

Dal 1° luglio 2016 è avviata la fase di sperimentazione gestionale del **Nuovo Modello Organizzativo**

Progetto AGER Competitive

Il progetto è stato scelto all'interno del bando promosso da dieci Fondazioni di origine bancaria (associate in Ager – Agroalimentare e ricerca), con l'obiettivo di sostenere la ricerca scientifica nella filiera olivicola mettendo a disposizione 2,5 milioni di euro.



COMPETITIVE

Innovative solutions to meet the needs of companies
in the Italian extra virgin olive oil sector

Comunicato stampa

COMPETITIVE - Claims of Olive oil to iMProVE The markeT ValuE of the product

Migliorare la competitività dell'olio extravergine di oliva italiano **valorizzando** le sue proprietà salutistiche e nutrizionali, **trasferendo** alla filiera le innovazioni tecnologiche frutto della ricerca e **applicando** nuove tecniche di marketing. Questi i punti di forza di **COMPETITIVE- Claims of Olive oil to iMProVE The markeT ValuE of the product** - una delle tre attività di ricerca che **Ager** sosterrà con un finanziamento di 680.000 euro.

Il progetto è stato scelto all'interno del bando promosso da dieci Fondazioni di origine bancaria (associate in **Ager** – Agroalimentare e ricerca), con l'obiettivo di sostenere la ricerca scientifica nella filiera olivicola mettendo a disposizione 2,5 milioni di euro.

La qualità scientifica di **COMPETITIVE** è stata valutata da 13 esperti internazionali, che hanno selezionato il progetto, secondo criteri di *peer review*, all'interno delle 38 proposte candidate. Una qualità garantita da un partenariato multidisciplinare, con elevata esperienza internazionale e formato dal Dipartimento di Agraria dall'Università degli Studi di Napoli Federico II (capofila del progetto) con responsabile scientifico il Prof. Raffaele Sacchi, dall'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" (Antonio Uricchio, Bernardo De Gennaro, Marialisa Clodoveo, Salvatore Camposeo, Francesco Giorgino, Carlo Franchini, Filomena Corbo e Laura Costantino), dal Politecnico di Bari, dal Centro Interdipartimentale di Ricerca per la Valorizzazione degli Alimenti dell'Università di Firenze, dalle Università degli Studi di Milano, del Salento e di Torino e dall'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del C.N.R. di Avellino.

Il progetto mira a incentivare il consumo di olio extravergine di oliva italiano attraverso l'uso dei *claim* salutistici approvati dall'EFSA che consentono nell'ambito dei prodotti etichettati quali Extravergini, di identificare la gamma con riconosciuta proprietà salutistiche. I claim rappresentano uno strumento di marketing ancora poco utilizzato dai produttori italiani, ma con grandi potenzialità. Il tutto supportato da strategie di comunicazione basate sul *neuromarketing* e finalizzate alla creazione di una consolidata cultura dell'olio tra tutti gli attori della filiera. Verranno messe a punto *best practices* per l'olivicoltore e il frantoiano per incrementare e preservare il contenuto in molecole ad elevato valore salutistico nelle olive e nell'olio. Particolare attenzione sarà dedicata alla trasformazione industriale, dove saranno testate innovazioni impiantistiche in tre differenti areali Italiani (Puglia, Campania e Toscana) finalizzate a coniugare rese produttive elevate con l'alta qualità nutrizionale, salutistica e sensoriale dell'olio. Il progetto si pone anche l'obiettivo di redigere un protocollo per la determinazione delle sostanze biofenoliche in grado di armonizzare la legislazione europea e dei paesi membri del COI – Comitato Oleico Internazionale. E' previsto anche uno studio per elaborare una proposta di detassazione dell'olio di oliva extravergine di alta qualità, sia per invogliare i produttori all'impiego dell'innovazione e dei claims che per favorire un aumento degli acquisti con una ricaduta positiva, di lungo periodo, sulla salute pubblica e la spesa sanitaria.

L'inizio delle attività di ricerca e trasferimento è previsto per l'autunno 2016. La ricerca, di durata biennale, darà un prezioso contributo per consolidare la *leadership* dei prodotti *made in Italy*, garantire ai consumatori cibi di alta qualità, coniugare elevate produzioni con la sostenibilità ambientale, rispondendo appieno agli obiettivi delle dieci 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.

Supportano l'iniziativa Coldiretti Puglia, Confagricoltura Taranto, Associazione dei Frantoiani di Puglia A.F.P., UNASCO, Associazione Nazionale Città dell'Olio, Consorzio Peranzana Alta Daunia, Assoproli Bari, Azienda Balduccio, Azienda Altomena, Società agricola Buonamici, Terre dell'Etruria.

Teatro Naturale

É il frantoiano la radice da cui far attecchire la “cultura di prodotto” sull'olio extra vergine d'oliva

Per ulteriori informazioni di dettaglio è possibile consultare il sito

www.progettoager.it

Publicato il: 19/09/2016 Ultima modifica: 13/10/2016

