

Progetto FIESOIL

Mappatura analitico sensoriale degli oli del Distretto Biologico di Fiesole

Martedì 29 giugno 2021 ore 16.00
Azienda Agricola Buonamici
Via Montebeni, 11, Fiesole



Nel corso dell'evento verrà offerta ai partecipanti la possibilità di degustare gli oli oggetto della mappatura

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»



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 Buonamici Srl, della Soc. agr. Buonamici 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

Mappatura analitico sensoriale degli oli del Distretto Biologico di Fiesole

La creazione di mappe chimico-sensoriali degli oli prodotti permetterà di creare un database omogeneo fondamentale per iniziare la tipicizzazione degli oli del Distretto Biologico di Fiesole. Lo sviluppo di una mappa analitico-sensoriale che legghi un prodotto al suo territorio di origine assume un carattere innovativo nel momento in cui il profilo di riferimento è creato attraverso lo sviluppo di un modello statistico in grado di sintetizzare e pesare i tratti di tipicità e adottare delle soglie di riscontro per i medesimi tratti. La disponibilità di un gran numero di informazioni, dati analitici e profili sensoriali (assaggio) raccolti durante il progetto, permetterà di sviluppare e validare il modello, creando una sorta di impronta qualitativa dell’olio del Distretto di Fiesole.

Intervento a cura di Franco Pasquini – agronomo, esperto di analisi sensoriale, Capo Panel, presidente dell’Associazione Nazionale Assaggiatori Professionisti di Olio di Oliva (ANAPOO)

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana sottomisura 16.2



Regione Toscana

