

Progetto FIESOIL

Gestione ottimale delle olive dalla raccolta alla frangitura per il miglioramento della qualità degli oli prodotti

*Prof. Alessandro Parenti, Prof. Lorenzo Guerrini, Dr. Ferdinando Corti -
Centro Interdipartimentale di Ricerca per la Valorizzazione degli Alimenti,
Università degli Studi di Firenze*

Maiano Società Agricola S.r.l.

**Venerdì 10 giugno 2022
ore 18.30**

Azienda Agricola Buonamici
Via Montebeni, 11, Fiesole



Al termine dell'evento verrà offerto un aperitivo ai presenti

Partecipazione su prenotazione - Per informazioni si prega di contattare 055-65499201
sabrina.bonini@buonamici.it

Evento promosso nell'ambito del PIF «OLIO BIOLOGICO DELLE COLLINE DI FIESOLE» progetto «FIESOIL - LA FILIERA OLIVO-OLEICOLA NEL DISTRETTO BIOLOGICO DI FIESOLE: OTTIMIZZAZIONE DEI PROTOCOLLI DI PRODUZIONE DI OLI DI QUALITÀ E UTILIZZO DEL FRUTTO PER NUOVI PRODOTTI NUTRACEUTICI»

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana Sottomisura 16.2 «Sostegno a Progetti pilota e di cooperazione»



Centro Interdipartimentale di Ricerca
per la Valorizzazione degli Alimenti

Il progetto «FIESOIL»

La conciliazione fra la qualità di un olio extra vergine di oliva (OEVO) ed il ritorno economico è resa difficile sia dalla limitata capacità di adattare in modo rapido i sistemi produttivi alle mutevoli variabili operative e climatiche della filiera olivo-oleicola, sia dalla limitata diffusione di tecniche agronomiche volte ad ottimizzare gli aspetti quali-quantitativi della produzione e quelli legati alla sostenibilità ambientale. Interventi sistemici a più livelli sono quindi auspicabili per superare le molteplici criticità di cui soffre il settore.

Con il progetto “FIESOIL - LA FILIERA OLIVO-OLEICOLA NEL DISTRETTO BIOLOGICO DI FIESOLE: OTTIMIZZAZIONE DEI PROTOCOLLI DI PRODUZIONE DI OLI DI QUALITÀ E UTILIZZO DEL FRUTTO PER NUOVI PRODOTTI NUTRACEUTICI”, che vede la partecipazione dell’Azienda Agricola Buonomici Srl, della Soc. agr. Buonomici Srl unip., della Maiano Soc. agr. Srl e del Centro Interdipartimentale di Ricerca e Valorizzazione degli Alimenti (CeRA) dell’Università di Firenze, si vogliono trasferire le conoscenze scientifiche, tecnologiche e metodologiche acquisite dai partner in precedenti progetti e ricerche, soprattutto in riferimento a:

- Gestione del frutto e sua trasformazione in sistemi a ridotto impatto ossidativo finalizzati a definire e migliorare le caratteristiche sensoriali e nutraceutiche degli oli extravergini di oliva
- Caratterizzazione analitico-sensoriale degli oli extravergini di oliva per la mappatura e la tipicizzazione
- Trattamento di olive immature finalizzato a sfruttare il grande contenuto in composti fenolici bioattivi
- Implementazione di un sistema di tracciabilità e rintracciabilità di filiera per gli oli prodotti e marchio Di Filiera

Gestione ottimale delle olive dalla raccolta alla frangitura per il miglioramento della qualità degli oli prodotti

La valutazione del giusto grado di maturazione delle olive è un aspetto determinante che deve essere monitorato per ottenere oli di alta qualità. Allo stesso tempo, le condizioni di stoccaggio dei prodotti frutticoli destinati alla trasformazione, nel tempo intercorrente tra la raccolta del prodotto dalla pianta e la successiva lavorazione, hanno sicuramente la potenzialità di influire in modo marcato sulle caratteristiche

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 16.2 “Sostegno a Progetti pilota e di cooperazione”



Regione Toscana





Centro Interdipartimentale di Ricerca
per la Valorizzazione degli Alimenti

qualitative del prodotto finito. In particolare, la temperatura del prodotto in ingresso alla trasformazione sembra svolgere un ruolo strategico per la massimizzazione della qualità del prodotto finito.

La possibilità di utilizzare celle frigorifere per lo stoccaggio del prodotto prima della lavorazione sembra essere una soluzione ancora inesplorata su scala produttiva durante più campagne olearie. Pertanto, uno degli aspetti innovativi del progetto in merito alla gestione del frutto al fine di migliorare la qualità dell'olio del Distretto di Fiesole è quello di verificare l'uso di carri frigo per stoccare in condizioni ottimali le olive appena raccolte. In tal modo si vogliono mitigare i possibili effetti negativi causati dalla permanenza del frutto a temperature troppo elevate e ritenute non idonee per l'ottenimento di un olio di elevata qualità. Questo aspetto assume ulteriore importanza alla luce dei cambiamenti climatici che negli ultimi anni hanno determinato temperature ambientali durante il periodo di raccolta tendenzialmente superiori ai valori medi degli ultimi decenni, anche in ambiente toscano. Parallelamente, la gestione ottimale delle temperature in frantoio attraverso l'utilizzo di opportuni scambiatori di calore sarà ulteriore garanzia di qualità del prodotto finito. Un tale approccio di controllo delle temperature post raccolta e durante la trasformazione è di per sé un aspetto innovativo su scala produttiva.

Intervento a cura di:

Alessandro Parenti - Professore Associato in Meccanica Agraria presso Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI), Università degli Studi di Firenze

Lorenzo Guerrini – Professore Associato in Meccanica Agraria presso Dipartimento di Territorio e Sistemi Agro-Forestali (TESAF), Università degli Studi di Padova

Ferdinando Corti – Dottorando in Meccanica Agraria presso Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI), Università degli Studi di Firenze

Tommaso Miari Fulcis / dott. Roberto Rappuoli – Maiano Società Agricola S.r.l.

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 16.2 "Sostegno a Progetti pilota e di cooperazione"



Regione Toscana

