



FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE

Lunedì, 29 Agosto, 2016

Valorization of Italian OLive products through INnovative analytical tools

Ricerca finanziata da Ager per la valorizzazione dell'olivo e dell'olio italiani

Il Dipartimento di Chimica dell'Università di Roma "La Sapienza" (referente scientifico locale Prof. Aldo Laganà) partecipa al progetto VIOLIN, per la valorizzazione dei prodotti italiani provenienti dall'oliva attraverso tecniche analitiche innovative, finanziato da Ager.

Ager (agroalimentare e ricerca) è un progetto di collaborazione tra Fondazioni di origine bancaria unite per promuovere e sostenere la ricerca scientifica nel settore agroalimentare italiano. Quest'anno Ager, nel settore olivo e olio, ha selezionato tre progetti tra le 38 candidature pervenute, ed ha assegnato al progetto VIOLIN (responsabile scientifico il Prof. Luigi Mondello dell'Università degli Studi di Messina) un [finanziamento di 1.008.000 euro](#).

Il progetto VIOLIN coordinato dall'Università degli Studi di Messina, partirà nell'autunno 2016 e vede coinvolte, oltre all'Università degli Studi di Roma "La Sapienza", l'Università degli Studi di Bologna, l'Università degli Studi di Torino, la Fondazione Edmund Mach, l'Università Campus Biomedico di Roma, l'Università degli Studi del Sannio, l'Università della Tuscia, l'Università degli Studi di Genova, l'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" e l'Università degli Studi di Verona.

Il progetto, avvalendosi delle competenze e dell'esperienza dei diversi gruppi di ricerca partecipanti, mira a creare un database completo per valorizzare la produzione olivicola italiana. Inoltre, si cercherà di valorizzare non solo l'olio extra vergine di oliva, ma anche i prodotti di scarto da cui è possibile estrarre composti ad alta attività biologica (ad esempio composti polifenolici) per l'industria cosmetica, farmaceutica e nutraceutica. Il fingerprint del prodotto verrà determinato mediante l'integrazione dei dati provenienti da tecniche analitiche avanzate, da sistemi sensoristici analitici e da test di bioattività, grazie all'ausilio della chemiometria.

La ricerca punterà infine, attraverso la divulgazione, a creare nel consumatore una cultura dell'olio italiano di qualità, promuovendo una sana consapevolezza all'acquisto e supportando le produzioni di prodotti italiani provenienti dall'oliva. Un piano di comunicazione multilivello sfrutterà tutti i canali della moderna divulgazione scientifica per raggiungere la società civile, la comunità scientifica e gli stakeholders.