# Applicazione di un protocollo innovativo per la tracciabilità e la caratterizzazione geografica dell’olio extra vergine di oliva

Riferimenti
Tipo di progetto
Gruppo Operativo

Acronimo
GeOEVO App

Tematica
Mercato e sicurezza alimentare

Focus Area
3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni
Periodo
2019 - 2022

Durata
32 mesi

Partner (n.)
8

Regione
Toscana

Comparto
Olivicoltura

Localizzazione
ITI14 - Firenze
ITI18 - Arezzo

Costo totale
€345.764,60

Fonte di finanziamento principale
Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale
2014IT06RDRP010: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Toscana

Parole chiave
Filiera, marketing e consumo
Gestione del paesaggio e del territorio
Qualità, trasformazione e nutrizione

Sito web
https://geoevo.ciatoscana.eu/

Obiettivi
Valorizzazione dell’olio extra vergine di oliva attraverso l’ampliamento delle conoscenze in questo settore, sia in termini di tracciabilità geografica che di caratterizzazione del prodotto mediante lo sviluppo e l’implementazione di uno strumento strategico per la cura dell’intero percorso produttivo dell’olio EVO fino alla distribuzione e da qui nasce l’esigenza di trasparenza che garantisca al consumatore alcuni elementi fondamentali quali la certezza dell’origine e l’elevato standard di qualità, essendo consapevoli che differenziandosi dalle alternative disponibili sul mercato che gli attori delle filiere possono trovare clienti disposti a pagare di più.

Attività
- Coordinamento e animazione
- Caratterizzazione geografica delle aziende e campionamento e analisi
- Campionamento e analisi del DNA di suolo, olive e olio
- Analisi degli elementi delle terre rare
- Analisi statistica e modellistica
- Messa a punto ed acquisizione della metodologia da parte del Frantoio del Greve Pesa
- Messa a punto ed acquisizione del protocollo da parte dell’azienda agricola Faggeto e dell’azienda agricola Gionni Pruneti
- Informazione, Divulgazione, Visite Aziendali, Corsi e Workshop

Contesto
La cultura legata al cibo è sempre più connessa al concetto di salubrità dei prodotti insieme ai valori evocativi come la tradizione del territorio che li identifica. Ogni territorio, infatti, presenta delle caratteristiche geo-mineralogiche ben definite e conosciute ai ricercatori; tra queste assumono

Stato del progetto
completato

particolare rilevanza gli elementi chimici presenti nell’ambiente e biodisponibili nel suolo. Il progetto, attraverso una serie di analisi su campioni di olio, olive e suolo, mira ad individuare la natura degli elementi in traccia nell’olio e nei suoli in modo tale da costruire un database e un modello matematico in grado di predire da quale territorio proviene un determinato olio.

Partenariato

| Ruolo | Azienda | Address | Telefono | E-mail |
|---|---|---|---|---|
| Capofila | Frantoio del Grevepesa Società Agricola Cooperativa | Via Provinciale Chiantigiana sulla Greve, 6<br>50026 San Casciano Val di Pesa FI<br>Italia | 055 821 353 | info@frantoiogrevepesa.it |
| Partner | CIPA-AT Grosseto | Via Monte Rosa 182<br>58100 Grosseto GR<br>Italia | 0564 450662 | info@qmtt.net |
| Partner | Azienda agricola Gionni Pruneti | Via dell'Oliveto, 24<br>50022 San Polo in Chianti FI<br>Italia | 339 595 0680 | gionni.p@pruneti.it |
| Partner | Azienda Agricola Faggeto | Loc Motina Faggeto, 47<br>52031 Anghiari AR<br>Italia | 338 7386008 | leda.acquisti@gmail.com |
| Partner | Confederazione Italiana Agricoltori Toscana | Via Iacopo Nardi, 41<br>50132 Firenze FI<br>Italia | 055 2338911 | ciatoscana@cia.it |
| Partner | Università degli Studi di Firenze - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) | Piazzale delle Cascine, 18<br>50144 Firenze FI<br>Italia | 055 2755700 | direttore@dagri.unifi.it |

| Ruolo | Azienda | Address | Telefono | E-mail |
|---|---|---|---|---|
| Partner | Biochemie Lab S.r.l | Via di Limite, 27G<br>50013 Campi Bisenzio<br>FI<br>Italia | 055 887541 | r.riccio@biochemielab.it |
| Partner | Università degli Studi di Firenze - Dipartimento di Scienze della Terra ( DST) | Via La Pira, 4<br>50121 Firenze FI<br>Italia | 055 2757499 | sandro.moretti@unifi.it |

Innovazioni

Descrizione
Il protocollo innovativo sulla tracciabilità e caratterizzazione geografica dell'olio EVO, è stato sperimentato nell'ambito del progetto di ricerca denominato GeOEVO "Studio pilota della tracciabilità geografica dell'olio EVO nella Provincia di Firenze" finanziato dalla CCIAA di Firenze nel biennio 2016-2017 mediante convenzione con il DST - UNIFI. Tale ricerca si è avvalsa dell'ambiente geochimico del territorio toscano, dove sono rappresentate rocce con specifiche e contrastanti caratteristiche mineralogiche e chimiche, e ha utilizzato le analisi delle terre rare (REEs) e del rapporto isotopico dello stronzio (87Sr/86Sr) fatte nei campioni di suolo, olive e olio prodotto, definendo il legame tra l'olio EVO e la sua "terra di origine".
Questi risultati hanno reso possibile lo sviluppo di una procedura di caratterizzazione dell'olio, creando un pacchetto analitico innovativo che le imprese olivicole possano applicare al loro contesto aziendale esplicitando il terroir individuale.

Settore/comparto
Olio di oliva e olive da tavola

Area problema
Interrelazioni tra pianta, suolo, acqua e nutrienti
Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi
Sicurezza alimentare

Effetti attesi
Miglioramento commercializzazione
Valorizzazione/tutela paesaggio
Incremento dei margini di redditività aziendali

Link utili

| Titolo/Descrizione | Url | Tipologia |
|---|---|---|
| Sito web del progetto | https://geoevo.ciatoscana.eu/partner/ | Sito web |

| Titolo/Descrizione | Url | Tipologia |
|---|---|---|
| Pagina web su DAGRI | https://www.dagri.unifi.it/p732.html | Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto |
| Sul sito spagnolo Mercacei | https://www.mercacei.com/noticia/52671/actualidad/italia-a-la-vanguardia:-geoev... | Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto |
| Le video interviste agli olivicoltori | https://geoevo.ciatoscana.eu/le-video-interviste-agli-olivicoltori/ | Materiali utili |
| Il frantoio di Leda - Videointervista | https://youtu.be/XQsNbQ8t6GI | Materiali utili |
| Video - Cultura olivicola. Con GeoEvo App alla scoperta di Americano e Gentile di Anghiari | https://geoevo.ciatoscana.eu/cultura-olivicola-con-geoevo-app-alla-scoperta-di-... | Materiali utili |
| Video - È arrivato l'olio del progetto GeoEvo App | https://geoevo.ciatoscana.eu/e-arrivato-lolio-del-progetto-geoevo-app/ | Materiali utili |
| GeoEvo App. Il video completo del webinar del Gruppo Operativo, 8 febbraio 2021 | https://geoevo.ciatoscana.eu/geoevo-app-il-video-completo-del-webinar-del-grupp... | Materiali utili |
| La relazione finale del Gruppo Operativo GeoEvo App | https://geoevo.ciatoscana.eu/wp-content/uploads/2023/03/RELAZIONE-FINALE_GeOEVO... | Materiali utili |