

IL DIPARTIMENTO DI CHIMICA NEL PROGETTO VIOLIN



31-08-2016

Il Dipartimento di Chimica della Sapienza partecipa a Violin - Valorization of Italian OLive products through INnovative analytical tools, un progetto per la valorizzazione dei prodotti italiani provenienti dall'oliva attraverso tecniche analitiche innovative, finanziato da Ager.

Ager è un ente di ricerca agroalimentare promosso e sostenuto da un gruppo di fondazioni di origine bancaria. Quest'anno Ager, nel settore olivo e olio, ha selezionato tre progetti tra le 38 candidature pervenute e ha assegnato al progetto Violin un finanziamento di 1.008.000 euro. Coordinato dall'Università degli Studi di Messina, Violin coinvolge oltre alla Sapienza Università di Roma, la Fondazione Edmund Mach e numerosi atenei italiani: Bologna, Torino, Campus Biomedico, Sannio, Tuscia, Genova, Bari e 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.