



ARISTOIL: Living Lab Internazionale della filiera olivicola di qualità del Mediterraneo

Emilia Arrabito SVIMED

Principale OBIETTIVO

Sviluppo di un CLUSTER Mediterraneo di attività e produttori di olio d'oliva con il supporto di training specialistico , sviluppo di metodologie innovative per l'identificazione dei polifenoli e certificazione di prodotto.



I Polifenoli quali componenti “chiave” per la salute umana, promuovere gli standard per riconoscere un olio di oliva salutistico



Olio d’Oliva come cibo o medicina?

Dati della Ricerca Aristoil

- Campioni della Raccolta 2016-2017:

- 121 Croatia
- 65 Italy (Sicily)
- ~20 Cyprus
- ~800 Greece

- Campioni della Raccolta 2017-2018:

- 1266 Greece
- 502 Italy
- 105 Croazia
- 112 Cyprus
- 502 SICILY

=> Creazione di un Database e una Mappa interattiva



Risultati Ricerca – Italia 2017-2018

- 274/502 >250 mg/Kg hanno raggiunto l'indicazione salutistica (55%)
- 72/502 > 500 mg/Kg (14%)
- 14/502 > 1000 mg/Kg (3%)
- Media = 310 mg/Kg
- Valore più alto: 1462 mg/Kg

SICILIA

RISULTATI CAMPIONAMENTO 2017-2018

SICILIA	-250	250 - 500	500 - 1000	1000 +	tot
RG	127	66	5	3	201
SR	27	10	2	3	42
EN	3	12	1	0	16
PA	5	12	1	0	18
TP	18	32	11	0	61
CT	7	8	3	0	18
AG	19	33	8	1	61
ME	3	3	4	0	10
CL	0	10	1	0	11
TOT	209	186	36	7	438

Qualche dato

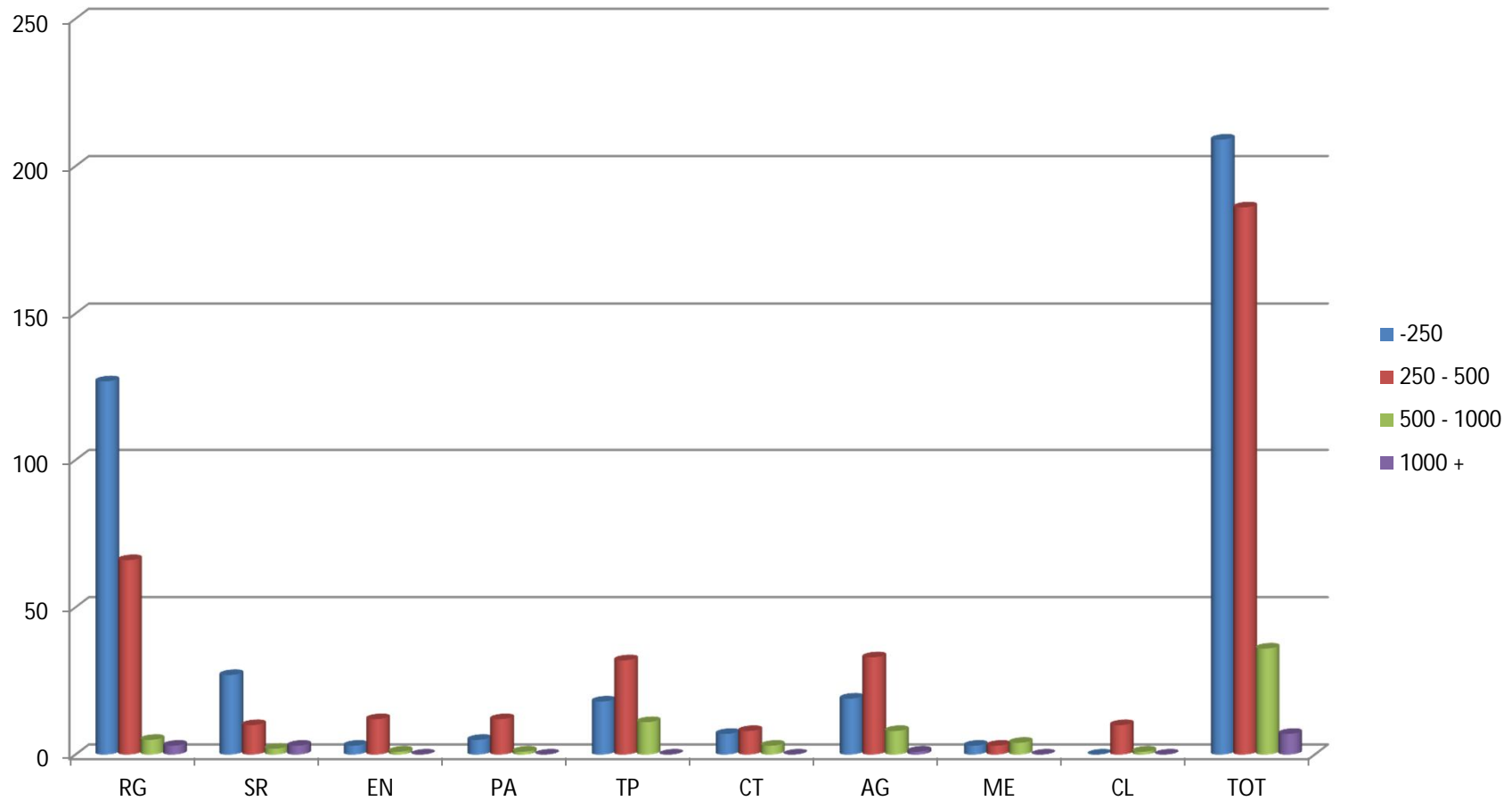
(valori per mg/kg di polifenoli totali)

SICILIA



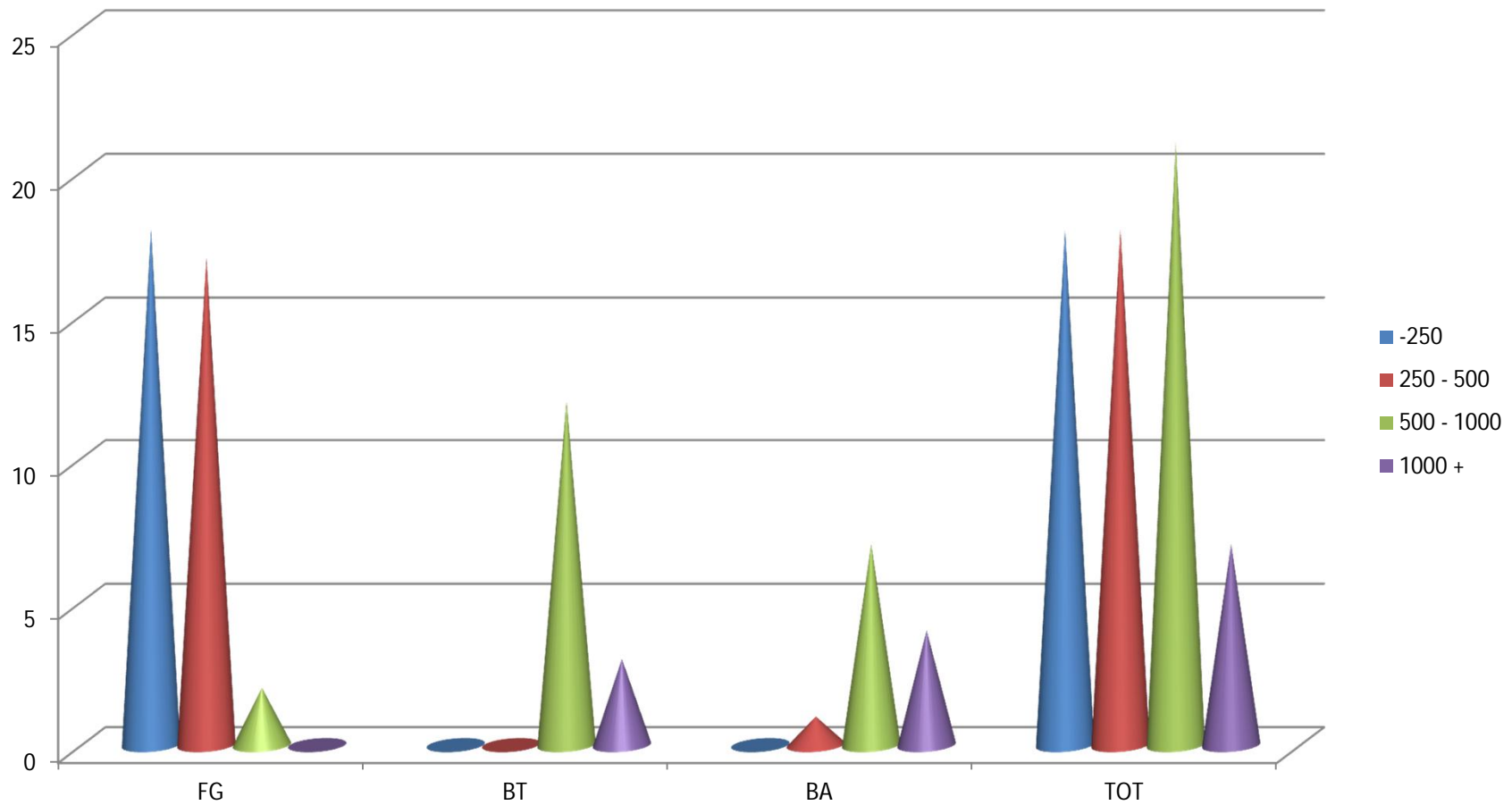
SICILIA

(valori per mg/kg di polifenoli totali)



PUGLIA

(valori per mg/kg di polifenoli totali)



Indagine sui parametri di produzione

- Varietà / Maturazione / Tempi di Gramolatura / temperatura di gramolatura
- CONCLUSIONI -> il tempo e la temperatura del processo di gramolatura influiscono notevolmente sul contenuto e sul profilo fenolico (ref. Linee Guida Aristoil)

Prime conclusioni della ricerca

- Gli oli extra vergine non sono tutti uguali!!!
- Alcuni oli hanno un grande potenziale nel proteggere la salute e come agenti terapeutici
- Le ricerche hanno provato che si possono valutare le proprietà curative sulla base di una quantificazione con NMR.
- Adesso sono disponibili strumenti facili per valutare le proprietà curative dell'olio d'oliva

**NON TUTTI GLI EXTRA VERGINE
HANNO UNA AZIONE SALUTISTICA.....
Solo gli extravergine di eccellenza
ottenuti applicano le migliori pratiche
agricole e tecnologiche...**

Aristometro e Aristoleo Kit



Il progetto Aristoil ha testato un test colorimetrico semplice con il quale chiunque può misurare i livelli di oleocanthal e oleacein e valutare la qualità salutistica dell'olio d'oliva.

Una piccola quantità di olio d'oliva è mescolato con uno specifico reagente e dopo poco tempo appare una colorazione. L'intensità del colore (da giallo chiaro a verde) è collegata alla concentrazione di oleocanthal e oleacein .

HEALTH CLAIM = PREZZO MIGLIORE?

- Gli oli d'oliva che contengono **alte quantità di hydroxytyrosol** e suoi derivati riescono ad avere un'attività protettiva per la salute e di conseguenza un prezzo migliore.
- I pazienti con **malattie cardiovascolari = un nuovo target** per i produttori di olio d'oliva
- Ad ogni modo i **consumatori** devono essere educati ad accettare e valorizzare il gusto di questi oli.
- Obiettivo difficile per i produttori è raggiungere **un gusto bilanciato** ed un'alta concentrazione di polifenoli specifici.



Tendenze ISMEA 2018

Indagine sui consumi alimentari domestici:

- **Centro Italia (+5,6%), Nord Est (+5%)** , Nord Ovest (+3,3%) , **Mezzogiorno (-1.1%)** .
- **Stili di vita dei consumatori:** crescita dei prodotti rivolti a un consumatore con specifiche esigenze di salute, di efficienza fisica, di lifestyle, di responsabilità sociale o di intolleranze, prodotti cioè che certificano sulla confezione la loro peculiarità (Bio, Veg, Ricco in.., Senza...)
- **8% degli italiani** (pari a circa 4.4 milioni di individui), ha utilizzato nel 2018 almeno una volta al mese i servizi on line di "**Food Delivery**"

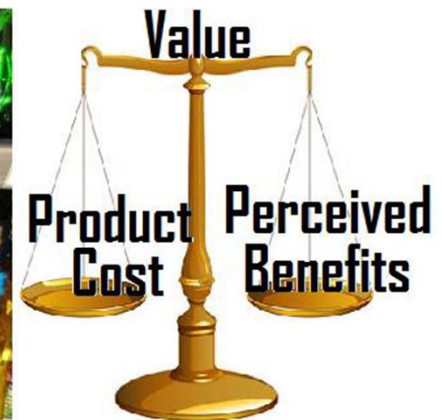
COMPETITIVITA' SETTORE

- Oliveto Italia: un patrimonio di oltre 350 cultivar espressione dei diversi territori (Dati Ismea)
- Delle 825 mila aziende solo il 37% risultano essere in grado di sostenere la competitività del mercato (Dati Ismea)

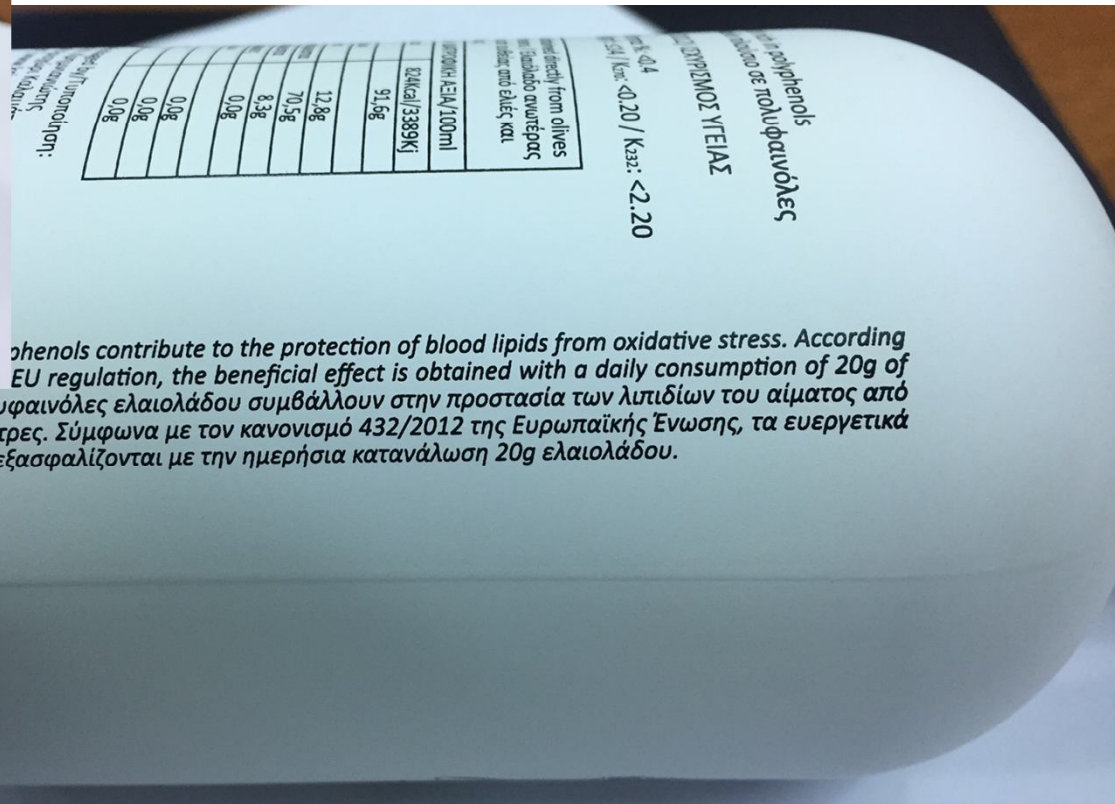
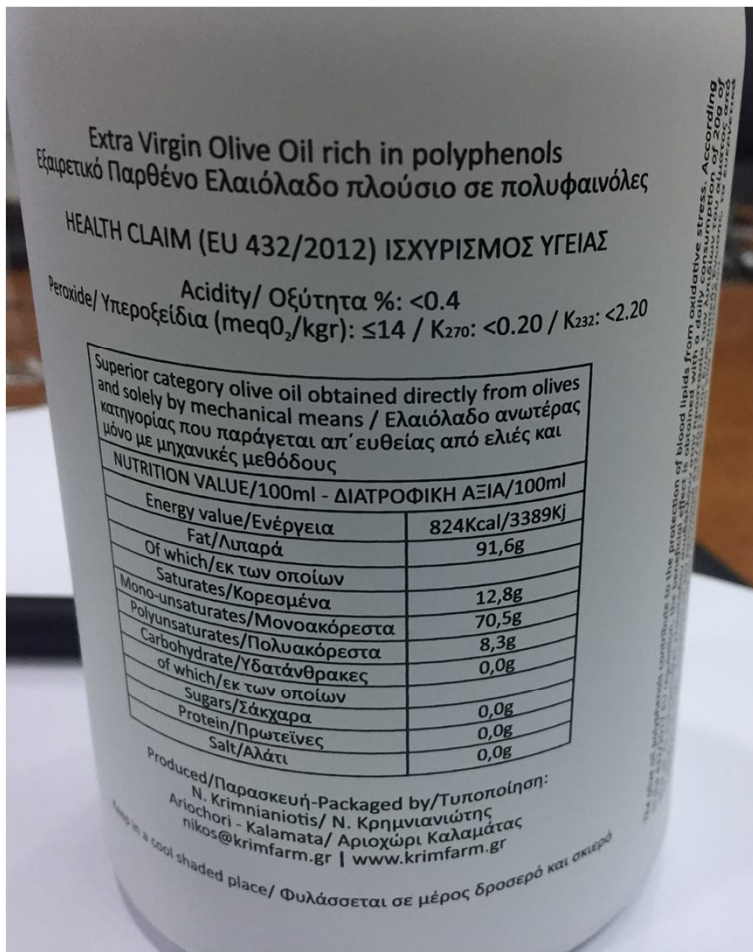
CLAIM POLIFENOLI

Sostanza nutritiva	Claim	Condizioni d'uso dell'indicazione	Soglia minima
Polifenoli dell'olio di oliva	I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo	Questa indicazione può essere impiegata solo per l'olio d'oliva che contiene almeno 5 mg di idrossitirosolo e suoi derivati (ad esempio, complesso oleuropeina e tirosolo) per 20 g di olio d'oliva. L'indicazione va accompagnata dall'informazione al consumatore che l'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20 g di olio d'oliva.	Affinché siano assunti 5 mg di fenoli bioattivi in 20 g di olio d'oliva è necessario che la concentrazione di biofenoli nel prodotto sia ≥ 250 mg/kg (polifenoli totali almeno ≥ 300 mg/kg)

COME SCEGLIERE?



ETICHETTE per Health Claim



NUOVE FORMULE DI CONSUMO



PROSSIMI STEP

- TRAINING con GUIDELINES per i produttori/frantoiani
- Costituzione LIVING LABS -> la parola ai produttori
- CAMPIONAMENTO e ANALISI per raccolta 2018-2019
- co-progettazione E-HUB



La parola ai produttori ...

- L'importanza di un'adeguata LEGISLAZIONE su HEALTH CLAIM
- L'importanza di un BRAND (LABEL) facilmente riconoscibile e associato ai benefici salutistici dell'olio d'oliva,
- Semplicità, chiarezza e accessibilità alle informazioni da parte dei consumatori
- Maggiori investimenti in Ricerca e Sviluppo
- Maggiore promozione sull'importanza del NUTRIMENTO e USO DEL CIBO come fonte di prevenzione di molte malattie
- Lotta concreta alle frodi e alle false INDICAZIONI SLUTISTICHE
- Adeguata formazione (mancano dati affidabili sui fattori agronomici e di trasformazione che influenzano i livelli degli ingredienti fenolici nell'olio d'oliva)



Cosa fanno i partner

- Il Centro di Certification di Atene analizzerà altri campioni (NMR method) durante il raccolto 2018-2019 per i produttori che seguiranno i consigli delle linee guida
- Tutti i partecipanti dovranno aderire a regole comuni contenute nelle linee guida, riguardo a periodo di raccolta e di produzione dell'olio
- Verrà fornito materiale (dispense) per training dei produttori da Univ. di Atene, Croazia e Spagna



Health and Nutrition Awards 2018



Ερευνητές και Ιδρυτές
αγκαλιάζουν το όραμα του ιερού δέντρου της ελιάς
και βραβεύουν στην 3η τελετή των

Olympia Health & Nutrition Awards 2018

τα ελαιόλαδα με τα υψηλότερα υγειοπροστατευτικά χαρακτηριστικά
στις 17 ΜΑΪΟΥ στην Παλιά Βουλή.

[Δείτε το Πρόγραμμα](#) της Τελετής και [Πατήστε εδώ](#) για να Δείτε Live τις
βραβεύσεις την ίδια μέρα.

Perché il Cluster

- Med Cluster in Olive Oil sector
- Un modello di cooperazione transnazionale di attori innovativi nella produzione e commercio di olio d'oliva. Un protocollo dettagliato descriverà scopo, priorità, campo d'azione, relazioni esterne
- COME?
 - Promuovere la comunicazione e lo scambio di informazioni divulgative tra i membri del Cluster
 - Permettere la durata nel tempo del Cluster tramite **E-HUB**

Perché LIVING LAB

- Un approccio innovativo nelle attività di ricerca che consente agli utilizzatori di partecipare allo sviluppo e alla sperimentazione di soluzioni innovative destinate agli abitanti di uno specifico territorio
- -> scambio di idee e conoscenze – aggregazione tra ricercatori imprese e gruppi di cittadini
- In tutta Europa sono 230 i Living Lab che stimolano l'innovazione e trasferiscono la ricerca dai laboratori alla vita reale.

Come?

- Capire i fabbisogni degli utilizzatori – utenti finali
- Far partecipare le imprese
- Collaborare con il settore della ricerca

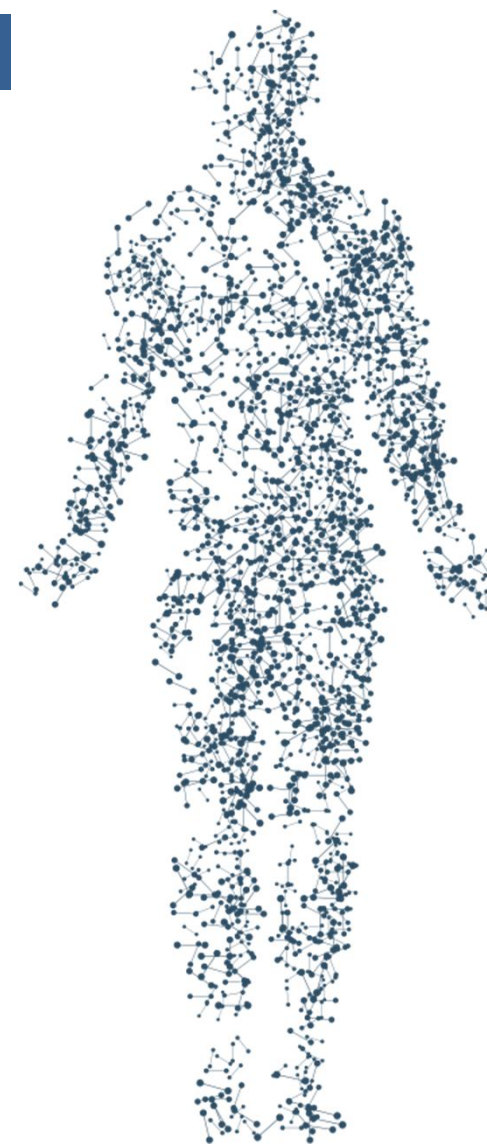


Living Lab Aristoil

- **E-HUB**, un luogo virtuale di confronto e di scambio dove comunicare i progetti di innovazione, proporre idee, discutere dei fabbisogni emersi, valorizzare i risultati dei progetti di ricerca nel settore dell'olio d'oliva, condividere le esperienze di altri living lab simili a livello europeo.

RISULTATI ATTESI

- Attirare l'interesse del consumatore verso un prodotto più sano e certificato
- Aumentare la porzione del mercato dei "lipidi" per l'olio d'oliva a livello internazionale



GRAZIE

EMILIA ARRABITO

Svimed onlus

e.arrabito@svimed.eu



#livehealthy

