

Il gruppo....

GRUPPO

Capofila: Comune di Bucine

Imprese agricole: Az. Agr. Bianconi Sara e Az. Villa a Sesta

Ricerca: Università degli Studi di Firenze Dip. DAGRI

Formazione: ANCI Toscana



Regione Toscana

Inizio: febbraio 2019;
Durata: 32 mesi;

Contributo:
286.678,61;



... e il problema affrontato/opportunità sviluppata

1) Bassa redditività. L'olivicoltura attuale presenta alti costi di produzione dovuti alle basse rese unitarie delle piante, alla conformazione del territorio che rende difficile le operazioni di potatura e la meccanizzazione dei cantieri di raccolta ed è quindi in costante regresso con progressivo abbandono delle coltivazioni e quindi perdita del paesaggio rurale.

2) Qualità dell'olio. Non sempre gli oli prodotti rispondono ai requisiti organolettici minimi per classificare un olio come extravergine; contestualmente la maggior parte dei frantoi non garantisce la qualità dell'olio estratto dequalificando il prodotto.

3) Professionalità. Gli operatori del settore hanno una scarsa conoscenza della filiera olivicola: dalla raccolta alle tecniche di estrazione fino a riconoscere sensorialmente le caratteristiche di un olio Evo di qualità.

... quale soluzione?

Realizzare un prototipo di impianto di estrazione in grado di ottenere un olio EVO di qualità attraverso soluzioni impiantistiche prototipali con soluzioni tecnologiche non presenti sul mercato, cercando di valorizzare la straordinaria biodiversità della Valdambra. L'aspetto caratterizzante dell'impianto prototipale di frangitura è l'implementazione, attraverso il trasferimento tecnologico, di soluzioni impiantistiche innovative che nell'insieme contribuiscono ad una definizione accurata del processo, indispensabile per la produzione di oli di alta qualità, le cui peculiarità potranno anche essere modulate attraverso le impostazioni del sistema. Il sistema è dunque pensato per garantire la massima espressione qualitativa e al contempo permettere la potenziale diversificazione del prodotto, per ottenere evidenti ricadute in tema di sviluppo per la Valdambra.

Attività

Il progetto prevede le seguenti azioni:

VISITE AZIENDALI

Le visite guidate si svolgeranno in realtà dove si utilizzano sistemi innovativi e/o che garantiscono elevati standard qualitativi dell'olio prodotto.

CARATTERIZZAZIONE FENOTIPI AUTOCTONI

In collaborazione con il CNR IBE di Firenze è stato realizzato un campo di collezione dei fenotipi autoctoni della Valdambra dove verranno eseguiti test e prove. Per la caratterizzazione dei fenotipi verranno effettuati rilievi per raccogliere dati morfologici (albero, frutto, foglia, infiorescenza).

REALIZZAZIONE FRANTOIO PROTOTIPALE

Il frantoio prototipale sarà progettato dall'Università di Firenze -Dipartimento DAGRI e realizzato da una ditta specializzata del settore. Il progetto si pone l'obiettivo di costruire un prototipo di impianto di estrazione in grado di ottenere un olio EVO di eccellente qualità, attraverso soluzioni impiantistiche innovative la cui tecnologia non si trova attualmente sul mercato. Un lavoro di 32 mesi per mettere a disposizione delle aziende, non solo di Bucine e della Valdambra ma di tutto il Valdarno, un frantoio innovativo che unisca il miglioramento qualitativo del prodotto alla valorizzazione del territorio, come risorsa di sviluppo locale.

DEFINIZIONE PROTOCOLLI OPERATIVI

Una parte sostanziale delle attività prevede la definizione dei protocolli operativi, che sarà attuata attraverso un processo di verifiche, test e prove sull'impianto prototipale congiuntamente alla creazione di un profilo analitico-sensoriale per garantire il livello qualitativo minimo e la presenza di caratteristiche sensoriali peculiari.

FORMAZIONE

La formazione sarà gestita da ANCI Toscana in collaborazione col Comune di Bucine e vedrà tre momenti:

Un corso medio di 60 ore per 30 partecipanti sulla filiera olivicola. Un workshop di 20 ore per 20 partecipanti relativo alle strategie di marketing e alla valorizzazione del prodotto;
Un corso di formazione di 16 ore per 20 partecipanti sul tema della commercializzazione dei prodotti, l'esportazione e l'e-commerce



Comunicazione e divulgazione

Abbiamo e stiamo utilizzando diversi strumenti di comunicazione quali internet, materiale stampato, ma soprattutto on line, video, comunicati, un blog nel sito Olionostrum, comunicati su media locali e regionali, incontri pubblici, organizzazione e partecipazione ad eventi e manifestazioni, organizzazione di un convegno finale. La comunicazione e la divulgazione è diretta al massimo coinvolgimento del territorio: momenti di incontro e confronto anche con i partner del Gruppo Operativo con le aziende e con la comunità locale, anche per riconoscere all'olivicoltura un carattere identitario della Valdambra affinché possa diventare nel futuro sviluppo locale e sostenibile per tutto il territorio.

Risultati attesi/realizzati

1. Produzione di un olio EVO di elevata qualità con tecniche di frangitura innovative, definendo un disciplinare di produzione per la valorizzazione del marchio OLIONOSTRUM;
2. Miglioramento della redditività delle aziende olivicole;
3. Crescita professionale degli olivicoltori e dei frantoiani mediante l'attivazione delle misure di formazione ed informazione;
4. Conservazione e studio della straordinaria biodiversità olivicola della Valdambra;
5. Mantenimento e valorizzazione del paesaggio olivicolo della Valdambra.