

Partenariato

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a.r.l. (3A-PTA)
CNR - Istituto di Bioscienze e Biorisorse, UOS-Perugia (CNR-IBBR)
UNIPG - Dipartimento di Chimica, Biologia e Biotecnologie (UNIPG-DCBB)
UNIPG - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (UNIPG-DSA3)
A.PR.OL. Coldiretti
Polo di Innovazione (PI-GGB)
Azienda Agricola Lottanti Francesca
Azienda Agricola Benedetti Agostino
Azienda Agricola Petesse Maria Angela
Azienda Agricola Decimi di Segoloni Romina
Cooperativa Oleificio Pozzuolese
Società Semplice Agricola San Romualdo di Bocchini A.D.V.
Cooperativa Oleificio Coltivatori Diretti di Amelia Soc. Coop. Agr.
Azienda Agricola Appolloni Paolo

www.mollydesign.com

misura
>> 124

PSR Umbria 2007-2013

COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO
DI NUOVI PRODOTTI,
PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI
AGRICOLO, ALIMENTARE E FORESTALE.



FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE
L'EUROPA INVESTE NELLE
ZONE RURALI



Regione Umbria



3A - Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria Soc. cons. a r.l.
www.parco3a.org



Istituto di Bioscienze e Biorisorse



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI PERUGIA



LE UNIVERSITÀ
PER EXPO 2015
COMITATO SCIENTIFICO
DEL COMUNE DI MILANO

Con il patrocinio di



Inside Olive Oil



**Qualità e rintracciabilità
degli oli extravergini
di oliva umbri**



WORKSHOP / ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA
Venerdì 12 Dicembre 2014
VILLA FABRI
Trevi - PG

L'iniziativa, promossa da 3A-PTA in collaborazione con A.PR.OL. Perugia, CNR-IBBR e Università degli Studi di Perugia, intende presentare i risultati parziali del progetto "Inside Olive Oil" finanziato dalla Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013.

Il progetto ha l'obiettivo di trasferire al mondo imprenditoriale innovazioni tecnologiche per rafforzare il rapporto tra olio e territorio, creando valore aggiunto in termini di miglioramento della qualità e della sicurezza degli oli di oliva extravergini dell'Umbria. In particolare, sono considerate priorità strategiche dell'intervento:

la valorizzazione del patrimonio varietale aziendale finalizzato all'ottenimento di oli con marcate caratteristiche regionali;

il miglioramento delle caratteristiche qualitative degli oli prodotti;

la caratterizzazione chimica e molecolare della composizione varietale degli oli;

il controllo dell'assenza di eventuali varietà contaminanti negli oli di oliva umbri;

l'implementazione di nuovi metodi di comunicazione delle informazioni sul prodotto.

L'innovatività e la flessibilità degli approcci adottati in questo Progetto potranno rappresentare un modello di riferimento facilmente adottabile da tutte le tipologie di filiera olivicole in tutto il territorio regionale.

Attività previste

Azione 1

Verifica del patrimonio varietale delle aziende coinvolte

Azione 2

Pre-screening delle varietà utilizzate per la produzione degli oli mediante l'applicazione di marcatori plastidiali e mitocondriali

Azione 3

Accertamento della composizione varietale degli oli

Azione 4

Analisi delle caratteristiche qualitative degli oli

Azione 5

Miglioramento delle caratteristiche qualitative degli oli

Azione 6

Implementazione di nuove strategie di comunicazione del prodotto

Risultati attesi

Miglioramento della qualità del prodotto mediante la valorizzazione delle varietà locali ed interventi sulla filiera produttiva;

Certificazione della composizione varietale degli oli mediante applicazione di strumenti di analisi molecolare;

Certificazione della composizione varietale degli oli in termini di acidi grassi e sostanze fenoliche e volatili;

Azioni di tutela delle peculiarità delle produzioni olivicole umbre;

Miglioramento delle strategie di comunicazione sul prodotto.

Programma

> 09.30 REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

> 09:45 SALUTI

Bernardino Sperandio - Sindaco di Trevi

Andrea Sisti - Amministratore Unico 3A-PTA

Francesco Tei - Direttore del Dip. di Scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali, Università degli Studi di Perugia

> 10:00 INTERVENTI

La Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013: il progetto "Inside Olive Oil"

Luciano Concezzi - 3A-PTA

L'olio extravergine di oliva umbro: da ingrediente della tradizione a *functional food*
Maurizio Servili - Università degli Studi di Perugia

Il contributo dei fenoli dell'olio extravergine d'oliva nella prevenzione delle malattie cronico - degenerative
Patrizia Rosignoli - Università degli Studi di Perugia

Riconoscimento della composizione varietale degli oli extravergine di oliva umbri mediante test del DNA

Luciana Baldoni - CNR - Istituto di Bioscienze e Biorisorse, Perugia

> 12:00 ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA

Guida all'analisi sensoriale degli oli extravergini di oliva tipici umbri

Giulio Scatolini - Aprod, Perugia

> 13:00 CONCLUSIONI

Fernanda Cecchini - Assessore alle Politiche Agricole ed Agroalimentari, Regione Umbria