



Project co-financed by the European Regional Development Fund

L'olio d'oliva Oro verde del Mediterraneo

Il progetto Aristoil

Chiamonte Gulfi, 9 Settembre 2017
Sala Sciascia

Obiettivo principale



"Rafforzamento della competitività del settore olivicolo mediterraneo attraverso lo sviluppo e l'applicazione di metodologie innovative di produzione e controllo qualità relative alle proprietà nutraceutiche dell'olio d'oliva"



Interreg MED 2014-2020
COOPERATION AREA

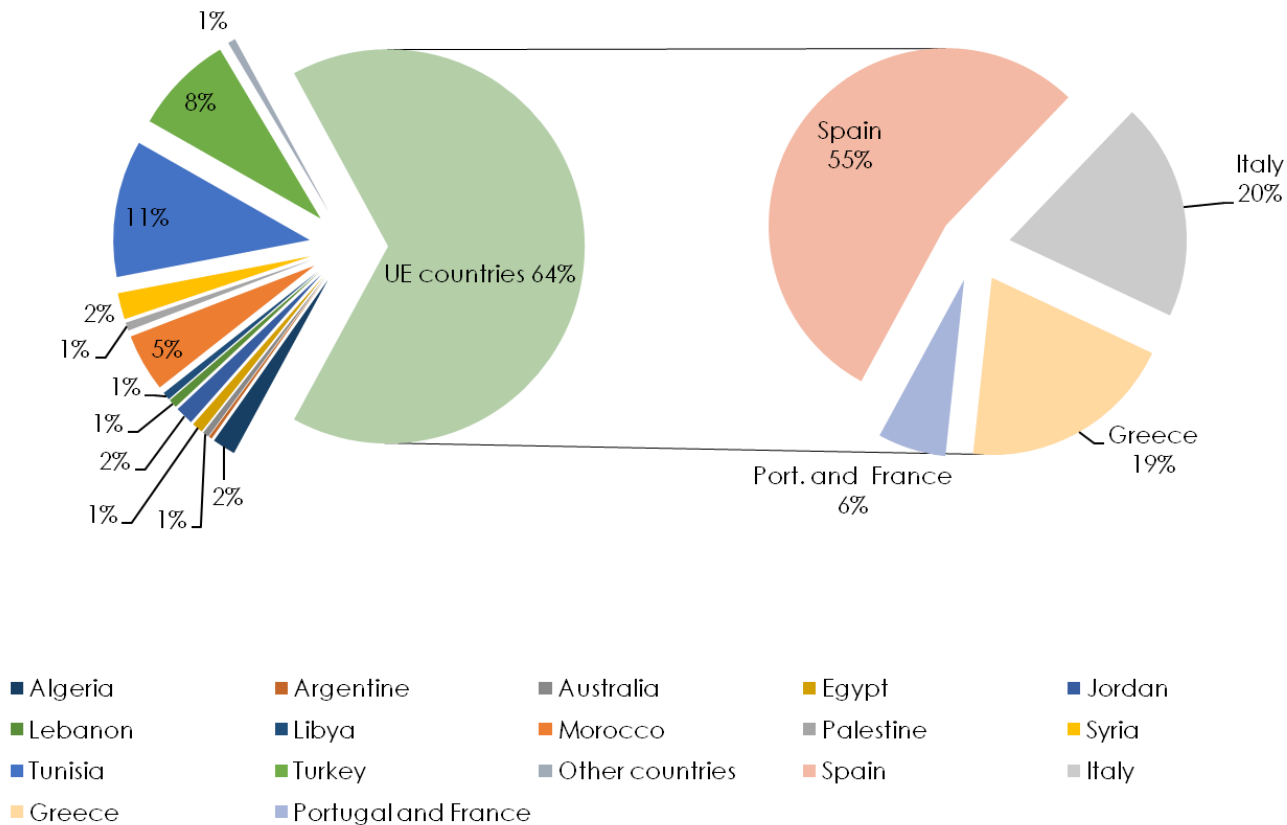


Project co-financed by the
European Regional Development
Fund

PRODUZIONE MONDIALE



Worldwide Production of olive oil in the year 2014/2015



Problematiche e debolezze



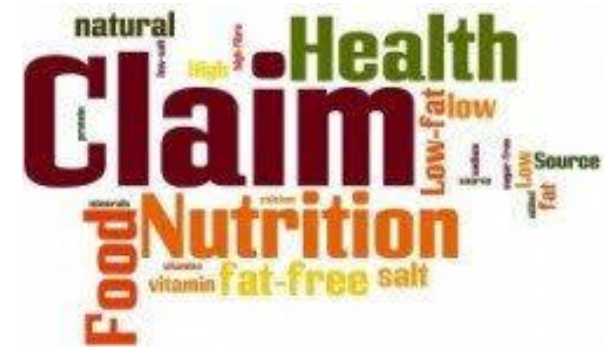
- IL PREZZO BASSO dell'olio d'oliva , rispetto al costo di produzione;
- Forte CONCORRENZA DELL'OLIO DI SEMI di provenienza non-mediterranea;
- Resistenza e opposizione dell'industria dell'olio di oliva che non promuove l'indicazione Health Claim perché la vede come una minaccia.
- Mancanza di un percorso didattico specifico e mirato ai consumatori, ai produttori e ai commerciali in modo da poter comprendere meglio questa nuova categoria di EVOO.



Opportunità



- **Health claim** dell'UE 432/2012. Questo regolamento ha creato una nuova categoria di olio d'oliva. Un olio che va oltre la categoria extra vergine e che è verificabile scientificamente.
- Le vendite di **alimenti ad alto valore nutrizionale** e salutare sono cresciuti del 20% ogni anno in tutto il mondo negli ultimi 2 decenni.
- Esistono **prove scientifiche** che alcuni composti fenolici in EVOO se consumati possono alleviare i sintomi e anche offrire un certo livello di “solievo” per alcune patologie.
- **“L’olio che pizzica fa bene”** – C’è una tendenza a favorire una più forte degustazione di olio d'oliva rispetto a 10 anni fa e sottolineare i benefici per la salute degli oli di oliva più forti.



Strategia



- ✓ **SVILUPPO DI UN CLUSTER MEDITERRANEO** di produttori;
- ✓ **RICERCA E SPERIMENTAZIONE** per l'identificazione e aumento degli ingredienti fenolici dell'olio;
- ✓ **CORSI DI FORMAZIONE/INFORMAZIONE** per i produttori sulla **HEALTH CLAIM**, come certificazione innovativa di prodotto.



Attività 2017-2018-2019



➤ STUDYNG

- raccolta di 700 campioni da 100 ml di olio di oliva presso aziende della regione Sicilia e Puglia

➤ TESTING

- i campioni raccolti saranno analizzati dai laboratori dell'Università di Atene

➤ TRASFERRING

- i dati analizzati saranno discussi all'interno di Linee Guida prodotte dalle Università partner, e saranno forniti ai produttori (partecipanti all'attività di testing) per applicare le metodologie individuate per migliorare il contenuto di polifenoli nell'olio di oliva prodotto

Risultati attesi



1. Incremento di produzione di olio d'oliva
2. **Formazione** di circa 3000 produttori di olio di oliva e frantoiani nell'area MED
3. Aumento della **consapevolezza dei consumatori**
4. Avvio procedura standardizzata per la certificazione **“health claim”**
5. Creazione di un **Cluster Mediterraneo dei produttori di Olio d'oliva**



Living Labs



- Un approccio 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
- Farlo con il settore privato
- Collaborare con il settore della ricerca



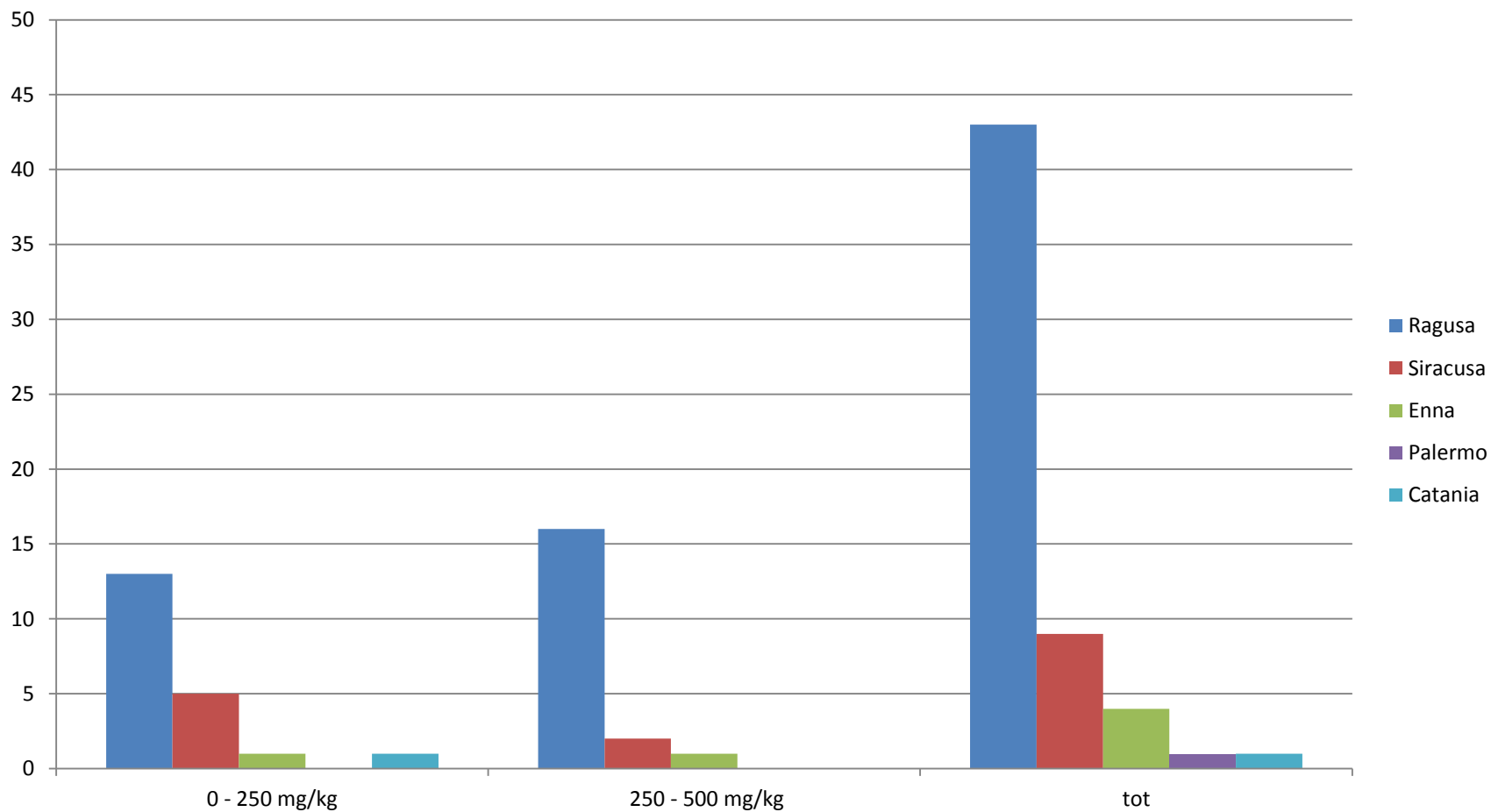
-> Smart Puglia 2020
-> Territorial Living Lab Sicilia



Risultati in Sicilia - 2016

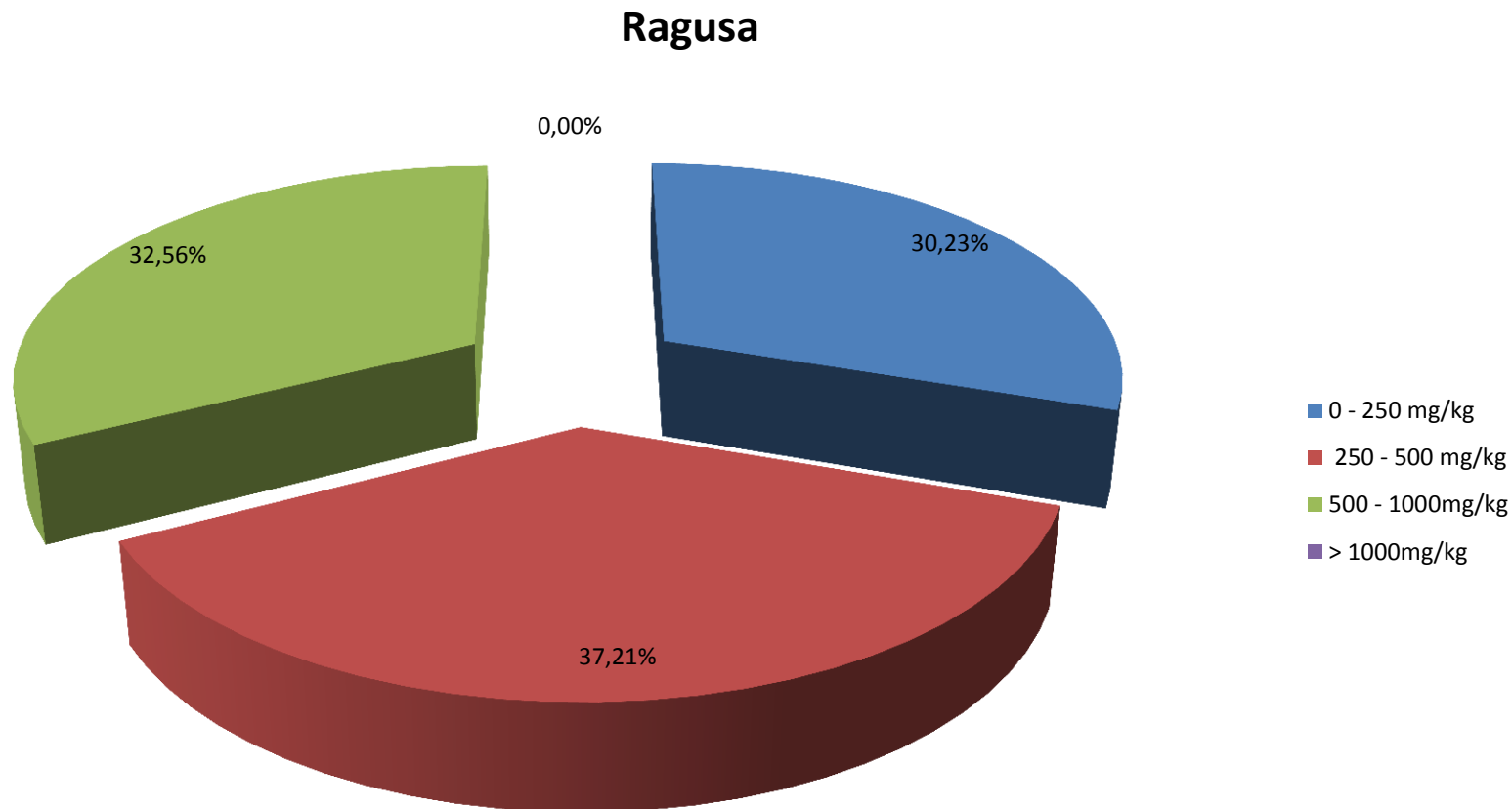


Contenuto polifenoli campioni 2016



NMR CODE	Oleocanthal	oleacein	Oleuropein Aglycone monoaldehyde	Ligstroside Aglycone monoaldehyde	Ligstroside Aglycone dialdehyde	Oleuropein Aglycone dialdehyde	Oleocanthal + oleacein	total phenols for health claim mg/Kg
	mg/Kg	mg/Kg	mg/Kg	mg/Kg	mg/Kg	mg/Kg		
woc1706	191	79	13	12	0	0	270	295
woc1707	363	174	40	28	77	12	538	694
woc1708	118	65	0	0	0	0	183	183
woc1709	107	65	6	6	0	0	172	184
woc1710	220	130	33	19	0	0	350	401
woc1711	150	74	26	22	0	0	224	272
woc1712	0	0	0	0	0	0	0	0
woc1713	147	90	33	32	0	0	238	302
woc1714	126	113	0	0	0	0	239	239
woc1715	123	74	0	0	0	0	197	197
woc1716	253	124	46	35	145	65	377	668
woc1717	0	0	0	0	0	0	0	0
woc1718	236	93	19	15	0	0	330	365
woc1719	347	180	26	22	0	0	527	575
woc1720	280	219	33	19	90	25	499	665
woc1721	123	76	6	6	0	0	199	211
woc1722	199	43	19	35	64	0	242	360
woc1723	201	40	0	35	64	0	241	340
woc1724	220	239	36	22	0	0	459	517
woc1725	296	197	104	71	158	49	493	873
woc1726	166	169	50	19	90	45	335	538
woc1727	236	227	83	54	184	109	464	895
woc1728	253	230	46	32	0	0	483	561
woc1729	393	342	50	28	0	0	735	813
woc1730	96	60	6	6	0	0	156	167
woc1731	239	272	36	19	96	59	511	721
woc1732	204	152	70	35	161	75	356	697
woc1733	128	71	0	0	0	0	199	199
woc1734	185	247	201	51	233	227	432	1144
woc1735	247	255	0	0	0	0	503	503
woc1736	191	76	36	35	113	42	267	493
woc1737	166	149	0	0	0	0	315	315
woc1738	107	62	33	22	0	0	169	224
woc1739	345	174	56	41	129	25	519	770
woc1740	193	79	36	22	96	25	272	452
woc1741	42	43	0	0	0	0	85	85
woc1742	204	96	6	6	0	0	300	312
woc1743	126	0	0	6	0	0	126	131
woc1744	110	40	36	45	64	0	150	294
woc1745	131	57	50	41	116	25	188	420
woc1746	126	62	53	48	129	25	188	443
woc1747	509	239	332	378	1214	341	748	3014
woc1748	0	0	0	0	0	0	0	0
woc1749	118	48	6	6	0	0	166	178
woc1750	158	116	46	32	90	0	274	442
woc1751	153	48	13	15	0	0	201	229
woc1752	172	74	19	22	0	0	245	287
woc1753	218	90	16	15	0	0	308	339
woc1754	304	124	67	48	187	86	428	815
woc1755	0	0	0	0	0	0	0	0
woc1756	101	0	0	6	0	0	101	107
woc1757	101	62	9	0	0	0	164	173
woc1758	107	48	23	12	0	0	155	190
woc1759	215	118	26	15	83	32	333	490
woc1760	234	141	26	12	0	0	375	413
woc1761	193	48	9	12	0	0	242	254
woc1762	193	88	33	25	0	0	281	339
woc1763	69	37	26	32	0	0	106	164

Provincia di Ragusa



ECOLIVE



ECOLIVE

[HOME](#) [IL PROGETTO](#) [I PARTNER](#) [PRODUCERS](#) [NEWS](#) [CONTATTI](#) [VIDEOS](#)

SU COSA STIAMO PUNTANDO CON QUESTO PROGETTO?

SCOPI ED OBIETTIVI DEL PROGETTO ECOLIVE

[LEGGI TUTTO](#)



RICERCA

Nell'ambito del progetto Ecolive si sta attualmente realizzando un'indagine per la mappatura dei fabbisogni formativi dei produttori ed agricoltori del settore olivicolo.



E-LEARNING & M-LEARNING

Il progetto sta utilizzando gli strumenti ICT più innovativi per offrire ai produttori ed agli agricoltori la possibilità di seguire i corsi di formazione in modalità e-learning e mobile learning, attraverso il computer o il cellulare, senza essere necessariamente presenti nelle sedi dei corsi.



APPROCCIO INTEGRATO

Il progetto Ecolive prevede un percorso formativo che abbraccia tutte le fasi della produzione di olio d'oliva biologico, a partire da: gestione del suolo, concimazione, raccolta, certificazione biologica, commercializzazione, etichettatura ed export.

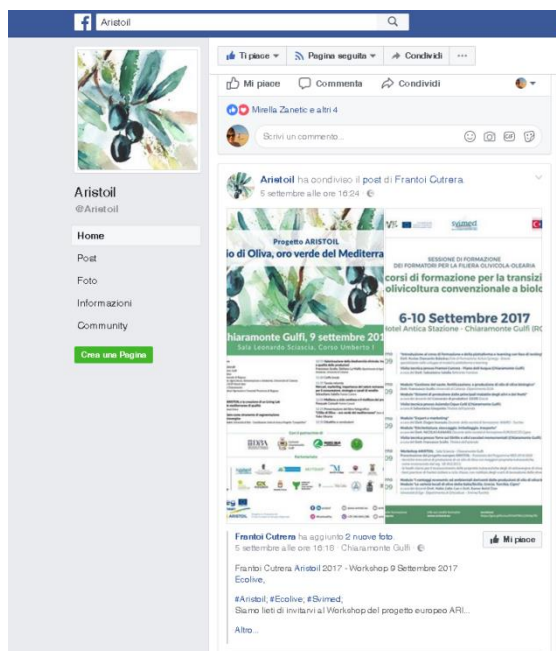
Grazie per l'attenzione



- Emilia Arrabito
- Svimed onlus
- E.arrabito@svimed.eu



#livehealthy



svimed.
centro euromediterraneo
per lo sviluppo sostenibile onlus