

Misura 16 - *Cooperazione*

Sottomisura 16.1 - *Sostegno per la costituzione e gestione dei Gruppi Operativi PEI*

Titolo del progetto:

***CARTA DI IDENTITA' E VALORI NUTRACEUTICO -  
FUNZIONALI DEGLI OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA  
DELLA BASILICATA***

**Obiettivi:**

- Certificazione e tracciabilità dell'olio extravergine di oliva con una metodologia che sia efficace, di semplice lettura, rapida da verificare, economica e facilmente replicabile;
- Facile lettura dei parametri di qualità Nutraceutico-funzionale del prodotto mediante una nuova etichettatura volontaria (CDI OEVO) presente in forma grafica sulla confezione e fruibile via WEB su smartphone o PC con App;
- Avere un'indicazione precisa sulle cultivar, sulle modalità di cultura dell'olivo, sui metodi di estrazione e su tutti i passaggi del ciclo produttivo che possano massimizzare la qualità degli oli prodotti in Basilicata.

La tracciabilità degli oli lungo la filiera oleicola è una esigenza a cui si cerca di dare risposta da anni.

Molto è stato fatto sul fronte delle procedure cartacee e delle certificazioni ma un passo ancora più importante è quello di rendere disponibili delle metodologie analitiche che diano con **test semplici e rapidi** una impronta correlata al contenuto globale di ogni olio.

Composto da una molteplicità di trigliceridi e di componenti secondari (polifenoli, clorofilla, vitamine, acqua legata alle molecole polari, etc.), le caratteristiche specifiche di ciascun olio in termini di proprietà organolettiche, valori nutrizionali, valori nutraceutici, etc... cambiano al variare della specifica composizione.

Obiettivo del progetto è la formulazione di una vera e propria **Carta di Identità (CDI)** dell'olio EVO, contenente la descrizione e la “fotografia” del prodotto, associata a natura e provenienza.

Nata nell'ambito di un Bando OIGA (Osservatorio per l'Imprenditorialità Giovanile in Agricoltura) finanziato dal *Ministero delle Politiche Agricole e Forestali* per la valorizzazione dell'Olio Extra Vergine di Oliva (OEVO) italiano di qualità, la CDI è stata studiata e progettata in collaborazione con il **Laboratorio di Termodinamica dell'Istituto per i Processi Chimico-Fisici del CNR di Pisa**, partner del progetto insieme alle 6 OP di Basilicata che costituiscono il Coordinamento.

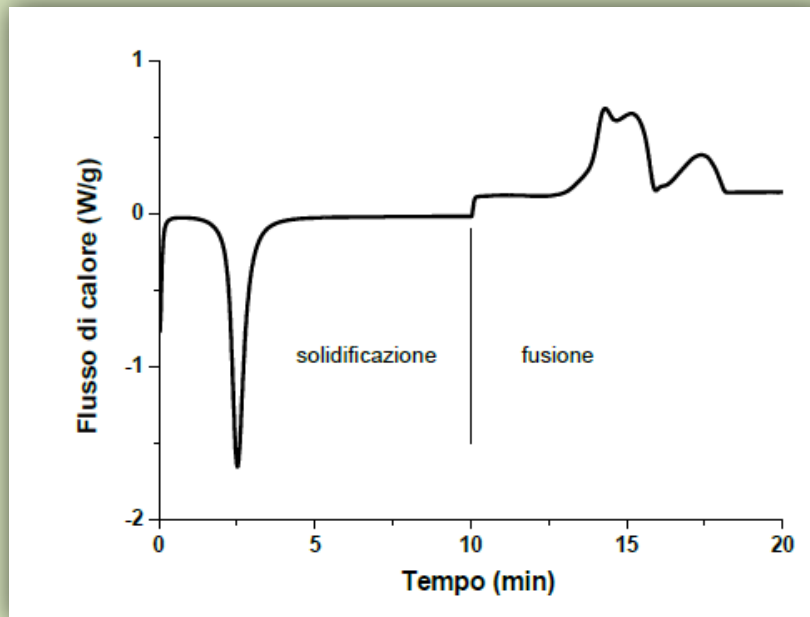
La metodologia messa a punto si basa sull'analisi calorimetrica delle transizioni di fase (solido-liquido e viceversa) eseguita su una goccia di olio in soli 30 minuti e restituisce un'immagine caratteristica dello specifico campione analizzato.

Il *termogramma calorimetrico*, infatti, rappresenta la “fotografia” del prodotto originale, utile nell'individuazione di eventuali contraffazioni.

Ciò è possibile perché durante l'analisi viene registrata la solidificazione e la successiva fusione del campione di OEVO secondo un opportuno protocollo tempo-temperatura, impostato su un Calorimetro Differenziale a Scansione di temperatura (DSC).

I processi fisici coinvolti (nucleazione, cinetica di crescita delle fasi cristalline polimorfe e fusione) sono correlati alla composizione chimica e alle interazioni a livello molecolare tra i diversi componenti dell'olio.

Ciò comporta che qualsiasi variazione nella composizione dell'olio si rifletta su un comportamento termico differente.



**Esempio di termogramma calorimetrico, una vera e propria "fotografia" dell'olio extravergine di oliva**

E' stato inoltre appurato che il termogramma identificativo dell'OEVO è stabile, almeno fino a quando l'invecchiamento naturale non ne altera in modo significativo la composizione molecolare.

La copiosa campagna di campionamento e catalogazione prevista consentirà di realizzare una vera e propria banca dati completa di tutte le informazioni relative all'olio EVO prodotto in Basilicata. Per ciascuno di essi, infatti, all'interno della Carta d'Identità sarà possibile trovare notizie su cultivar, zona di produzione, periodo di raccolta delle olive, metodi di estrazione, concentrazione di molecole antiossidanti, etc...

I campioni prelevati saranno infine analizzati al fine di attribuire loro il proprio **valore nutraceutico**, ossia il possesso di comprovate caratteristiche benefiche e protettive nei confronti della salute, aventi qualità preventive, riequilibrative, terapeutiche e protettive a livello fisiologico.

Tutte le informazioni saranno disponibili su un portale web appositamente realizzato.

Per ulteriori informazioni, segui il link:

<https://www.youtube.com/watch?v=YPSYeR1b-os>