

Cari soci! Volevamo aggiornarvi su come sta procedendo il progetto INPRO – OLIO!

CHE COS'E'? (Per chi se lo fosse perso)

INPRO-OLIO è un piano di innovazione avviato nel 2022 dalla nostra cooperativa in collaborazione con l'Università di Bologna, l'istituto di ricerca Nomisma, e la nostra agenzia di comunicazione IVI ADV AGENCY. Il progetto è finanziato dalla Regione Emilia Romagna PSR 2014-2020 - TIPO DI OPERAZIONE 16.2.01.

QUAL ERA L'OBIETTIVO DEL PIANO?

Realizzare un prodotto differenziato "100% Nostrana di Brisighella" per valorizzare la filiera dell'olio in Emilia-Romagna, aumentandone la competitività e la sostenibilità. Il progetto ha infatti l'intento di intercettare quel segmento di popolazione, in crescita a livello mondiale, attento alla qualità della propria alimentazione e della propria salute, tramite il monitoraggio e la selezione di variabili sia agronomiche che di processo e confezionamento per ottimizzare la dotazione dell'OEVO in componenti bioattivi arricchendo naturalmente il prodotto dal punto di vista salutistico e sensoriale.

COME LO STIAMO FACENDO?

Il progetto si è articolato in 4 fasi:

- 1) **Analisi di mercato** della filiera dell'olio extravergine di oliva
- 2) **Definizione delle variabili che incidono sulla qualità** e composizione della **materia prima** (olive) e dell'olio prodotto e commercializzato.
- 3) Sviluppo di un **nuovo protocollo di qualità** e studio di fattibilità di un sistema prototipale.
- 4) Messa a punto di **nuovi sistemi di confezionamento e di packaging** per valorizzare la commercializzazione dell'olio OEVO

E DOVE SIAMO ARRIVATI OGGI?

Siamo nella **fase finale**, ossia la messa a punto del prototipo di prodotto!

DATI EMERSI INTERESSANTI:

Gli studi scientifici hanno evidenziato un'**ottimale dotazione in componenti peculiari** del nostro olio. In particolare, le molecole volatili aromatiche (che si originano da vie enzimatiche) sono responsabili degli attributi sensoriali positivi di quest'olio monovarietale mentre a specifiche molecole a struttura fenolica sono imputabili sia le percezioni sensoriali positive di amaro e piccante che la riconosciuta **attività salutistica**.

Dagli **studi economici** è invece emerso come il **mercato internazionale più indicato** per il nostro prodotto e la nostra cooperativa **sia quello tedesco**.

