

L'Università degli Studi di Bari coordina un progetto AGER

Progetto "Sustainability of the Olive-oil System - S.O.S."

Migliorare e rafforzare la sostenibilità della filiera dell'olio extravergine di oliva, puntando su qualità e quantità delle produzioni e promuovendo la cultura dell'olio nel consumatore. Queste in estrema sintesi le finalità di uno dei tre progetti di ricerca che Ager – Agroalimentare e ricerca – sosterrà con un finanziamento di 812.000 euro. Il progetto è stato scelto all'interno dei 38 ammessi alla valutazione a seguito di un bando promosso dalle Fondazioni di origine bancaria (associatesi in Ager) per promuovere e finanziare la ricerca nella filiera olivicola. La qualità del risultato è garantita da una partnership di alto livello, con consolidata e multidisciplinare esperienza nel campo dell'olivicoltura. La responsabilità scientifica è in capo al prof. Francesco Caponio dell'Università degli Studi di Bari e completano il partenariato le Università di Milano e di Parma, l'Università Mediterranea di Reggio Calabria e le Università di Sassari e Teramo.



FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE

Il progetto prevede numerose linee di ricerca: una prima esplorerà il potenziale produttivo qualitativo e quantitativo di specifiche varietà minori presenti in alcune regioni italiane. Una seconda, punterà ad ottimizzare ulteriormente i processi di estrazione con tecnologie verdi a basso impatto per la salute e l'ambiente, con l'obiettivo di aumentare le rese in olio e migliorarne la qualità. Una terza linea di ricerca metterà a punto nuove soluzioni di confezionamento per preservare meglio la qualità dell'olio e migliorare l'impatto ambientale del packaging e l'appeal nei confronti del consumatore. Particolare attenzione verrà poi dedicata alla valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione per estrarre composti utili in campo nutraceutico e per la produzione di energia verde da biomassa. Ancora, si studieranno nuove tecniche analitiche per monitorare la maturazione delle olive in campo e valutare la qualità dell'olio, grazie anche alla realizzazione di prototipi low-cost per eseguire analisi direttamente negli oliveti e al frantoio. Il progetto prevede infine una serie di iniziative orientate al consumatore per diffondere la cultura dell'olio e quindi promuoverne il consumo.

L'inizio delle attività di ricerca è previsto per l'autunno 2016. Il progetto fornirà quindi un grosso contributo per consolidare la leadership di un prodotto made in Italy riconosciuto tra le eccellenze dell'agroalimentare italiano, garantire ai consumatori oli di alta qualità e coniugare elevate produzioni con la sostenibilità ambientale. Caratteristiche che soddisfano completamente gli obiettivi delle Fondazioni che finanziano il progetto e che sono Fondazione Cariplo (capofila), Fondazione di Padova e Rovigo, Fondazione di Cuneo, Fondazione di Modena, Fondazione di Parma, Fondazione di Udine e Pordenone, Fondazione di Teramo, Fondazione Banco di Sardegna, Fondazione di Bolzano e Fondazione con il Sud.

Per ulteriori informazioni di dettaglio è possibile consultare il sito www.progettoager.it

Pubblicato il: 02/08/2016 Ultima modifica: 03/08/2016

archiviato sotto: [Bacheca - Homepage](#) [Bacheca - Personale Amministrativi e Tecnici](#) [Bacheca - Personale Docenti e Ricercatori](#)