

Innovazione e trasferimento lungo la filiera olivo-olio per sostenibilità e qualità dei processi e dei prodotti

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

Inno_Olivo&Olio

Tematica

Filiere agroalimentari

Focus Area

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

Informazioni

Periodo

2018 - 2020

Durata

24 mesi

Partner (n.)

10

Regione

Basilicata

Comparto

Olivicoltura

Localizzazione

ITF51 - Potenza

ITF52 - Matera

Costo totale

€259.870,00

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP017: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Basilicata

Parole chiave

Clima e cambiamenti climatici

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sistemi di produzione agricola

Sito web

<https://www.alsia.it/opencms/opencms/Temi/attivita/INNO-OLIVOOLIO-Olivicoltura/>



Obiettivi

Attraverso il nuovo programma di sviluppo rurale, occorre intervenire sui progressi per migliorare la competitività della coltivazione dell'olivo attraverso l'adozione e lo sviluppo di modelli innovativi di olio d'oliva che riducono i costi di produzione, dando nuovo impulso all'utilizzo di nuove cultivar e portando all'aumento del carattere quanti/qualitativo del prodotto. Il progetto intende applicare le innovazioni per:

- ridurre i costi di produzione sul campo;
- ridurre gli impatti ambientali della coltivazione nel settore, della trasformazione in frantoio;
- aumentare gli standard di qualità dei prodotti (olive e olio);
- aumentare la produzione di olive per ettaro.

Attività

La ricerca della qualità inizierà dalle innovazioni in campo con l'applicazione di DSS per facilitare le diverse operazioni colturali e la difesa fitosanitaria fino al raggiungimento del frantoio (gramolatura e pressatura).

Dovrà essere migliorata la conservazione in bottiglia del prodotto, per far in modo da mantenere le proprietà organolettiche e i sentori tipici dell'olio oltre un periodo di 18 mesi.

Infine, sarà predisposta un'attività di scouting per le innovazioni riguardanti la gestione delle acque reflue del frantoio per individuare e dunque adottare una soluzione al problema, e se possibile aumentando la competitività della pratica rispetto all'attuale gestione.

Innovazione e trasferimento lungo la filiera olivo-olio per sostenibilità e qualità dei processi e dei prodotti

2/6

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/innovazione-e-trasferimento-lungo-la-filiera-olivo-olio>

Stato del progetto
completato

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Consorzio di Tutela Olio Vulture D.O.P.	Piazza Garibaldi 85027 Rapolla PZ Italia	097 232639	
Partner	Organizzazione di Produttori Soc.Coop. "RAPOLLA FIORENTE"	Piano di Chiesa 85027 Rapolla PZ Italia	0972 760200	info@rapollafiorente.it
Partner	Frantoio Alamprese	Via Emilia 7 85029 Venosa PZ Italia	0972 31038	info@frantoioalamprese.com
Partner	Frantoiani del Vulture S.r.l.	Contrada Le Tufarelle 85029 Venosa PZ Italia	0972 374635	info@oliovu.com
Partner	Università degli Studi della Basilicata - Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo	Via Lanera 20 75100 Matera MT Italia	0835 351411	dicem@unibas.it
Partner	ENEA	Via Lungotevere Thaon di Revel, 76 00198 Roma RM Italia	06 36271	rel@enea.it
Partner	CNR - Istituto di Metodologie per l'Analisi Ambientale (Sede di Tito Scalo - Potenza)	C.da S. Loja - Zona Industriale 85050 Tito Scalo PZ Italia	0971 427111	imaa@imaa.cnr.it
Partner	CREA-AA Agricoltura e Ambiente	Via della Navicella 4 00184 Roma RM Italia	055 2492256	aa@crea.gov.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Agreement srl	Via Annibale Maria di Francia 75100 Matera MT Italia	328 0217350	info@agreement.it
Partner	ALSIA - Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa Baderta delle Murgine di Aliano	SS.598 di Val d'Agri Km.86.5 75010 Aliano MT Italia	334 6396251	egidio.destefano@alsia.it
Partner	Azienda Agricola Strafezza	Italia		
Partner	Azienda Agricola Casella	Italia		
Partner	Soc. Agr. Fratelli Alamprese	VIA Emilia 9 85029 Venosa PZ Italia		
Partner	Azienda Agricola Curci	Italia		
Partner	Oliveti del Vulture	Italia		
Partner	Azienda Agricola Calabrese	Italia		
Partner	Società agricola Oleifici Masturzo	Contrada Le Tufarelle 85029 Venosa PZ Italia	0972 32639	info@oliomasturzo.it

Innovazioni

Descrizione

Applicazione di tecniche innovative corretta e sostenibile gestione . Obiettivi:

- Trasferimento dell'innovazione in ambito colturale per aumentare la redditività degli oliveti
- Migliorare la fertilità dei suoli olivetati.
- Migliorare la qualità del prodotto in campo, aumentandone anche la resa.

Le attività previste nell'OR2 saranno sviluppate su linee principali, che riguardano:

- la gestione del suolo, intesa come controllo sia delle infestanti sia dell'umidità e della fertilità (elementi nutritivi e sostanza organica). Attenzione particolare deve essere rivolta alla necessità di ridurre gli input chimici e l'erosione e di ottimizzare l'uso delle risorse idriche;
- la gestione oculata della chioma che include la gestione della potatura al fine del contenimento dei costi di produzione e

della massimizzazione della produzione e della qualità del prodotto;

- la gestione della nutrizione per ridurre le carenze nutritive e favorire la produzione;
- la valorizzazione della funzione ambientale degli oliveti con funzione paesaggistica (certificazione e azione di sequestro di CO2).

Attraverso l'OR2, sarà possibile istruire gli olivicoltori per una corretta gestione dell'oliveto. Questo include, workshop, seminari e visite in campi pilota regionali e extra regionali in cui sarà possibile accertare l'efficacia dell'applicazione della gestione sostenibile.

Infine, sarà determinato l'impatto sull'ambiente dei diversi sistemi di gestione dell'oliveto per indurre l'olivicoltore ad sposare tecniche colturali sostenibili e a ridotto costo ambientale.

Settore/comparto

Olio di oliva e olive da tavola

Area problema

Mantenimento della qualità di frutti e vegetali durante la conservazione e la distribuzione commerciale

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento qualità prodotto

Descrizione

Applicazione di tecnologie e aggiornamento dei processi in frantoio per il miglioramento della qualità dell'olio. Obiettivi dell'A3 dedicato alla fase di trasformazione sono:

- innovare il processo di trasformazione delle olive in olio attraverso l'utilizzo di macchine e/o tecniche avanzate;
- garantire il mantenimento della qualità del prodotto nel passaggio dal campo al frantoio;
- diffondere la tecnica di lavorazione delle olive in continuo (focus su gramolatura e pressatura);
- raggiungere più alti standard qualitativi del prodotto olio.
- garantire il mantenimento qualitativo durante la vita in scaffale (almeno per 18 mesi).

Attività

Le innovazioni di processo nelle tecnologie di estrazione meccanica degli oli vergini di oliva devono condurre al miglioramento delle caratteristiche di qualità e tipicità estrinseca degli oli ottenuti sul territorio.

Strettamente legate alla fase di trasformazione, saranno avviate le seguenti attività:

- Adozione di impianti di trasformazione in continuo e a ciclo chiuso (risparmio energetico);
- Monitoraggio della qualità del prodotto lungo la catena di trasformazione (strumenti di analisi a basso costo);

Attraverso l'A3 ci si attende di:

- aumentare la qualità media del prodotto olio su scala regionale, che comporterebbe un innalzamento del prezzo del prodotto sul mercato;
- omologare il processo di trasformazione per garantire il mantenimento della qualità del prodotto.
- aggiornare i processi di trasformazione delle olive in olio per eliminare i difetti intrinseci alle tecniche tradizionali;
- raggiungere più alti standard qualitativi del prodotto olio.
- ottimizzare il packaging dell'olio per una migliore conservazione e mantenimento della qualità.

Settore/comparto

Olio di oliva e olive da tavola

Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Descrizione

Ottimizzazione della gestione dei reflui oleari.

Obiettivi dell'A4 dedicato alla fase di trasformazione sono:

- individuare innovazione utile per l'ottimizzazione della gestione dei reflui oleari (acque di vegetazione).
- Individuare soluzioni tecniche per un possibile riciclo dei reflui oleari.

Attività

L'A4 predisporrà da subito una importante attività di scouting a livello mondiale per le innovazioni riguardanti la gestione delle acque reflue del frantoio (acque reflue e acque di vegetazione). Nuove macchine, maggiore efficienza strumentazione, possibilità di riutilizzo o riciclo saranno individuate per trovare una soluzione al problema fornendo valore aggiunto alle stesse e magari aumentando la competitività della pratica rispetto all'attuale spandimento in campo delle acque (riducendo i rischi legislativi a cui incorrono da anni i frantoiani).

Risultati attesi

Attraverso l'A4 ci si attende di:

- applicare soluzioni tecnologiche per la gestione dei reflui oleari (senza violare la normativa vigente);
- risolvere i problemi di gestione dei reflui in frantoio (riduzione dei volumi, estrazione di frazioni utili, facilitare lo smaltimento o indirizzare i prodotti verso il riciclo).
- definire nuove possibilità per lo smaltimento sui terreni agricoli (de-calendarizzato).

Settore/comparto

Olio di oliva e olive da tavola

Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

Effetti attesi

Miglioramento qualitativo dei suoli

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sustainable agriculture in Basilicata Region	https://www.youtube.com/watch?v=MRDngSLZ7R4	Materiali utili
Sustainable agriculture in Basilicata Region	https://www.youtube.com/watch?v=xdgecEW02Ro	Materiali utili
Sustainable agriculture in Basilicata Region	https://www.youtube.com/watch?v=bNx6OBiERaw	Materiali utili
Università di Perugia (food quality)	https://www.youtube.com/watch?v=Al9C1c4wpg0	Materiali utili
ENEA	https://www.youtube.com/watch?v=NxQd8pvqwt8	Materiali utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
OLIOVULTURE	https://www.youtube.com/watch?v=ThDjFYU-4ow	Materiali utili
Relazione scientifica conclusiva	https://www.alsia.it/opencms/export/sites/alsia/.allegati/Progetti/risultati/IN...	Materiali utili