

OLIONOSTRUM: biodiversità e innovazione per un olio EVO di qualità

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

OLIONOSTRUM

Tematica

Prodotti di qualità

Focus Area

4a) Salvaguardia, ripristino della biodiversità, tra l'altro nelle zone Natura 2000

Informazioni

Periodo

2019 - 2021

Durata

32 mesi

Partner (n.)

5

Regione

Toscana

Comparto

Olivicoltura

Localizzazione

ITI18 - Arezzo

Costo totale

€318.760,76

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP010: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Toscana

Parole chiave

Gestione del paesaggio e del territorio

Gestione della biodiversità

Sistemi di produzione agricola

Sito web

<http://www.olionostrum.it/>

Stato del progetto

completato



Obiettivi

- Ottenimento di un olio di elevata qualità da un punto di vista commerciale e nutraceutico utilizzando tecniche di frangitura innovative e sfruttando le caratteristiche genetiche delle cultivar già individuate.
- Aumento delle rese in olio.
- Definizione delle tecniche di produzione finalizzate all'estensione di un disciplinare per la valorizzazione del marchio già predisposto.
- Miglioramento della redditività delle aziende.
- Mantenimento e valorizzazione del paesaggio olivicolo.
- Crescita professionale degli olivicoltori e delle persone che dovranno occuparsi del frantoio mediante l'attivazione delle misure di formazione e informazione.

Risultati

Il prototipo di frantoio è stato assemblato un po' in ritardo rispetto all'inizio della campagna olearia 2019, ma comunque in tempo utile per effettuare alcune prove. Il prototipo è stato posizionato presso l'azienda Bianconi Sara a fine novembre 2019 ma purtroppo le olive del 2019 sono state oggetto di forte attacco di mosca olearia per cui gran parte del prodotto che era stato destinato alle prove di frangitura non è stato raccolto per cui si sono potute effettuare solo alcune moliture. Al fine di testare l'operatività del frantoio sono state utilizzate anche olive di origine della Puglia.

Per quanto riguarda l'attività legata alla caratterizzazione dei fenotipi nel campo prova, gestite dall'azienda agricola Villa a Sesta, queste si sono

sviluppate durante tutto il 2019 mediante l'analisi morfologica per la definizione dei caratteri di ciascuna.

Parallelamente alle attività di animazione e divulgazione del progetto si è svolta una prima analisi degli oli ottenuti.

Attività

Le azioni previste per il raggiungimento degli obiettivi sono:

- recupero, salvaguardia e caratterizzazione di genotipi di olivo autoctoni del territorio a rischio di erosione genetica;
- valorizzazione agronomica ed elaiotecnica finalizzata ad una razionale gestione di nuovi e vecchi impianti olivicoli ed alla produzione di oli di altissima qualità tipici e caratteristici del territorio;
- predisposizione di prototipo di frantoio che prevede l'utilizzo di soluzioni innovative per tutte le fasi del processo;
- diffusione risultati e formazione.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Comune di Bucine	Via Vitelli 2 52021 Bucine AR Italia	055 991271	info@pec.comune.bucine.ar.it
Partner	Azienda Agricola Bianconi Sara	Via Senese 131 52021 Bucine AR Italia	339 1309795	
Partner	Azienda Agricola Villa a Sesta	Piazza del Popolo 1 53019 Castelnuovo Berardenga SI Italia	0577 359014	info@villasesta.com
Partner	ANCI Toscana	Viale Giovine Italia 17 50122 Firenze FI Italia	055 2477490	posta@ancitoscana.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

Innovazioni

Descrizione

Il progetto prevede l'utilizzo di un frantoio prototipale con scelte tecniche innovative

Risultati

Il prototipo di frantoio presenta le seguenti soluzioni tecnologiche innovative:

- Defogliazione e lavaggio delle olive;
- Trituratore di foglie;
- Elementi per il miglioramento dell'efficienza di lavaggio e per il risparmio della risorsa acqua (dispositivi di filtrazione/sanificazione dell'acqua in ricircolo);
- Termostatazione dell'acqua di lavaggio per il controllo della temperatura delle olive;
- Frangitura Gestione in retroazione della portata al frangitore tramite controllo di assorbimento elettrico;
- Scambiatore di calore integrato;
- Dispositivo di microssigenazione della pasta;
- Gramolazione Pompe a portata variabile e monitoraggio dello sforzo meccanico;
- Scambiatori di calore (riscaldamento/raffreddamento);
- Gramolazione continua in flusso su più elementi disposti in serie;
- Aspi a velocità variabile e monitoraggio della coppia meccanica;
- Sensori per l'analisi dello spazio di testa;
- Estrazione centrifuga Sistema innovativo di posizionamento livelli di pescaggio e controllo delle pompe di mandata al decanter al fine di migliorare le rese estrattive;
- Dispositivo di inertizzazione;
- Sistema protetto per la raccolta dell'olio in uscita al decanter;
- Filtrazione Filtro a reti metalliche inox integrate nel filtro a cartoni;
- Lavaggio/sanificazione Sistema di sanificazione vapore alta pressione.

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	http://www.olionostrum.it/	Sito web
Video Biodiversity and innovation for a quality EVO oil	https://www.youtube.com/watch?v=4VeciDOxhtQ	Materiali utili
Valdarnopost	https://youtu.be/9A4QuW4e8i4	Materiali utili
Valdarnopost	https://youtu.be/Jc3qQbOMAck	Materiali utili
Valdarnopost	https://youtu.be/S9ONKjaOYgM	Materiali utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Valdarnopost	https://youtu.be/VZ0LinWX1Lc	Materiali utili
Brochure	https://www.olionostrum.it/wp-content/uploads/2021/07/Olionostrum_Brochure_2021...	Materiali utili
