

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 Gianni 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 geomineralogiche ben definite e conosciute ai ricercatori; tra queste assumono

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

2/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/applicazione-di-un-protocollo-innovativo-la>

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 50026 San Casciano Val di Pesa FI Italia	055 821 353	info@frantoiogrevepesa.it
Partner	CIPA-AT Grosseto	Via Monte Rosa 182 58100 Grosseto GR Italia	0564 450662	info@qmtt.net
Partner	Azienda agricola Gionni Pruneti	Via dell'Oliveto, 24 50022 San Polo in Chianti FI Italia	339 595 0680	gionni.p@pruneti.it
Partner	Azienda Agricola Faggeto	Loc Motina Faggeto, 47 52031 Anghiari AR Italia	338 7386008	leda.acquisti@gmail.com
Partner	Confederazione Italiana Agricoltori Toscana	Via Iacopo Nardi, 41 50132 Firenze FI 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 50144 Firenze FI Italia	055 2755700	direttore@dagri.unifi.it

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

3/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/applicazione-di-un-protocollo-innovativo-la>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Biochemie Lab S.r.l	Via di Limite, 27G 50013 Campi Bisenzio FI Italia	055 887541	r.riccio@biochemielab.it
Partner	Università degli Studi di Firenze - Dipartimento di Scienze della Terra (DST)	Via La Pira, 4 50121 Firenze FI 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 ($87\text{Sr}/86\text{Sr}$) 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

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

4/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/applicazione-di-un-protocollo-innovativo-la>

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