

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.