
BurrOliva

Regione

Umbria

Comparto/Prodotto

Olivicoltura » Olio di oliva di pressione

Anno di realizzazione

2014

Validazione dell'innovazione

Misura 124 (programmazione 2007-2013)

Ambito Innovazione

Prodotti di qualità

Tipo di innovazione

Di prodotto

Fase processo produttivo

Seconda trasformazione

Benefici dell'innovazione

Aumento di quote di mercato e tasso di crescita

Creazione di nuovi mercati

Generazione di nuova occupazione

MIDA PIU s.r.l.

Mida+

Indirizzo

Via Caprera s.n.c

06053 Ripabianca di Deruta PG

Italia

Mida più SRL è un' azienda nata come start up, che dopo anni di sperimentazione, ha definito gli strumenti e le condizioni per ottimizzare il processo di produzione su larga scala di CREMOLI', un nuovo grasso solido vegetale prevalentemente a base di OLIO di OLIVA (oltre l'80% della parte grassa), con caratteristiche tecnologiche del tutto sconosciute fino ad oggi.

Ora è in programma un nuovo aumento di capitale da 500mila euro. "Siamo in trattativa con tre fondi di venture capital specializzati nel settore - dice il Presidente di Mida più srl, Filippo Pompili Ferrari - uno italiano, uno inglese e uno asiatico. Le risorse ci serviranno per un'azione commerciale coordinata e per spingere sulla comunicazione. Facciamo un prodotto salutare e green, per far arrivare il concetto ai consumatori bisogna spiegarlo e comunicarlo".



Origine dell'idea innovativa

Nell'ultimo decennio, particolare attenzione è stata data ai grassi utilizzati in larga scala negli alimenti che sono entrati a far parte integrante della nostra vita, soprattutto prodotti da forno, dolci, snack, realizzati a livello industriale per il largo consumo, pratici da utilizzare in vari momenti della giornata dalla prima colazione, allo snack, durante tutta la giornata o durante i pasti.

Il grasso più utilizzato in queste produzioni è l'olio di palma, in quanto le sue "performance tecnologiche" sono superiori a quelle di tutti gli altri grassi vegetali presenti sul mercato e presenta una serie di vantaggi: basso costo, alta produzione mondiale, sapore neutro che non interferisce con le caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari in particolare nei prodotti da forno e ovviamente la funzionalità tecnologica nell'utilizzo.

Per contro l'olio di palma presenta una serie di aspetti fortemente negativi. Infatti basti pensare che è l'unico grasso vegetale conosciuto che contiene il colesterolo (che si trova esclusivamente nei grassi animali), oltre ad elevatissime quantità di grassi saturi (circa il 50% degli acidi grassi nell'olio ottenuto dal frutto denominato olio di palma e circa l'80% per l'olio ottenuto dal seme denominato "olio di palmisto"), che ovviamente rappresentano un fattore di rischio nei confronti delle malattie cardio-vascolari. Inoltre, la coltivazioni intensive che vengono realizzate nelle aree sub-tropicali hanno un impatto negativo sull'ecosistema a causa dei disboscamenti che vengono effettuati.

Con il progetto MIDA+ si è voluto proporre l'olio di oliva come valida alternativa all'olio di palma, attraverso un processo di trasformazione che consenta di mantenere le straordinarie caratteristiche nutrizionali dell'olio di oliva e di introdurre le caratteristiche tecnologiche che lo rendano adatto all'utilizzo nell'industria dei prodotti da forno senza alcuna limitazione.

Descrizione innovazione

L'innovazione è rappresentata dalla produzione di un grasso vegetale "BurrOliva", composto solo da materie prime nobili, non contiene grassi idrogenati o altri olii dagli scarsi valori nutrizionali come palma, riso, colza, cocco, semi o altro. Si tratta

di un grasso solido a temperatura ambiente allo stesso modo del burro o della margarina ma con superiori doti di "plastificabilità".

L'incredibile capacità di inglobare aria (ingrediente essenziale nella produzione dei prodotti da forno), permette di utilizzare fino ad un 20% in meno di grasso in ricetta (rispetto ai grassi sino ad ora impiegati), con una conseguente riduzione del contenuto calorico nel prodotto finito.

Grazie ai suoi ingredienti e alla modalità di produzione (solo meccanica e a basse temperature), è in grado di eliminare i problemi di rancidità insite nei prodotti realizzati con olii liquidi, pur conservando tutte le proprietà benefiche-nutrizionali dell'olio di oliva.

Il prodotto nato dimostra che anche l'olio di oliva può essere la principale materia prima da impiegare nella preparazione dei prodotti da forno, senza penalizzare le funzionalità tecnologiche richieste.

I nostri prodotti si distinguono in:

- BurrOliva cake olio di oliva nella produzione di prodotti dolci, dato il suo sapore neutro;
- BurrOliva cake extra vergine di oliva nei prodotti da forno salati, dove il sapore ineguagliabile dell'olio extra vergine di oliva, diventa un plus unico ed inimitabile;
- BurrOliva sfoglia olio di oliva nella produzione di prodotti dolci, dato il suo sapore neutro;
- BurrOliva sfoglia extra vergine di oliva nei prodotti da forno salati, dove il sapore ineguagliabile dell'olio extra vergine di oliva, diventa un plus unico ed inimitabile.





Benefici dell'Innovazione

Economici

Per il momento il business è B2B, cioè il prodotto viene venduto alle imprese, ma la startup non esclude, in un prossimo futuro, l'approdo nel mondo del retail.

Per l'ambiente

Si tratta di un prodotto realizzato senza processi chimici e con un impatto molto positivo sull'ambiente, aspetto cruciale per il futuro dell'industria alimentare, dove le soluzioni green sono sempre più ricercate.

Per il benessere

BurrOliva è un prodotto composto solo da grassi vegetali nobili, è privo di grassi animali ed idrogenati, non contiene olio di palma né altri olii vegetali con scarsi valori nutrizionali, mantiene tutte le caratteristiche nutrizionali e benefiche dell'olio di oliva, senza colesterolo e conservanti, composto principalmente da grassi insaturi. Non contiene nessun tipo di allergene ed è adatto anche al mercato salutistico e vegano.

Inoltre:

- grazie alla sua estrema capacità di plastificare (montare), permette di impiegare fino al 20% di grasso in meno nelle ricette; donerà un'eccellente friabilità ai prodotti con un minore contenuto calorico;
- conferisce ai prodotti una sorprendente palatabilità e, rispetto al burro ed alla margarina, lascerà la bocca estremamente "pulita";
- ha una migliore digeribilità rispetto ai prodotti realizzati con grassi convenzionali;
- conferisce ai prodotti da forno, sia dolci che salati, un contenuto più salutare rispetto a quelli realizzati con gli altri grassi (burro, margarina ed altri olii).

Altre informazioni**Riconoscimenti****Tipo riconoscimento**

Unicredit Start lab 2016

Descrizione Riconoscimento

Mida+ è risultata vincitrice nel concorso Unicredit Start Lab nel 2016, che premiava tra le 898 aziende italiane partecipanti, la migliore Start Up innovativa 2016 (Innovative Made in Italy).

Tipo riconoscimento

Premio CNA

Descrizione Riconoscimento

1° premio CNA come Miglior Start-Up innovativa dell'Umbria 2016

Tipo riconoscimento

Premio "CambiaMenti "

Descrizione Riconoscimento

1° premio "CambiaMenti 2016", migliore start-up innovativa d'Italia per la categoria "Made in Italy e tradizione"

Tipo riconoscimento

Certificato di Eccellenza rilasciato dalla Commissione Europea

Descrizione Riconoscimento

Certificato di Eccellenza rilasciato dalla Commissione Europea, come istituzione che gestisce Horizon 2020, Il programma quadro dell'U.E. per la ricerca e l'innovazione. (anno 2017)

Dati Partner

**3A - Parco Tecnologico Alimentare dell' Umbria****Sito web**<http://www.parco3a.org/>**Indirizzo**

FRAZ. PANTALLA
06059 Todi PG
Italia

**Analysis s.r.l.****Sito web**<http://www.analysisgroup.it/>**Indirizzo**

SnC, Frazione Pantalla
06059 Todi PG
Italia

Vannucci S.p.A

Sito web

<http://www.vannuccichocolates.com>

Indirizzo

Voc. Caselle, 286/I - Fraz. Pantalla

06059 Todi PG

Italia

Frantoio Oleario Zamporlini Antonio

Indirizzo

Vocabolo Caselle

06059 Pantalla PG

Italia

Az.Agricola Zamporlini Livio

Indirizzo

Vocabolo S.Amanzio, 271

06050 Todi PG

Italia
