

FORMAT SCHEDA 16.2

SALDO 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: C.A.B. – COOPERATIVA AGRICOLA BRISIGHELLESE – SOCIETA’ COOPERATIVA AGRICOLA

RESPONSABILE ORGANIZZATIVO:

il responsabile 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 03/10/2022 Data fine 24/06/2024

STATO PROGETTO: Progetto **concluso**

FONTE FINANZIAMENTO: PSR – Misura 16.2

COSTO TOTALE Euro 174.816,10 % FINANZIAMENTO 70% CONTRIBUTO

CONCESSO 122.371,27

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA: livello NUTS3 (province) ITH57 – 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 ottenuti: max 1500 caratteri

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

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

Il piano d'innovazione INPRO-OLIO ha portato al raggiungimento dei seguenti risultati:

- Implementazione di tecniche agronomiche innovative, sostenibili ed efficaci in zone idonee per valorizzare le varietà e massimizzare le caratteristiche del prodotto.
- Studio degli effetti delle pratiche agronomiche e dei modelli di coltivazione sulla qualità degli oli, con attenzione ai componenti salutistici e sensoriali.
- Studio di fattibilità per un sistema prototipale di campionamento della frazione aromatica nella gramola in base al tempo e alla temperatura; realizzazione di test esplorativi.
- Analisi strumentali e sensoriali degli oli prodotti;
- Sviluppo di un nuovo protocollo di qualità per ottimizzare la caratterizzazione del prodotto "100% Nostrana di Brisighella".
- Definizione di un nuovo prototipo di packaging;
- Analisi di mercato e strategie di commercializzazione a livello locale, nazionale e internazionale.

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

Obiettivi del progetto

Romagna EVOO recognizes the need to further enhance its quality by offering a differentiated product, "100% Nostrana di Brisighella," for both national and international markets. The activities planned in the INPRO-OLIO project focus on monitoring and selecting agronomic, process, and packaging variables to

optimize the bioactive component content of the EVOO, naturally enriching the product in terms of health benefits and sensory qualities. The aim of the enhancement plan is to target the growing global segment of consumers who are attentive to the quality of their diet and health. Therefore, the INPRO-OLIO project aims to strengthen the DOP Brisighella product in new markets while also communicating the unique territorial reality of the olive oil sector in Emilia-Romagna.

Riepilogo risultati ottenuti:

The INPRO-OLIO innovation plan has achieved the following results:

- Implementation of innovative, sustainable, and effective agronomic techniques in suitable areas to enhance varieties and maximize product characteristics.
- Study of the effects of agronomic practices and cultivation models on oil quality, focusing on health and sensory components.
- Feasibility study for a prototype system to sample the aromatic fraction in the malaxer based on time and temperature; conducting exploratory tests.
- Instrumental and sensory analysis of the produced oils.
- Development of a new quality protocol to optimize the characterization of the "100% Nostrana di Brisighella" product.
- Definition of a new packaging prototype.
- Market analysis and commercialization strategies at local, national, and international levels.

Descrizione delle attività

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

Action: 1. Definition of variables affecting the quality and composition of the raw material (olives).

Action: 2. Definition of variables affecting the quality and composition of the produced and marketed oil.

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

Action: 4. Development of new packaging systems to enhance the commercialization of EVO oil.

REPORT FINALE PROGETTO: in italiano max 4000 caratteri Descrizione

sintetica dei risultati ottenuti

Il progetto INPRO-OLIO è stato pienamente realizzato con grande successo, raggiungendo gli obiettivi prefissati. L'attività ha coinvolto un monitoraggio approfondito e una selezione mirata di variabili agronomiche, di processo e di confezionamento, con l'obiettivo di ottimizzare la dotazione di olio extra vergine d'oliva (OEVO) in componenti bioattivi. Questo processo ha arricchito naturalmente il prodotto, migliorandone le caratteristiche salutistiche e sensoriali.

L'implementazione di tecnologie avanzate e pratiche agronomiche innovative ha permesso di identificare e selezionare i migliori parametri per la coltivazione degli ulivi e la produzione dell'olio. L'attenzione meticolosa a ogni fase del processo, dalla raccolta delle olive fino al confezionamento del prodotto finale, ha garantito la messa a punto di un prodotto di altissima qualità, ricco di antiossidanti

naturali e con un profilo organolettico eccezionale. In quest'ottica è stato pienamente raggiunto l'obiettivo principale del piano che era rappresentato dal raggiungimento di un segmento di popolazione globale sempre più attento alla qualità della propria alimentazione e alla salute.

Analisi Sensoriale: Quasi tutti i campioni di olio, ad eccezione di uno, sono stati classificati come extra vergine dopo 12 mesi di conservazione in condizioni stressanti. Cinque campioni mantengono le specifiche della DOP Brisighella. Gli oli biologici mostrano attributi positivi leggermente inferiori rispetto agli oli da lotta integrata. La conservazione riduce i composti volatili freschi e aumenta le molecole di ossidazione, diminuendo gli attributi positivi.

Analisi Frazione Volatile: Le prove di campionamento in gramola mostrano potenziale per monitorare l'aroma, necessitando ulteriori sviluppi per un metodo standardizzato. Non sono emerse differenze significative nei campioni in base al tipo di confezionamento.

Analisi Frazione Fenolica: Gli oli biologici e quelli da olive mature hanno meno molecole fenoliche antiossidanti. Quasi tutti i campioni hanno mantenuto la concentrazione minima di fenoli per il claim salutistico dopo 12 mesi di conservazione. Gli oli da olive meno mature contengono più fenoli, con un calo maggiore nei campioni biologici raccolti tardivamente. Il vetro bianco protegge meglio le molecole fenoliche negli oli biologici. La conservazione oltre 6 mesi riduce significativamente i fenoli.

Customer Survey: Il 35% dei consumatori associa l'alta qualità dell'olio EVO a ottimi valori nutrizionali, il 29% alle caratteristiche organolettiche. Il 74% ritiene importante che l'olio EVO di alta qualità abbia anche qualità salutistiche elevate. Due terzi dei consumatori sarebbero interessati a un nuovo olio EVO italiano, e il 30% solo se avesse caratteristiche specifiche. Il 42% acquisterebbe una bottiglia di olio EVO Brisighella a circa 20 euro, mentre il 50% lo considera troppo costoso. Il potenziale acquirente è un giovane con reddito alto e alto livello di istruzione.

Prototipo Packaging: Il prototipo di bottiglia per il progetto INPROLIO di Terra di Brisighella combina estetica, funzionalità e sostenibilità, valorizzando l'olio e rispondendo alle esigenze dei consumatori tedeschi. Il design mira a rafforzare l'immagine del marchio e promuovere l'innovazione nell'olio EVO romagnolo all'estero.

Il progetto ha ottimizzato la qualità dell'olio EVO arricchendolo di componenti bioattivi, rispondendo alla crescente domanda di prodotti salutistici. Le azioni di promozione e posizionamento hanno ampliato la competitività e visibilità del prodotto DOP Brisighella sui mercati internazionali, rafforzando l'identità culturale e territoriale dell'Emilia-Romagna. L'adozione di tecnologie avanzate e pratiche agronomiche innovative ha reso il processo produttivo più efficiente e sostenibile, con un impatto positivo sull'ambiente.

REPORT FINALE PROGETTO in inglese

The INPRO-OLIO project was fully implemented with great success, achieving the set goals. The activity involved thorough monitoring and targeted selection of agronomic, process, and packaging variables, aiming to optimize the content of extra virgin olive oil (EVOO) in bioactive components. This process naturally enriched the product, enhancing its health and sensory characteristics.

The implementation of advanced technologies and innovative agronomic practices allowed for the identification and selection of the best parameters for olive cultivation and oil production. Meticulous attention to every phase of the process, from olive harvesting to the final product packaging, ensured the creation of a high-quality product rich in natural antioxidants and with an exceptional organoleptic profile. The main goal of the plan—to reach a segment of the global population increasingly attentive to the quality of their diet and health—was fully achieved.

Sensory Analysis: Almost all oil samples, except for one, were classified as extra virgin after 12 months of storage under stressful conditions. Five samples maintained the DOP Brisighella specifications. Organic oils showed slightly lower positive attributes compared to integrated pest management oils. Storage reduced fresh volatile compounds and increased oxidation molecules, decreasing positive

attributes.

Volatile Fraction Analysis: Sampling tests in gramola showed potential for aroma monitoring, requiring further development for a standardized method. No significant differences were found in the samples based on packaging type.

Phenolic Fraction Analysis: Organic oils and those from mature olives had fewer phenolic antioxidant molecules. Almost all samples maintained the minimum phenol concentration for the health claim after 12 months of storage. Oils from less mature olives contained more phenols, with a more significant decline in late-harvested organic samples. White glass better protected phenolic molecules in organic oils. Storage beyond 6 months significantly reduced phenols.

Customer Survey: 35% of consumers associate high-quality EVOO with excellent nutritional values, 29% with superior organoleptic characteristics. 74% believe that high-quality EVOO should also have high health benefits. Two-thirds of consumers would be interested in a new Italian EVOO, and 30% only if it had specific characteristics. 42% would buy a 500ml bottle of EVOO Brisighella at around 20 euros, while 50% consider it too expensive. The potential buyer is a young person with high income and education level.

Packaging Prototype: The bottle prototype for the INPROLIO project by Terra di Brisighella combines aesthetics, functionality, and sustainability, enhancing the oil and meeting German consumer needs. The design aims to strengthen the brand image and promote innovation in Romagna EVOO abroad.

The project optimized EVOO quality by enriching it with bioactive components, responding to the growing demand for health products. Promotion and positioning actions increased the competitiveness and visibility of DOP Brisighella on international markets, reinforcing the cultural and territorial identity of Emilia-Romagna. The adoption of advanced technologies and innovative agronomic practices made the production process more efficient and sustainable, positively impacting the environment.

ELEMENTI RACCOMANDATI:

Materiale audiovisivo o altro materiale interessante ai fini dell'illustrazione dei dati:

Indirizzo web del progetto: <https://www.terradibrisighella.it/inprolio/>

Link ad altri siti web dove sono disponibili i risultati progettuali

OPZIONALE

INFORMAZIONI ADDIZIONALI in italiano

Informazioni relative a specifici contesti nazionali/regionali che potrebbero essere utili a scopi di monitoraggio.

COMMENTI ADDIZIONALI in italiano

Campo libero per commenti addizionali del beneficiario relativi ad es. a elementi che possono facilitare o ostacolare l'applicazione dei risultati, o relativi a suggestioni future.

COMMENTI ADDIZIONALI in inglese

LANDING PAGE

<https://www.terradibrisighella.it/inprolio/>

NEWS

1. <https://www.terradibrisighella.it/lancio-del-progetto-inprolio/>
2. <https://www.terradibrisighella.it/progetto-inprolio-prima-riunione-tra-i-partner/>
3. <https://www.terradibrisighella.it/progetto-inprolio-scopriamone-gli-obiettivi/>
4. <https://www.terradibrisighella.it/universita-di-bologna-un-contributo-cruciale-al-progetto-inprolio/>
5. <https://www.terradibrisighella.it/partner-strategici-del-progetto-inprolio-innovazione-e-collaborazione/>
6. <https://www.terradibrisighella.it/terra-di-brisighella-x-cibus-connect-presentazione-del-progetto-progetto-di-innovazione-e-promozione-della-filiera-dellolio-extra-vergine-di-oliva-emiliano-romagnolo/>
7. <https://www.terradibrisighella.it/presentazione-del-progetto-inprolio/>
8. <https://www.terradibrisighella.it/convegno-conclusivo-del-progetto-inprolio-8-maggio-2024/>
9. <https://www.terradibrisighella.it/da-brisighella-a-parma-linnovazione-dellolio-evo-emiliano-romagnolo/>
10. <https://www.terradibrisighella.it/inprolio-il-mercato-tedesco-una-grande-opportunita-per-lolio-evo-di-brisighella/>