovare risorse per provare altre innovazioni non provate nella campagna 2020
- Tanti brevetti possibili da questo percorso effettuato impossibilitati dalle regole del Progetto: ma è la strada giusta?



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

DAGRI

DIPARTIMENTO DI SCIENZE
E TECNOLOGIE AGRARIE,
ALIMENTARI, AMBIENTALI E FORESTALI

RISULTATI DELLE PRINCIPALI SPERIMENTAZIONI SUL FRANTOIO PROTOTIPALE