Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1355 del 31/05/2017

San Michele tra gli enti coinvolti nel progetto finanziato da AGER per supportare le produzioni italiane di olio extravergine di oliva

Olio DOP italiano, l'analisi sensoriale di FEM nel progetto “Violin” per la valorizzazione

Si chiama VIOLIN, Valorizzazione dei prodotti Italiani derivanti dall’oliva attraverso tecniche analitiche innovative, il progetto di ricerca decollato anche alla Fondazione Edmund Mach che avrà il compito di analizzare il profilo sensoriale degli oli extravergini di oliva DOP Italiani più rappresentativi.

Gli obiettivi sono creare una banca dati degli oli italiani, mettere a punto nuovi sistemi per preservare la qualità del prodotto durante la conservazione e, non da ultimo, creare una cultura della qualità dell'olio italiano promuovendo una forte consapevolezza all'acquisto che darà supporto e sostegno economico alle produzioni italiane. Tutto questo sfruttando tecniche assolutamente innovative e all'avanguardia. Ricadute importanti si avranno anche per la valorizzazione degli oli trentini dell'Alto Garda che, seppur prodotti in quantità limitate, vantano alcuni prodotti di eccellenza.

Al progetto, che ha come capofila l’Università degli Studi di Messina, collaborano oltre a FEM anche l’Università degli Studi di Roma “La Sapienza”, l’Università degli Studi di Bologna, l’Università degli Studi di Torino, l’Università degli Studi del Sannio, l’Università della Tuscia, l’Università degli Studi di Genova, l’Università Campus Bio-Medico di Roma, l’Università degli Studi di Bari “Aldo Moro” e l’Università degli Studi di Verona.
Il progetto, finanziato da un gruppo di dieci Fondazioni di origine bancaria associatesi in Ager, è stato selezionato da un comitato composto da 20 esperti internazionali tra le 38 proposte progettuali candidate nel settore Olivo e Olio.
Nel corso dei tre anni di progetto il gruppo Qualità Sensoriale della FEM applicherà metodologie avanzate per la valutazione e la valorizzazione degli oli extravergini di oliva. In particolare, i ricercatori del Centro Ricerca e Innovazione valuteranno le caratteristiche sensoriali degli oli, anche abbinati a pane e salsa di pomodoro, per simulare le condizioni di reale consumo.
Contando su panel addestrati e strumenti all'avanguardia saranno monitorati i processi di percezione durante il consumo, correlandoli con il rilascio dei composti aromatici ed evidenziando così le peculiarità sensoriali dei diversi oli. Inoltre grazie alla strumentazione all’avanguardia della piattaforma Composti Volatili tutti i principali oli extravergine di oliva a DOP rappresentativi della produzione italiana saranno caratterizzati attraverso il loro fingerprinting aromatico che può essere utilizzato per il controllo dell’autenticità e della tipicità degli oli.

Per ulteriori informazioni di dettaglio è possibile consultare il sito www.progettoager.it

()