



Agri-food CHIP e l'integrazione delle filiere olivicola e vitivinicola

Un progetto di ricerca ripensa la gestione dei sottoprodotti agroalimentari, mettendo in relazione frantoi e cantine attraverso modelli integrati, tecnologie a basso impatto e strumenti digitali

Negli ultimi anni, **la sostenibilità nel settore agroalimentare** ha assunto un significato sempre più articolato, andando oltre la sola dimensione ambientale per includere aspetti economici, tecnologici e organizzativi. In questo quadro, la resilienza delle filiere produttive è diventata un tema centrale, soprattutto per comparti fortemente legati alla stagionalità e al territorio, come quello olivicolo e vitivinicolo.

Perché integrare le filiere olivicola e vitivinicola

Spesso considerate come ambiti distinti, le filiere dell'olio e del vino condividono in realtà criticità strutturali molto simili, in particolare nella gestione dei sottoprodotti e dei flussi di scarto. Da questa constatazione nasce **Agri-food CHIP** (Agri-food Chains Integration Project), un progetto che propone un **approccio sistemico alla gestione degli scarti**, trasformandoli da costogestionale a risorsa.

L'integrazione di filiera consente infatti di ridurre i costi di smaltimento, creare nuove opportunità di valorizzazione economica e migliorare l'accesso a strumenti di finanziamento legati alla sostenibilità. In questa prospettiva, **frantoi e cantine possono trasformare un obbligo normativo in una leva strategica di sviluppo.**



Scarti di lavorazione di vino e olio (Foto creata con l'IA).

Il progetto Agri-food CHIP: obiettivi e partenariato

[Agri-food CHIP](#) è un progetto finanziato dal **Ministero dell'Università e della Ricerca** nell'ambito dei PRIN 2022 e coinvolge un partenariato accademico composto dall'Università del Salento (capofila), dall'Università degli Studi di Napoli Federico II e dall'Università di Bologna.

Il progetto si rivolge a operatori delle filiere olivicola e vitivinicola, tecnici di frantoio e di cantina, consulenti di processo e imprese agroindustriali, con l'obiettivo di **sviluppare nuove tecnologie e modelli organizzativi replicabili**, capaci di dialogare con il tessuto produttivo esistente e con il

quadro normativo europeo.

Sottoprodotti: da problema gestionale a risorsa tecnologica

Uno degli aspetti centrali affrontati dal progetto riguarda la reale dimensione del **fenomeno dei sottoprodotti agroalimentari**. Per ogni litro di olio o di vino prodotto, si generano quantità significative di **residui solidi e liquidi**, come [sansa](#), acque di vegetazione, vinacce e fecce.

Tradizionalmente considerati un problema, questi materiali sono in realtà ricchi di composti fenolici, fibre, lipidi e molecole bioattive, come dimostrano numerosi studi scientifici. Molte delle **sostanze associate alle proprietà salutistiche di olio e vino** si ritrovano in concentrazioni ancora più elevate proprio nei sottoprodotti, aprendo nuove prospettive di utilizzo in ambito alimentare, nutraceutico e industriale.

L'oleificio come hub multifiliera

Tra gli elementi più innovativi di Agri-food CHIP c'è la **proposta di riconfigurare l'oleificio come hub multifiliera**, superando la visione tradizionale di impianto dedicato esclusivamente alla produzione di olio.

In questo modello, l'oleificio diventa un centro di raccolta e valorizzazione dei sottoprodotti provenienti sia dalla filiera olivicola sia da quella vitivinicola, favorendo sinergie territoriali tra frantoi e cantine. Dal punto di vista operativo, l'integrazione consente di ottimizzare i flussi di materia, ridurre i costi di gestione e **umentare il valore economico generato sul territorio**.

Il cuore tecnologico del progetto risiede nell'integrazione tra **biotecnologie microbiche ed enzimatiche e tecnologie fisiche** innovative a basso impatto ambientale. Ultrasuoni, microonde e campi elettrici pulsati vengono valutati come strumenti di intensificazione di processo, in grado di migliorare l'efficienza estrattiva e ridurre i consumi energetici, senza stravolgere i processi tradizionali.



Operare a temperature più basse consente inoltre di preservare le molecole termolabili, migliorando la qualità degli estratti ottenuti. I prodotti finali includono ingredienti funzionali, estratti fenolici e frazioni lipidiche, con applicazioni nutraceutiche che vanno oltre il settore alimentare ed enologico.

Digitalizzazione e tracciabilità come leva di valore

Nel dibattito tecnico, la digitalizzazione è spesso associata esclusivamente agli obblighi di tracciabilità. **Agri-food CHIP** propone invece una **visione più ampia**, in cui piattaforme digitali e tecnologie blockchain diventano strumenti di valorizzazione della filiera.

La tracciabilità avanzata dei flussi di materia e di informazioni migliora la trasparenza, facilita la gestione dei processi e contribuisce ad aumentare il valore percepito dei prodotti sul mercato, rispondendo alle crescenti richieste di garanzia da parte di consumatori e operatori professionali.

Un modello in linea con le politiche europee

Il modello sviluppato dal progetto si inserisce nel contesto delle politiche europee per la sostenibilità, dal Green Deal alla strategia Farm to Fork, fino alle più recenti evoluzioni della Politica Agricola Comune.

In un sistema agroalimentare in cui nulla può più essere considerato uno scarto, Agri-food CHIP

rappresenta un esempio concreto di come ricerca e conoscenza possano guidare l'evoluzione delle filiere produttive.

Data di creazione

27/01/2026

Autore

serena-belfante