



UNIONE EUROPEA

Fondo europeo di sviluppo regionale

F/090003/00/X36

CUP B78I17000610008



BASSO FEDELE & FIGLI SRL - SOCIETÀ A RESPONSABILITÀ LIMITATA UNIPERSONALE

Biotechnologie integrate per l'identità e la competitività delle produzioni e del sistema oleario italiano

Acr. SOLITALIA

ASSE 1 – Innovazione Azione 1.1.3.

Obiettivo del progetto: è quello di offrire un significativo impulso innovativo al sistema oleario italiano e conseguentemente di migliorare la sua competitività e riconoscibilità sui mercati internazionali. Affinché l'innovazione sia efficace e funzionale all'incremento della competitività è opportuno agire sui fattori che più di altri influenzano la scelta dei consumatori e l'indirizzo dei mercati. Sulla base di tale considerazione, il progetto identifica lo scopo principale nel miglioramento delle produzioni del sistema oleario italiano relativamente al carattere di salubrità, carattere inteso nella sua accezione più ampia coinvolgendo sia il concetto anglosassone di "safety" sia quello di "safe".

Risultati attesi dalla realizzazione del progetto: Il progetto le cui attività sono articolate in 5 differenti Obiettivi Realizzativi (OR), che spaziano dall'implementazione di tecniche analitiche a difesa dell'identità e dell'origine degli oli extra vergine di oliva italiani allo sviluppo di nuovi processi e prodotti, consentirà il raggiungimento di risultati tali da permettere l'industrializzazione di differenti processi ad elevato contenuto tecnologico in grado di migliorare la competitività aziendale nonché di promuovere la qualità dei prodotti del sistema oleario italiano, rendendoli riconoscibili e garantendone la sicurezza, la valenza salutistica nonché un incremento del valore aggiunto in termini di sostenibilità.

I risultati attesi attraverso l'attuazione dell'**OR 1** sono rappresentati dalla definizione di marcatori biologici (lieviti) di rapida determinazione (opportunamente validati dal confronto con quelli chimici) in grado di offrire chiare ed inequivocabili informazioni in merito all'identità e all'origine degli OEVO italiani nonché in relazione alla capacità di discriminazione degli oli monovarietal da quelli polivarietal. Acquisizione di know-how che permette all'azienda di acquisire una maggiore competitività rispetto ai competitors e di incrementare gli elementi di forza e di fiducia nei rapporti instaurati rispettivamente a monte e a valle della filiera.

I risultati attesi nell'ambito dell'**OR 2** sono rappresentati dall'ottenimento OEVO deamarizzato biologicamente, senza alcun ricorso ad approcci fisici o chimici e preservando la desiderata componente polifenolica. Condizione che permetterà di ottenere un OEVO in possesso di elevate caratteristiche sensoriali e nutrizionali rispondenti alle esigenze della più ampia fetta dei consumatori. Inoltre, sempre nell'ambito dello stesso OR, sarà realizzato un OEVO ad elevata sicurezza d'uso ed in possesso di caratteristiche igienico-sanitarie significativamente più rassicuranti rispetto a quelli attualmente presenti sul mercato.

I risultati previsti dall'**OR 3** permetteranno lo sviluppo di ulteriori tre nuove tipologie di oli caratterizzati da un elevato valore nutraceutico. In dettaglio, saranno realizzati i. Oli cofranti (ottenuti dalla cofrangitura di olive e semi oleaginosi derivanti dalle altre filiere produttive) in possesso di molecole

bioattive, ì. Oli arricchiti di microrganismi di interesse salutistico nonché ìì. oli a ridotto contenuto calorico. Appare evidente che i tre prodotti (oggetto di *scale up* –nell’OR 5- sino alla scala pre-industriale), originali sia per i caratteri qualitativi sia per i tratti di sostenibilità produttiva, potranno offrire importanti margini di competitività all’azienda proponente.

L’**OR 4** consentirà lo sviluppo di ulteriori prodotti in grado di permettere una differenziazione della produzione in chiave salutistica. In dettaglio, le attività consentiranno di realizzare 4 prodotti prototipali rappresentati da un ì. Olio fortificato funzionale (arricchito con biofenoli derivanti da sottoprodotti di altre filiere produttive), ì. Oli o miscele di oli altoleici (con composizione acidica migliorata) ìì. Oli o miscele a parziale o totale (palma free) sostituzione dell’olio di palma da destinare alla produzione di prodotti da forno (biscotti secchi, frollini e taralli) , ììì. 2 salse da condimento di cui una funzionale e l’altra ottenuta con l’aggiunta di estratti naturali in sostituzione degli additivi chimici di prassi utilizzati.

I risultati previsti dalla realizzazione dell’**OR 5** saranno funzionali alla pre-industrializzazione dei dieci prodotti prototipali innanzi descritti (OEVO deamarizzato biologicamente, OEVO deamarizzato e ad elevata sicurezza d’uso, Olio cofranto, Olio vegetale/OEVO probiotico, Olio a ridotto contenuto calorico, Olio fortificato funzionale, Miscela funzionali/nutrizionali-altoleiche, miscela di oli vegetali palma free, salsa da condimento funzionale e salsa da condimento *green label*).

Il progetto di ricerca e sviluppo ha una durata di 36 mesi, e prevede un costo complessivo agevolabile pari ad euro 4.775.586,95.

