



Conferenza Nazionale "ARISTOIL"

"Oltre il biologico, oltre l'extra-vergine"

Ragusa 7 giugno 2018

Il Progetto "Aristoil"



- “Aristoil” (dal termine greco “Ariston”, ‘perfetto’, e “Oil”, ‘Olio’) è un progetto a valere sul Programma di Cooperazione Transnazionale Interreg Med 2014-2020
- Il progetto avviato a novembre 2016 , si concluderà a ottobre 2019

Partner attivi del progetto sono:

- ***Efixini Poli (Grecia) = Capofila***
- *Università di Atene (Grecia)*
- *Agenzia di Sviluppo Distrettuale di Larnaca-Famagusta (Cipro)*
- *“ARISTOLEO” (Cipro)*
- *Università di Spalato (Croazia)*
- *Università di Cordoba (Spagna)*
- *Libero Consorzio Comunale di Ragusa (Italia)*
- *Svimed Centro Euromediterraneo di sviluppo (Ragusa, Italia)*
- *Regione del Peloponneso (Grecia)*
- *Oleocanthal Andalusian Society (Spagna)*



Project co-financed by the European
Regional Development Fund



Obiettivi del progetto



- Promozione delle qualità organolettiche dell'olio d'oliva attraverso un'attività di sperimentazione comprendente il monitoraggio dei dati qualitativi e caratteristici dell'olio (con particolare riguardo al quantitativo di polifenoli presenti)
- Potenziamento della competitività del settore dell'olio d'oliva extravergine prodotto nei Paesi del Mediterraneo, attraverso lo sviluppo e l'applicazione di metodologie innovative di produzione e di controllo di qualità, legate alle proprietà salutari dell'olio.
- Trasferimento di tali dati e la capitalizzazione dei risultati
- Incremento della produzione di olio di oliva ad alto contenuto di polifenoli
- Diffusione e promozione di un prodotto certificabile come “naturalmente nutraceutico” e salutistico ad alto contenuto fenolico, come da [Regolamento UE 432/2012](#).



Obiettivi specifici



- Favorire la strutturazione di un CLUSTER Mediterraneo di Produttori di olio d'oliva con il supporto di training specialistico, sviluppo di metodologie innovative per l'identificazione dei polifenoli, attività mirate e certificazione di prodotto. saranno coinvolti produttori, frantoi, piccole e medie imprese dell'indotto)
- Creare un **E-hub** (dispositivo di rete), attraverso cui fluiranno informazioni sulle nuove opportunità di mercato e altre notizie inerenti, per sostenere la comunicazione e lo scambio di esperienze tra gli attori chiave.
- Attivare corsi di formazione specialistici (3000 tra produttori e frantoiani), nonché il potenziamento di metodi innovativi per l'identificazione dei componenti fenolici dell'olio d'oliva, unitamente al sostegno dato ai produttori attraverso specifiche Certificazioni di Qualità del prodotto, a un ampio Piano di Comunicazione



Analisi di contesto



Il 95% della coltivazione olivicola mondiale si trova all'interno del bacino del Mediterraneo. La maggior parte della produzione mondiale proviene dal sud Europa, dal nord Africa e dal Medio Oriente.

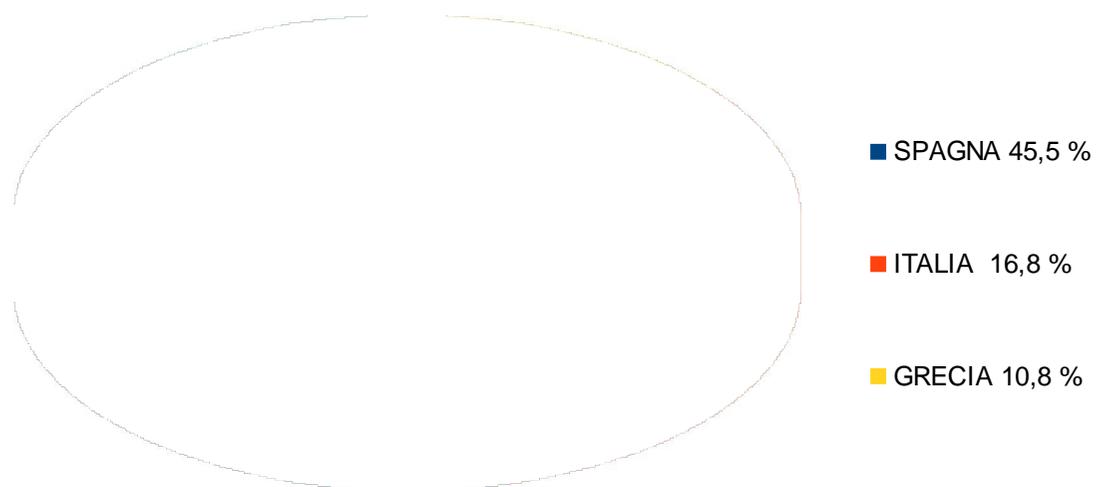
Il 93% della produzione europea di olio extravergine d'oliva è suddivisa tra i maggiori Paesi produttori:

- 1) **Spagna** (con l'Andalusia come area più grande del pianeta per coltivazione di olive),
- 2) **Italia** (Sicilia, Calabria, Puglia)
- 3) **Grecia**

L'Italia è il secondo Paese produttore europeo: 2/3 della produzione sono rappresentati da olio extra-vergine con 37 DOP diffuse su tutto il territorio nazionale.

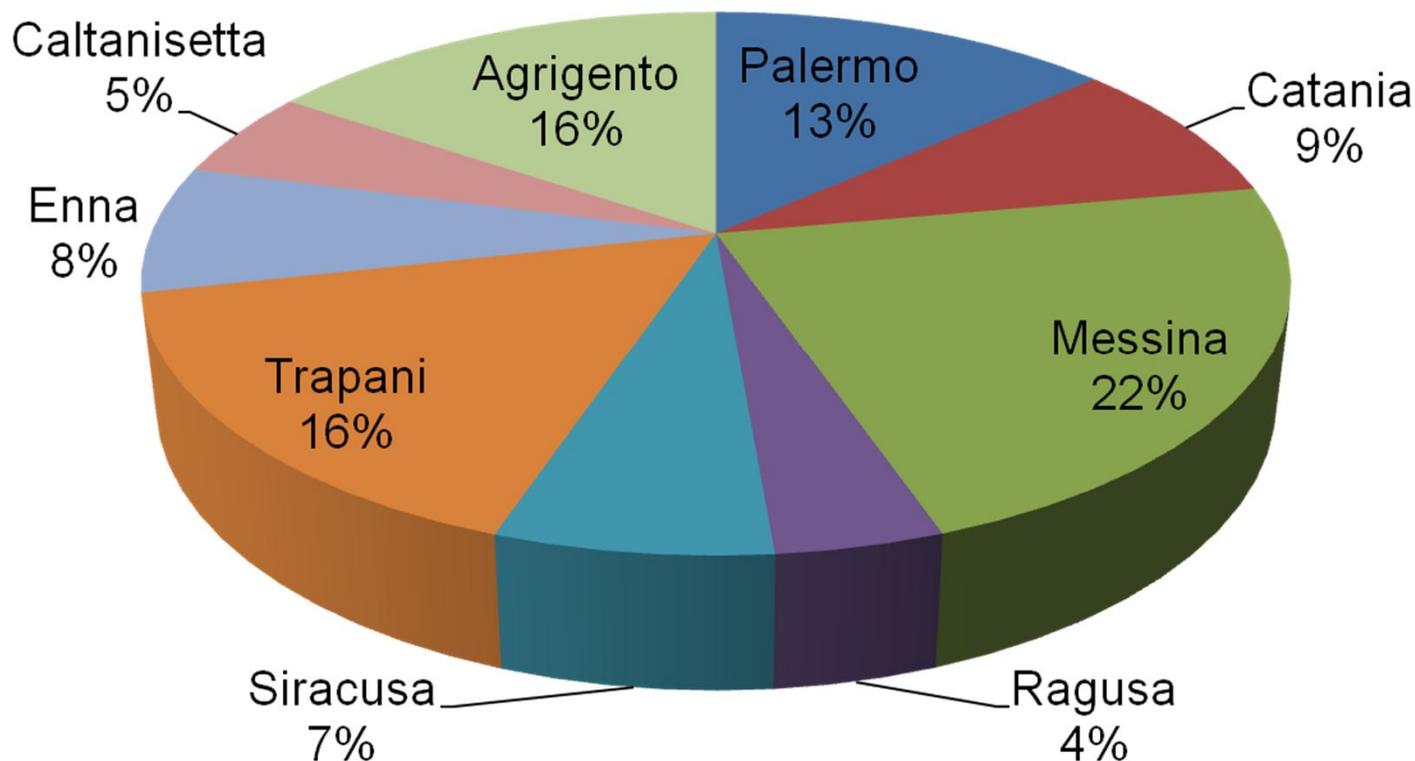


Analisi di contesto



La Sicilia presenta un patrimonio olivicolo molto importante ma variabile in base a fattori climatici e alle caratteristiche del suolo. Nell'isola l'area destinata alla coltivazione degli ulivi copre circa 156 mila ettari di terreno.

Ecco le percentuali per ciascuna provincia siciliana:



LA SICILIA SCRIGNO DI OLI ECCELLENTI



La Sicilia vanta 6 Consorzi di tutela DOP dell'olio extravergine d'oliva:

Il Consorzio DOP Monti Iblei, Monte Etna, Val di Mazara, Valdemone, Valle del Belice, Valli Trapanesi.

La DOP "**MONTI IBLEI**" rappresenta il riconoscimento ufficiale delle caratteristiche di pregio dell'Olio Extra Vergine di Oliva ottenuto nel comprensorio omogeneo dei Monti Iblei, un territorio del Sud-Est della Sicilia, comprendente le Province di Ragusa, Siracusa e Catania



IL CONSORZIO DOP MONTI IBLEI



Il Consorzio di Tutela **DOP Monti Iblei**
è stato istituito nel 2000

Il Consorzio tutela e promuove la qualità dell'olio Extra Vergine d'oliva prodotto nell'area dei Monti Iblei

E
rappresenta i produttori che aderiscono al Disciplinare di produzione, promuovendo e valorizzando il prodotto con attività promozionali e di sostegno alla sua commercializzazione



MONTI IBLEI
CONSORZIO DI TUTELA
DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



Project co-financed by the European
Regional Development Fund





Benefici salutistici e nutraceutici dell'olio E.v.o.

Tale composto assurge a notorietà per l'importanza riscontrata (come elemento naturale) nella riduzione di malattie correlate all'infiammazione, tra cui:

- ✓ LE MALATTIE DEGENERATIVE ARTICOLARI
- ✓ LE MALATTIE NEURO- DEGENERATIVE

e alcuni tumori specifici (meno frequenti nelle popolazioni mediterranee) :

- ✓ TUMORE AL SENO
- ✓ TUMORE ALLA PROSTATA
- ✓ TUMORE ALL'INTESTINO
- Il consumo quotidiano di olio d'oliva, associato al modello di alimentazione mediterranea, produce un beneficio a lungo termine sulla salute umana.



POLIFENOLI E OLEOCANTALE



L'olio extra-vergine d'oliva è il più importante tra i componenti salutari della dieta mediterranea.

Un composto fenolico in esso contenuto, denominato "Oleocanthal",
condivide caratteristiche percettive e anti-infiammatorie
uniche con l'ibuprofene,
costituente principale
dei farmaci
anti-infiammatori
non steroidei (FANS).



Olive Oil



Oleocanthal



POLIFENOLI ALLEATI PREZIOSI PER LA SALUTE

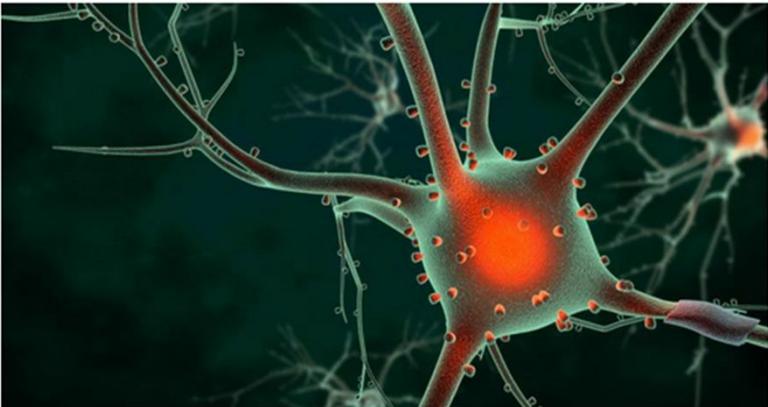
- Un'assunzione continua a basse dosi di agenti antinfiammatori come l'oleocanthal offre una protezione per le malattie cardiovascolari e l'invecchiamento
- **Oleocanthal è responsabile del " pizzicare" dell'olio delle olive acerbe (irritazione della regione orofaringea)**

Olive Oil Times Olive Oil World Reviews Health Business Making Olive Oil

How Extra Virgin Olive Oil Can Protect from Alzheimer's Disease

By ELENA PARAVANTES on March 26, 2013
Filed in Health | 1 Comment

1.3k SHARES

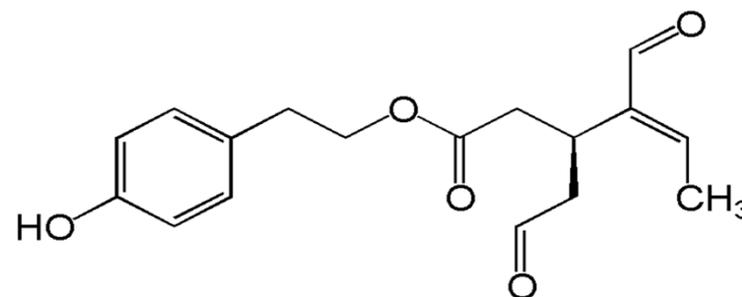


Olive oil has been associated with [protection against cognitive decline](#) that comes with aging, and studies have shown that the Mediterranean diet may reduce the risk of Alzheimer's disease and that the monounsaturated fat in olive oil was mainly responsible for this effect.

RELATED ARTICLES

- Component in EVOO Kills Cancer

Now studies are now showing that it is in fact oleocanthal, a natural compound found in extra virgin olive oil that has antioxidant and anti-inflammatory action that may have the protective effect.



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
 - 514 Italy
 - 105 Croazia
 - 112 Cyprus



=> Creazione di un Database e una Mappa interattiva



Risultati di Ricerca- ITALIA-SICILIA



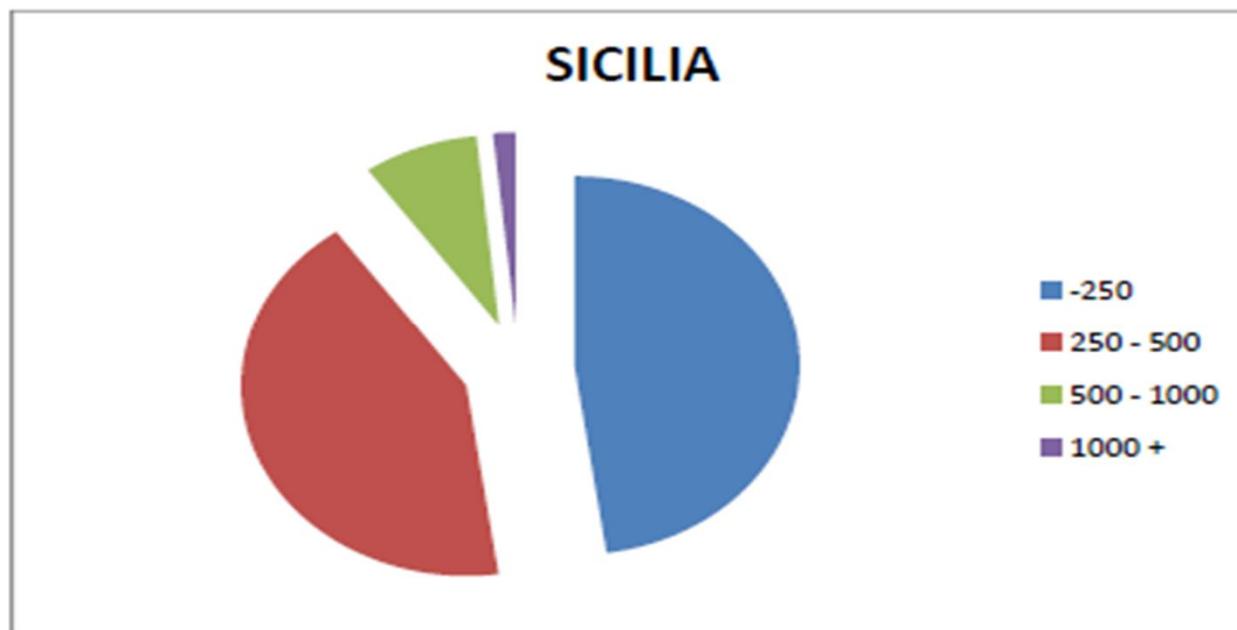
- 274/514 hanno raggiunto l'indicazione salutistica (55%)
- 72/514 > 500 mg/Kg (14%)
- 07/514 > 1000 mg/Kg (3%)
- Media = 310 mg/Kg
- Valore più alto: 1462 mg/Kg



Dati sui polifenoli



SICILIA CAMPIONAMENTO TOTALE 2017-2018 (valori per mg/kg di polifenoli totali)

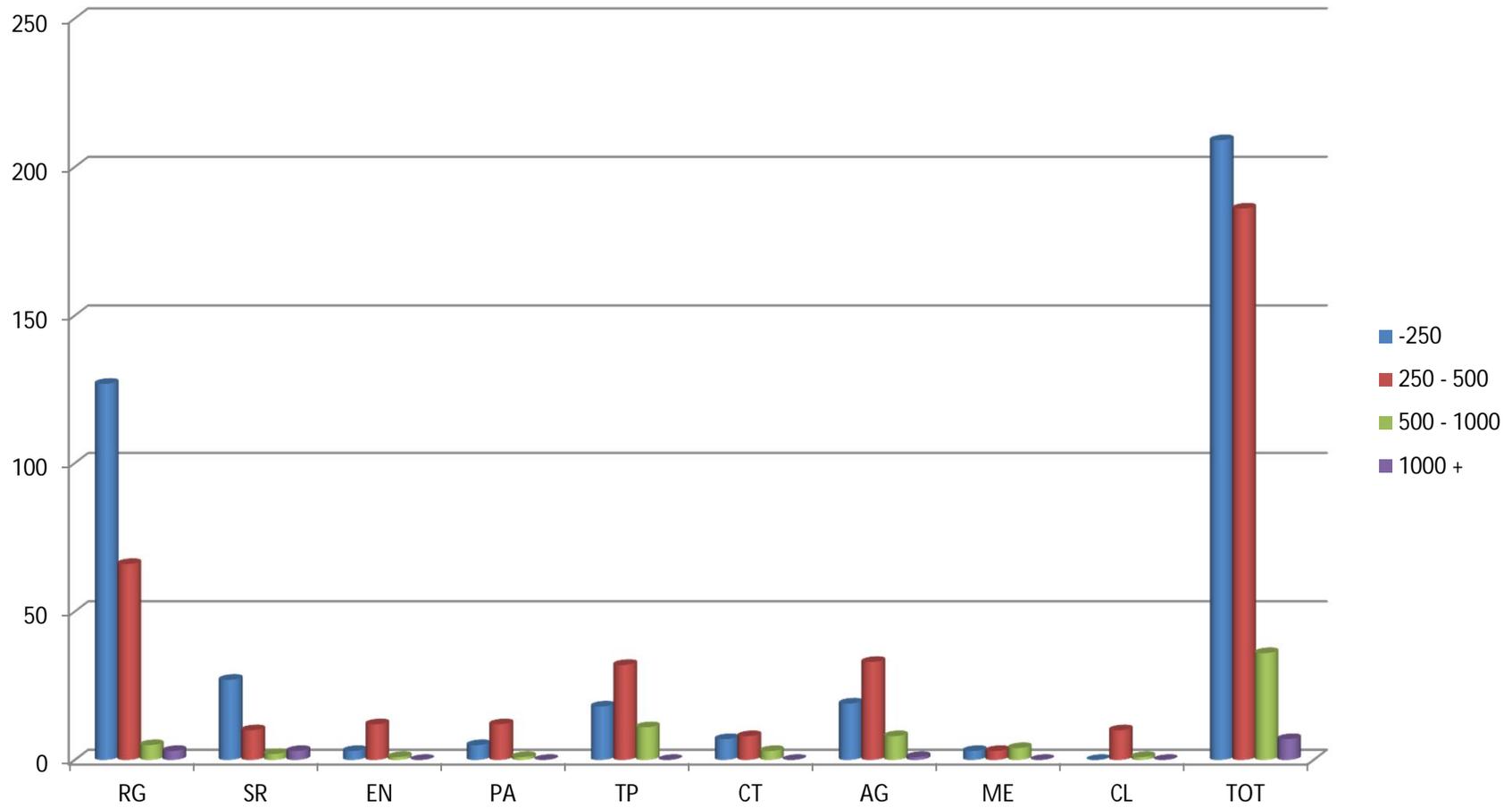


ITALIA	-250	250 - 500	500 - 1000	1000 +	tot
PUGLIA	18	18	22	6	64
SICILIA	209	186	36	7	438
TOT	18	18	22	6	502



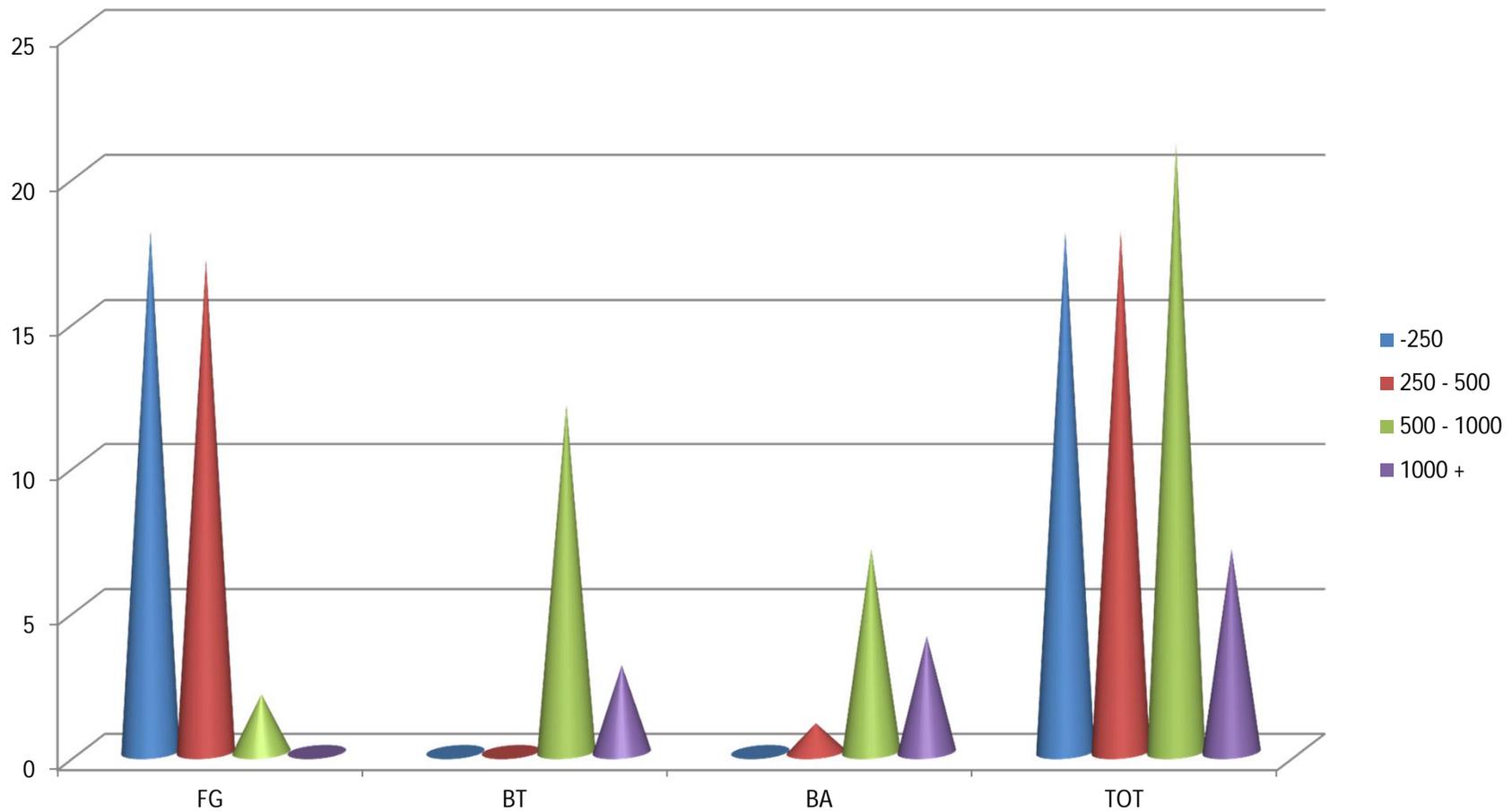
SICILIA

(valori per mg/kg di polifenoli totali)



PUGLIA

(valori per mg/kg di polifenoli totali)



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



Indagine sui parametri di produzione



- Varietà di cultivar/ Maturazione / Tempi di Gramolatura / temperatura di gramolatura
- Il tempo e la temperatura del processo di gramolatura influiscono notevolmente sul contenuto e sul profilo fenolico
- L' applicazione di pratiche agricole e tecnologiche all'avanguardia permettono di ottenere oli extravergine salutistici e di eccellenza



ARISTOLEO KIT



l'ottimizzazione della maggior parte delle metodologie d'analisi disponibili per i composti dell'olio d'oliva sarà realizzata grazie all'ausilio di uno strumento utilizzabile sul campo dai produttori, per analisi dell'olio veloci, al fine di comprendere se è il momento giusto per la raccolta senza che venga meno l'optimum in fatto di gusto e componenti fenolici.

L' ARISTOLEO KIT consente di effettuare un Test colorimetrico economico e semplice con il quale misurare i livelli di oleocanthal e oleacein e valutare la qualità 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



ARISTOLEO KIT



Prossimi step del progetto



- GUIDELINES per i produttori contenenti regole e nuove tecniche per la raccolta e produzione
- TRAINING formativo per oltre 3000 produttori e frantoiani
- LIVING LABS -> la parola ai produttori
- CAMPIONAMENTO E ANALISI di olio 2018-2019
- **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 Buone prassi a livello europeo.

CLUSTER Mediterraneo



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.

ARISTOIL



GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

Author: Gianna Dimartino

Ufficio Politiche Comunitarie

Libero Consorzio Comunale di Ragusa



Project co-financed by the European
Regional Development Fund



 <https://aristoil.interreg-med.eu>

 aristoil@efxini.gr  2102486041-5

  aristoil

ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗΣ



ΕΘΕΣ ΕΥΡΕΙΝΗ ΠΟΛΗ
Δίκτυο Ευρωπαϊκών Πόλεων
για Βιώσιμη Ανάπτυξη

ΕΤΑΙΡΟΙ



ARISTOLEO®



REGION OF
PELOPONNESE



Institute for
Andriatic
Crops and Karst
Reclamation



Vela Luka

Perrotis College
krinos Olive Center



Έργο χρηματοδοτούμενο από το Ευρωπαϊκό
Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης