

FORMAT SCHEDA 16.2
AVVIO PIANO INNOVAZIONE

TITOLO: INNOVAZIONE e PROMozione della filiera dell'OLIO extra Vergine di
oliva emiliano-romagnolo

TITOLO: Innovation and promotion of the Emilia-Romagna extra virgin olive oil
supply chain

EDITOR: Jingold Spa

RESPONSABILE ORGANIZZATIVO:

il responsabile della stesura del progetto e del coordinamento delle attività

Nome FEDERICA Cognome ASSIRELLI Indirizzo Via Strada 2 telefono 0546/81103 e-mail
federicaassirelli@brisighello.net Ente di appartenenza C.A.B. – COOPERATIVA AGRICOLA BRISIGHELLESE
– SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA

RESPONSABILE TECNICO-SCIENTIFICO:

il responsabile del team scientifico Nome TULLIA Cognome GALLINA TOSCHI

Indirizzo Via Zamboni, 33 – 40126 Bologna telefono 0512096010 e-mail tullia.gallinatoschi@unibo.it

Ente di appartenenza UNIBO DISTAL

PAROLE CHIAVE in italiano SOSTENIBILITÀ, NUTRIZIONE E SALUTE, SUPPLY CHAIN

PAROLE CHIAVE in inglese SUSTAINABILITY, NUTRITION AND HEALTH, SUPPLY CHAIN

CICLO DI VITA PROGETTO: Data Inizio 01/04/2022 Data fine 31/12/2023

STATO PROGETTO: In corso (dopo la selezione del progetto)

FONTE FINANZIAMENTO: PSR – Misura 16.2.01

COSTO TOTALE Euro **180.058,00** % FINANZIAMENTO: 70%.

CONTRIBUTO RICHIESTO Euro **126.040,60**

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA: livello NUTS3 (province) ITH58 – Forlì Cesena

ABSTRACT: IN ITALIANO

Obiettivi del progetto (300-600 caratteri) Individuazione del problema trattato e del contesto in cui si colloca

L'OEVO della Romagna, avverte la necessità di valorizzare ulteriormente la sua qualità, proponendo un prodotto differenziato "100% Nostrana di Brisighella" per il mercato sia nazionale che estero. L'attività che si prevede nel progetto INPRO-OLIO si focalizza sul 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. L'intento del piano di valorizzazione è di intercettare quel segmento di popolazione, in crescita a livello mondiale, attento alla qualità della propria alimentazione e della propria salute. Il progetto INPRO-OLIO si propone quindi come strumento di potenziamento del prodotto DOP Brisighella su nuovi mercati con l'obiettivo anche di comunicare una realtà territoriale peculiare del comparto olivicolo-oleario dell'Emilia-Romagna.

Riepilogo risultati attesi : max 1500 caratteri

Risultati principali (max 2-3 risultati **attesi** dall'attività di progetto)

INPRO-OLIO realizzerà un prodotto differenziato "100% Nostrana di Brisighella" per valorizzare la filiera dell'olio in Emilia-Romagna, aumentandone la competitività e la sostenibilità; si strutturerà un nuovo protocollo di qualità interno volto a massimizzare il contenuto in composti minori dell'OEVO prodotto.

INPRO-OLIO conseguirà i seguenti risultati:

- Applicazione di tecniche agronomiche innovative, sostenibili ed efficaci in zone dell'areale identificate come idonee per premialità legate alla varietà e alla massima espressione delle caratteristiche del prodotto.
- Sviluppo e strutturazione di un nuovo protocollo di qualità interno volto a ottimizzare la caratterizzazione del prodotto differenziato "100% Nostrana di Brisighella".
- Analisi di nuove modalità di confezionamento per ottimizzare la dotazione dell'OEVO in componenti bioattivi rendendolo più ricco dal punto di vista salutistico e sensoriale.
- Analisi di mercato e strategie di commercializzazione per il mercato locale, nazione ed estero.

Principali benefici/opportunità apportate dal progetto all'utilizzatore finale, che uso può essere fatto dei risultati da parte degli utilizzatori

Le ricadute di INPRO-OLIO consistono in un'evidente e quantificabile valorizzazione, sia dal punto di vista produttivo (resa in campo e al frantoio), sia da quello della qualità dell'OEVO (valutato mediante analisi strumentali e sensoriali), che di promozione, divulgazione e commercializzazione del prodotto "100% Nostrana di Brisighella". Queste ricadute interesseranno l'intera filiera dell'olio in Emilia-Romagna nell'ottica di aumentarne la competitività e la sostenibilità.

Descrizione delle attività (max 600 caratteri)

Descrizione delle principali attività di progetto

STUDI. Analisi di mercato della filiera dell'olio extravergine di oliva

azione: 1. Definizione delle variabili che incidono sulla qualità e composizione della materia prima (olive).

azione: 2. Definizione delle variabili che incidono sulla qualità e composizione dell'olio prodotto e commercializzato.

azione: 3. Sviluppo di un nuovo protocollo di qualità e studio di fattibilità di un sistema prototipale.

azione: 4. Messa a punto di nuovi sistemi di confezionamento e di packaging per valorizzare la commercializzazione dell'olio OEVO

ABSTRACT in inglese

The EVO of Romagna feels the need to further enhance its quality by offering a differentiated product "100% Nostrana di Brisighella" for both the national and foreign market. The activity envisaged in the INPRO-OLIO project focuses on the monitoring and selection of both agronomic and process and packaging variables to optimize the supply of the EVO in bioactive components, naturally enriching the product from a health and sensorial point of view. The intent of the enhancement plan is to intercept that segment of the population, which is growing worldwide, attentive to the quality of their nutrition and health. The INPRO-OLIO project therefore proposes itself as a tool to enhance the Brisighella PDO product on new markets with the aim of communicating a specific territorial reality of the olive-oil sector of Emilia-Romagna.

Expected Result

INPRO-OLIO will create a differentiated product "100% Nostrana di Brisighella" to enhance the oil supply chain in Emilia-Romagna, increasing its competitiveness and sustainability; a new internal quality protocol will be structured aimed at maximizing the content in minor compounds of the EVO produced.

INPRO-OLIO will achieve the following results:

- Application of innovative, sustainable and effective agronomic techniques in areas of the area identified as suitable for rewards linked to the variety and the maximum expression of the product characteristics.
- Development and structuring of a new internal quality protocol aimed at optimizing the characterization of the “100% Nostrana di Brisighella” differentiated product.
- Analysis of new packaging methods to optimize the supply of the EVO in bioactive components, making it richer from a health and sensorial point of view.
- Market analysis and marketing strategies for the local, national and foreign market.

Activity description

Analys. Market analysis of the extra virgin olive oil supply chain

action: 1. Definition of the variables that affect the quality and composition of the raw material (olives).

action: 2. Definition of the variables that affect the quality and composition of the oil produced and marketed.

action: 3. Development of a new quality protocol and feasibility study of a prototype system.

action: 4. Development of new packaging and packaging systems to enhance the marketing of EVOO