

Identificazione delle componenti salutistiche della filiera olivicola campana

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

Olivehealth

Tematica

Robotica-automazione

Focus Area

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

Informazioni

Periodo

2019 - 2021

Durata

24 mesi

Partner (n.)

3

Regione

Campania

Comparto

Olivicoltura

Localizzazione

ITF33 - Napoli

Costo totale

€419.496,02

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP019: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Campania

Parole chiave

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sito web

<https://olivehealth.it/>

Stato del progetto

completato



Obiettivi

Obiettivo principale sarà quello di identificare le componenti salutistiche (es polifenoli) in prodotti della filiera olivicola (quali foglie, drupe e olio) correlandole alla geo-localizzazione di ciascun appezzamento. Le attività previste riguarderanno la mappatura degli uliveti delle 5 province campane e l'analisi della componente nutraceutica su campioni quali foglie, drupe e olio. Sulla base di queste informazioni verranno prodotti dataset delle variabili rappresentative delle principali caratteristiche fenotipiche, biochimiche e genetiche associate all'ulivo dalle quali nascerà un database messo a disposizione ai produttori olivicoli campani.

Attività

Per quanto riguarda l'attività tecnico/scientifica, essa riguarderà la selezione di n. 25 appezzamenti omogenei rappresentativi delle 5 province Campane ciascuno omogeneo per cultivar. Per ogni appezzamento selezionato, e per ogni anno del progetto, verranno considerate 2 epoche di campionatura rappresentative dei diversi periodi di maturazione: inizio di settembre e fine di ottobre / inizi di novembre verranno effettuate una campionatura di foglie e di drupe. Solo per le drupe, verrà effettuata anche una caratterizzazione per il colore e una analisi 3D. Infine, immediatamente dopo la molitura, per ciascuno dei 25 appezzamenti verrà effettuata la campionatura dell'olio ottenuto.

Contesto

L'olivicoltura in Campania rappresenta una delle filiere produttive più importanti non solo per il numero degli operatori occupati ma anche per l'entità delle superfici interessate, per i suoi rapporti con il paesaggio e la difesa del suolo e per il legame tra la storia le tradizioni e la cultura regionale. Le caratteristiche dell'olivicoltura campana sono diversificate nell'ambito regionale per la presenza di un ampio ventaglio varietale, la

notevole variabilità climatica. le tecniche agronomiche adottate e le differenti soluzioni tecnologiche.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	April Campania	Via G.Porzio Centro direzionale Isola F1 80143 Napoli NA Italia		
Partner	Soc Agricola Roccanormanna	Piazza Cristo re 83040 Fontanarosa AV Italia		
Partner	IRET Istituto di Ricerca sugli ecosistemi terrestri(ex IBAF)	Via Pietro Castellino 111 80131 Napoli NA Italia		

Innovazioni

Descrizione

Attraverso il progetto olivehealth, si otterrà una valorizzazione della filiera attraverso la creazione di un database user-friendly che raccolga tutte le informazioni inerenti alla localizzazione geografica, al tipo di cultivar e di allevamento e al contenuto nutraceutico. Questo porterà ad un miglioramento della competitività dei produttori olivicoli, mediante il riconoscimento, anche in etichetta, del contenuto salutistico. Il settore olivicolo campano produce oggi un olio classificato in base al contenuto degli acidi grassi. tali oli non presentano nessuna classificazione da un punto di vista nutraceutico. La valutazione delle componenti salutistiche consentirà, quindi, di affiancare alla classificazione ordinaria anche un'indicazione del quantitativo di molecole bioattive e quindi del valore nutrizionale. Addirittura in alcuni casi, laddove il contenuto polifenolico fosse superiore ai 700 ppm, l'olio potrebbe assumere una funzione salutistica.

Settore/comparto

Olio di oliva e olive da tavola

Area problema

Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Salute consumatori

Miglioramento commercializzazione

Link utili

Identificazione delle componenti salutistiche della filiera olivicola campana

3/3

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/identificazione-delle-componenti-salutistiche-della>

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	https://olivehealth.it/	Sito web
