

# L'olio extravergine di oliva e i suoi scarti: una storia tutta italiana

scritto da Manuela Mancino | 07/05/2019



**Il progetto S.O.S., finanziato da Ager e seguito da sei Università italiane, ha puntato al rafforzamento del sistema olivicolo attraverso il miglioramento della sostenibilità del settore, dalla campagna allo scaffale. Ecco gli importanti risultati ottenuti.**

Sei università, 12 professori associati, 6 professori ordinari, 18 ricercatori, 12 assegnatari di borse di studio, 3 dottorandi, poco più di ottocentomila euro di investimento, tre anni di ricerca e di intenso lavoro.

Questi i numeri del progetto [Sustainability of the Olive-oil System - S.O.S.](#) presentato in risposta al bando **Olivo e Olio 2015**, che vede dieci Fondazioni di origine bancaria supportare un valevole progetto incentrato sulla valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva.

## 6 Università italiane per valorizzare l'olio extravergine d'oliva



L'Università degli Studi di Bari Aldo Moro (Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti), con il coordinatore del progetto (Professore Francesco Caponio) si è fatta capofila dell'iniziativa, con la partecipazione delle **Università di Milano** (Dipartimento di Scienze Alimentari, Ambientali e Nutrizionali), **Parma** (Dipartimento di Scienze Alimentari), **Mediterranea di Reggio Calabria** (Dipartimento di Agraria), **Sassari** (Dipartimento di Agraria) e di **Teramo** (Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agro-Alimentari e Ambientali).

**L'olio diventa il protagonista di un nuovo trend delle abitudini alimentari:** cambia l'approccio alla dieta, cambia la consapevolezza dei consumatori, sempre più orientati al "buono e sano" e al made in Italy. Consumi di olio in crescita, dunque, in USA (315 milioni di chili), in Italia (370 milioni di chili prodotti e 500 milioni importati soprattutto dalla vicina Spagna) e nel resto di Europa.

Con il **progetto S.O.S., finanziato da Ager** (la Fondazione in rete per la Ricerca Agroalimentare), le sei università italiane hanno - sin da subito - puntato al rafforzamento del sistema olivicolo (in termini qualitativi e quantitativi) attraverso il miglioramento della sostenibilità del settore, dalla campagna allo scaffale.

Sei gli assi lungo i quali si sta sviluppando la ricerca: dall'ottenimento di **nuovi metodi di estrazione dell'olio** e ottimizzazione di quelli esistenti alla ricerca di nuove soluzioni per un packaging in grado di preservare l'olio da ossigeno e luce; dall'individuazione di **metodi veloci e green per la valutazione della qualità dell'olio** allo studio approfondito sui polifenoli ottenuti da scarti di lavorazione; dalla produzione di biogas dai sottoprodotti alla creazione di una rete fitta e di scambio con ricercatori e stakeholder.

### **Progetto SOS su olio d'oliva: nuova vita agli scarti di lavorazione**

Sono proprio i cosiddetti "**scarti**" di lavorazione ad essere particolarmente interessanti ai fini della ricerca: le foglie di olivo, ad esempio, hanno portato a risultati interessanti sia per l'industria alimentare sia per quella farmaceutica.

Sotto il primo profilo, si sono registrati significativi allungamenti della shelf-life di taralli e altri prodotti come patè di olive o di olive da tavola in salamoia; dal punto di vista nutraceutico, invece, si sono ottenuti dalle foglie taluni estratti capaci di combattere patologie associate a infiammazioni e stress ossidativo. I primi risultati confermano pertanto il ruolo da protagonista dell'extravergine e del suo mondo. Un vero oro verde.