

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

### CHE COS'È? (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**.

