

Olio e Leguminose: colture biodinamiche e sinergiche per alimenti naturalmente fortificati e prodotti innovativi per la salute e per lo sport

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

BioSynOL

Tematica

Agricoltura biologica

Focus Area

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

Informazioni

Periodo

2020 - 2023

Durata

36 mesi

Partner (n.)

9

Regione

Toscana

Comparto

Multifiliera

Localizzazione

ITI14 - Firenze

Costo totale

€359.671,00

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP010: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Toscana

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Pratiche agricole

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sito web

<https://biosynol.ciatoscana.eu/>



Obiettivi

Obiettivo del progetto è quello di valorizzare le caratteristiche salutistico nutrizionali dei prodotti e dei sottoprodotti di filiera tramite test di attività estrogenica, antiproliferativa ed antinfiammatoria e tramite metodi analitici di alta sensibilità idonei a caratterizzare e definire il profilo polifenolico delle referenze allo scopo di mettere a punto un sistema che permetta di progettare prodotti con definite caratteristiche di qualità e di sostenibilità.

Attività

- Organizzazione e implementazione di tecniche di coltura biodinamica di oliveti sinergici in presenza di leguminose autoctone toscane quali lenticchia, cece e fagiolo e favino da seme.
- Prototipazione di alimenti naturalmente fortificati per sportivi e olio da massaggio per lo sport
- Caratterizzazione dei polifenoli totali, delle proprietà antiossidanti e antiradicaliche e valutazione dell'attività estrogenica e anti-proliferativa su modelli in vitro di cancro al colon (CRC)
- Valutazione dell'attività antinfiammatoria su elementi cellulari
- Valutazione dell'attività biologica su linee cellulari umane renali e di tumore della vescica superficiale e muscolo invasivo

Contesto

Le colture in biologico e biodinamico stanno acquisendo importanza nel panorama dell'agricoltura in Toscana non solo per la qualità del prodotto coltivato ma anche per la sostenibilità ed il basso impatto ambientale.

Olio e Leguminose: colture biodinamiche e sinergiche per alimenti naturalmente fortificati e prodotti innovativi per la salute e per lo sport

2/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/olio-e-leguminose-colture-biodinamiche-e-sinergiche>

Stato del progetto
completato

La coltivazione dell'olivo risulta interessante per l'organizzazione dell'oliveto attraverso l'inerbimento del suolo con specie erbacee quali le leguminose, in modo tale da assicurare un continuo apporto di sostanza organica al suolo, riducendo la somministrazione di concimi minerali azotati, per un'eccellente capacità produttiva ed una maggiore sostenibilità.

La coltura biodinamica-sinergica tra olio e leguminose autoctone, oggetto della presente proposta progettuale, permette non solo di confermare il risultato di una produzione orientata alla qualità di prodotto valorizzando il territorio ma anche di dimostrare che per ciascuna tipologia di referenza, olio e leguminose, è possibile ottenere prodotti innovativi.

In particolare, l'olio extra vergine di oliva in coltura biodinamica e sinergica con leguminose, può raggiungere alti standard qualitativi ed essere considerato un alimento naturalmente fortificato anche secondo il claim EFSA relativo all'azione svolta dai polifenoli come protezione dal danno ossidativo e per la prevenzione delle patologie cardiovascolari fino alla prevenzione oncologica.

Relativamente alle foglie di olivo sottoprodotto della filiera olivicola, sono oggetto di questo progetto per la possibilità di ottenere estratti standardizzati ricchi in oleuropeina e per la formulazione di nuovi nutraceutici con attività biologiche dimostrate, non solo attività antiossidanti, ma anche di regolazione del meccanismo dell'autofagia implicate nel Morbo di Alzheimer.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Azienda Agricola Fabrizio Tarchi	Via Pistoiese 120-122 50059 Vinci FI Italia	3665685915	az.agr.ftarchi@gmail.com
Partner	Università degli studi di Firenze - DISIA Laboratorio Phytolab	Viale Morgagni, 59 50134 Firenze FI Italia	055 2751500	
Partner	IRCCS - Ospedale San Raffaele di Milano	Via Olgettina, 60 20132 Milano MI Italia	3385863536	bettiga.arianna@hsr.it
Partner	Agricola Progetto Uomo+Natura di Bruno Dei e Roberta Zivolo S.n.c.	Piazza Massimo D'azeglio, 38 50121 Firenze FI Italia	335 6550099	bruno.dei@p2000.it

Olio e Leguminose: colture biodinamiche e sinergiche per alimenti naturalmente fortificati e prodotti innovativi per la salute e per lo sport

3/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/olio-e-leguminose-colture-biodinamiche-e-sinergiche>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Agricoltura è Vita Etruria srl	Viale Sardegna 37 53100 Siena SI Italia	0577 203732	c.pizzetti@ciasiena.it
Partner	Università degli studi di Firenze - SBSC (Scienze Biomediche Sperimentali e Cliniche "Mario Serio")	Viale Morgagni, 50 50134 Firenze FI Italia	055 2751280	
Partner	Confederazione Italiana Agricoltori Toscana	Via Iacopo Nardi, 41 50132 Firenze FI Italia	055 2338911	ciatoscana@cia.it
Partner	Sixtus Italia Srl	Via Tourcoing, 23, 59100 Prato PO Italia	0574 7561	
Partner	Azienda Agricola Pasquetti Pietro	Viale Gabbie, 109 50059 Vinci FI Italia		

Innovazioni

Descrizione

Ottenere da ciascuna tipologia di referenza di olio extravergine, olive, foglie di olivo e leguminose, prodotti innovativi per il benessere dell'uomo e dell'ambiente, come ad esempio oli extravergine tracciati a claim salutistico per la prevenzione cardiovascolare, alimenti naturalmente fortificati e olio da massaggio e semilavorati per uso cutaneo a carattere antiinfiammatorio ed antiossidante, costituiti da estratti ottenuti dagli scarti di foglie di olive e pasta di olive disoleata e denocciolata

Settore/comparto

Olio di oliva e olive da tavola

Area problema

Interrelazioni tra pianta, suolo, acqua e nutrienti

Miglioramento dell'efficienza biologica delle produzioni vegetali

Nutrizione umana

Effetti attesi

Salute consumatori

Miglioramento qualitativo dei suoli

Miglioramento qualità prodotto

Link utili

Olio e Leguminose: colture biodinamiche e sinergiche per alimenti naturalmente fortificati e prodotti innovativi per la salute e per lo sport

4/4

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/olio-e-leguminose-colture-biodinamiche-e-sinergiche>

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	https://biosynol.ciatoscana.eu/	Sito web
