



OLIVOLIO SPOLETO

L'Italia all'avanguardia nelle tecnologie estrattive per la qualità dell'olio extravergine e il recupero dei sottoprodotti della filiera

Per una maggiore competitività dell'olivocoltura italiana sui mercati europei ed internazionali sono fondamentali impianti estrattivi più tecnologici ed una maggiore efficienza estrattiva. Questi in sintesi i concetti espressi da ricercatori universitari, esperti, imprenditori e operatori del settore durante i due giorni (venerdì 7 e sabato 8 aprile) del convegno **“Innovazione di processo e di prodotto nella filiera olivicolo-olearia Italiana”**, organizzato per Olivolio dall'Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio ed il Comune di Spoleto, che ha coinvolto oltre 180 persone tra ricercatori universitari, esperti, imprenditori e operatori del settore. Un confronto, uno scambio di informazioni e di soluzioni tecniche in grado di migliorare la qualità dell'olio extravergine e dei suoi derivati.

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. Al tempo stesso, esse permettono un incremento del valore aggiunto delle produzioni, legato alla valorizzazione dei prodotti secondari dell'estrazione meccanica. Obiettivo comune a tutti gli studi pubblici e privati in corso è mettere a disposizione dell'intera filiera olivicolo-olearia italiana strumenti innovativi, in grado di migliorare la qualità dei prodotti. Un esempio è **l'impianto ad ultrasuono combinato** con lo scambio termico testato in Puglia e presentato dalla dottoressa Maria Lisa Clodoveo del gruppo di ricerca dell'Università di Bari e del politecnico di Bari, che ha rotto il paradigma storico dell'industria dell'olio d'oliva: per la prima volta in assoluto incrementa in maniera significativa la resa dell'olio e la qualità testimoniata dall'aumento delle molecole polifenoliche responsabile delle proprietà salutistiche e organolettiche.

All'orizzonte anche un nuovo progetto europeo **“Oleum”**, coordinato dal Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Alma Mater di Bologna, per creare nuovi metodi in grado di garantire qualità e autenticità dei prodotti oleari, a partire dagli “extravergine”. Il progetto è iniziato a settembre e si occupa di sviluppare nuovi metodi di analisi, di migliorare quelli esistenti per l'individuazione delle frodi sull'olio di oliva. Negli ultimi anni le frodi e le sofisticazioni sono divenute sempre più raffinate e sono più difficilmente scopribili

con i tradizionali metodi di indagine. Il progetto durerà quattro anni ed è coordinato dalla professoressa Tullia Gallina Toschi dell'Università di Bologna.

Di primaria importanza anche il confronto tra i produttori sempre in prima linea nella produzione dell'olio. Durante il convegno ognuno di loro ha illustrato i punti di forza della propria azienda e della qualità dell'olio prodotto soffermandosi sulle problematiche legate al settore dell'olivicoltura. Alcuni produttori hanno illustrato i risultati ottenuti dalle loro aziende dopo aver apportato innovazioni tecnologiche estrattive. Nella maggior parte dei casi il risultato è stato quello di aver ottenuto una maggiore qualità del prodotto e quindi una maggiore competitività sui mercati europei ed internazionali. Alcuni imprenditori hanno parlato dell'importanza di fare rete ed unirsi per essere maggiormente incisivi. Tutti d'accordo sul fatto che la qualità del prodotto finale è il primo requisito per ottenere successo e competitività soprattutto sui mercati europei dove spiccano realtà importanti come la Spagna e altri Paesi.

“Voglio congratularmi con gli organizzatori per splendida riuscita del convegno – ha detto **il sindaco di Spoleto, Fabrizio Cardarelli** – un'occasione di confronto importante e di grande interesse, contraddistinta dall'autorevolezza dei contributi e dalla attualità e rilevanza degli argomenti trattati. Spoleto ha dato, in collaborazione con l'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo un ennesimo contributo di qualità alla letteratura e allo studio del settore olivicolo-oleario una filiera che fa parte della stessa identità culturale del nostro territorio”.

Il convegno è stato realizzato anche grazie al sostegno fornito da sponsor quali Banca Popolare di Spoleto, Casse di Risparmio dell'Umbria, Alfa Laval, gruppo Peralisi, Amenduni, Pellenc, Mori-Tem e il patrocinio di Mipaaf (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali), della Regione dell'Umbria, del Comune di Spoleto, dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo, della Soi (Società di Ortoflorofrutticoltura italiana), di Sissg (Società italiana per lo studio delle sostanze grasse), dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa, Sisg, come ha sottolineato nei saluti di apertura il professore Riccardo Gucci, presidente dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo e docente all'Università di Pisa.

Ufficio Stampa Olivolio

VG Comunicazione

Simona Maggi | simona.maggi@vgcomunicazione.it | M. 389 1347601