

# Innovazione scientifica e valorizzazione dell'olio d'oliva, finanziato il progetto "Violin"

Di redazione - 5 Ago, 2016



"Valorizzazione dei prodotti Italiani derivanti dall'Oliva attraverso tecniche analitiche Innovative": è questo il titolo esteso del progetto 'Violin', finanziato da Ager con € 1.000.008,00, che vede l'Università degli Studi del Sannio partecipante insieme ad altre Università e Istituzioni Italiane nonché responsabile di uno specifico workpackage sotto la responsabilità scientifica del Prof. Vittorio Colantuoni (Dipartimento di Scienze e Tecnologie).

Ager, Progetto agroalimentare e ricerca, è un progetto che crea per la prima volta, a livello nazionale, una rete di Fondazioni di origine bancaria che selezionano, sostengono e promuovono progetti di ricerca innovativi di altissima specializzazione nei comparti cerealicolo, ortofrutticolo, vitivinicolo e zootecnico.

Il Comitato di gestione di Ager ha di recente approvato la graduatoria dei progetti di ricerca scientifica finanziati con 4 milioni di euro per sostenere i comparti Acquacoltura, Olivo e Olio. Un comitato di 13 esperti internazionali ha selezionato, secondo criteri di peerreview, i 3 progetti vincitori (finanziati con 2,5 milioni di euro) tra le 38 proposte progettuali candidate nel settore Olivo e Olio. Tali progetti sono mirati al conseguimento di risultati in grado di incidere a breve termine sulla quantità, sulla qualità e sulla valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva italiano, a partire dalla produzione della materia prima.

Il progetto Violin è mirato alla valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva, mediante analisi atte alla sua qualificazione e diversificazione, anche nell'ottica di supportare idonee strategie di comunicazione e di informazione. Tra gli obiettivi: la costruzione di una banca dati in cui il profilo compositivo di ciascun campione sarà archiviato e correlato alle specifiche proprietà e alla provenienza, la messa a punto di sistemi per monitorare e/o preservare la qualità dell'olio durante la conservazione, anche in riferimento al packaging; la gestione e valorizzazione dei sottoprodotti della trasformazione. Il progetto potrà avvalersi della competenza scientifica e della strumentazione d'avanguardia del Settore analitico-alimentare e si prevede abbia una ricaduta significativa nel settore agroalimentare ed un impatto positivo sulle realtà territoriali, essendo la coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio due attività simbolo dell'agroalimentare italiano, che trovano nel bacino del Mediterraneo la maggiore area di concentrazione mondiale. Un piano di comunicazione multilivello sfrutterà tutti i canali della moderna divulgazione scientifica per raggiungere la società civile, la comunità scientifica e gli stakeholders, puntando infine a creare una "cultura dell'olio italiano di qualità".

Del partenariato scientifico fanno parte: l'Università degli Studi di Messina, in qualità di capofila, responsabile scientifico il prof. Luigi Mondello, l'Università degli Studi di Roma "La Sapienza", l'Alma Mater Studiorum-Università di Bologna, l'Università degli Studi di Torino, la Fondazione Edmund Mach, l'Università della Tuscia, l'Università degli Studi di Genova, l'Università Campus Bio-Medico di Roma, l'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, l'Università degli Studi di Verona.