
MODELLI TECNICI ED ECONOMICI PER LA RIDUZIONE DEI COSTI DI PRODUZIONE NELLE REALTÀ OLIVICOLE DELLA TOSCANA (MATEO)

Riferimenti

Acronimo

MATEO

Rilevatore

FALORNI IRENE

Regione

Toscana

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Olivicoltori Toscani Associati

Periodo

08/03/2005 - 31/12/2008

Durata

45 mesi

Partner (n.)

5

Costo totale

€180.000,00

Contributo concesso

€ 135.000,00 (75,00 %)

Risorse proprie

€ 45.000,00 (25,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

L'obiettivo della proposta è quello di identificare i modelli organizzativi possibili nelle diverse realtà aziendali del settore olivicolo toscano valutandoli comparativamente anche nel confronto con le tecniche colturali attuali dal punto di vista della effettiva attuazione tecnica, gestionale ed economica. In sintesi la proposta progettuale prevede 3 obiettivi realizzativi OR: *1 Analisi degli scenari olivicoli e dei modelli applicabili*. Questo obiettivo prevede l'impegno prioritario dei partner P1, P2, P3, P4. *2 Collaudo di tecnologie innovative.* Questo obiettivo prevede l'impegno prioritario dei partner: P3, P4, P5 3 *Valutazione*

Obiettivi

Messa a punto e validazione di un innovativo sistema produttivo integrato di filiera per l'estrazione di olio extra vergine di oliva, congruente con la realtà aziendale della produzione di olio toscano e in grado di indirizzare e gestire la composizione fenolica ed aromatica degli oli attraverso il controllo dei fenomeni di "trasformazione" dell'olio durante le fasi produttive.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Sperimentazione

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

702 Evoluzione economica e sociale degli ambienti rurali
313 Problemi gestionali dell'azienda
805 Promozione di servizi nelle aree rurali

Ambiti di studio

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

Parole chiave

elaiotecnica

Ambito territoriale

Regionale

Zona altimetrica

Collina

Destinatari dei risultati

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)
Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.
Servizi di assistenza tecnica

Beneficiari indiretti dei risultati

Lavoratori agricoli
Consumatori
Ristorazione

Risultati Attesi

Realizzazione di modelli di gramola-estrattrici per l'estrazione di olio extra vergine di oliva in condizioni controllate dei fenomeni di "trasformazione"

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Prototipi

Impatti dell'innovazione

Mezzi tecnici

Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Previsione dell'attività enzimatica nella pasta d'olive durante l'operazione di gramolatura e studio dell'evoluzione della

qualità delle olive nel corso della loro maturazione.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Database e software

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Realizzazione e validazione di protocolli operativi per la produzione di olio extra vergine di oliva in un sistema produttivo integrato.

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Risultati Realizzati

Realizzazione di modelli di gramola-estrattrici per l'estrazione di olio extra-vergine di oliva in condizioni controllate dei fenomeni di "trasformazione"

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Database e software

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Previsione dell'attività enzimatica nella pasta d'olive durante l'operazione di gramolatura e studio dell'evoluzione della qualità nel corso della loro maturazione

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Database e software

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Realizzazione e validazione di protocolli operativi per la produzione di olio extra-vergine di oliva in un sistema produttivo integrato

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Altro

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Olivicoltori Toscani Associati

Action manager

Details

Ruolo

Partner

Name

Dipartimento di Economia Agraria e delle Risorse Territoriali, Università degli Studi di Firenze

Action manager

Details

Ruolo

Partner

Name

Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose - Università di Pisa

Action manager

Details

Ruolo

Partner

Name

Dipartimento di Ingegneria Agraria e Forestale (DIAF) - Università di Firenze

Action manager

Details

Ruolo

Partner

Name

RIDING

Action manager

Details
