

GRUPPO OPERATIVO OLIONOSTRUM

BIODIVERSITÀ ED INNOVAZIONE PER UN OLIO EVO DI QUALITÀ



**COSTO DEL PIANO STRATEGICO:
318.760,76**

CONTRIBUTO RICHIESTO: 286.678,61

MISURE ATTIVATE: 1.1, 1.2, 1.3, 16.2

**INIZIO: FEBBRAIO 2019
DURATA: 32 MESI**



Regione Toscana



OBIETTIVI



1. PRODUZIONE DI UN OLIO DI ELEVATA QUALITÀ anche da un punto di vista nutraceutico attraverso l'utilizzo di tecniche di frangitura innovative anche sfruttando le caratteristiche dei potenziali genotipi di olivo autoctoni della valdambra;
2. DEFINIZIONE DELLE TECNICHE DI PRODUZIONE finalizzate alla redazione di un disciplinare di produzione per la valorizzazione del marchio OliOnostrum;



Regione Toscana



OBIETTIVO GENERALE



3. MIGLIORAMENTO DELLA REDDITIVITÀ DELLE AZIENDE OLIVICOLE, anche attraverso tecniche di frangitura innovative che aumentino la capacità di estrazione;
4. CRESCITA PROFESSIONALE DEGLI OLIVICOLTORI E DEI FRANTOIANI mediante l'attivazione delle misure di formazione ed informazione;
5. MANTENIMENTO E VALORIZZAZIONE del paesaggio olivicolo della valdambra.



Regione Toscana



CRITICITA' E PUNTI DI DEBOLEZZA



1. BASSA REDDITIVITÀ: alti costi di produzione dovuti alle basse rese unitarie delle piante ed alla conformazione del territorio, per cui regresso dell'olivicoltura e progressivo abbandono delle coltivazioni
2. QUALITÀ DELL'OLIO PRODOTTO: gli oli prodotti presentavano difetti dovuti ad una gestione delle varie fasi (raccolta, conservazione delle olive, frangitura) non corretta
3. SCARSA CONOSCENZA DEGLI OPERATORI DEL SETTORE: delle tecniche di estrazione e delle problematiche collegate e degli strumenti per riconoscere un olio evo privo di difetti



Regione Toscana



STARTEGIA RISOLUTIVA



Realizzare un prototipo di impianto di estrazione in grado di ottenere un olio EVO di qualità, attraverso soluzioni impiantistiche prototipali con soluzioni tecnologiche non presenti attualmente sul mercato, valorizzando la biodiversità di questo territorio con evidenti ricadute di sviluppo per la Valdambra.

In tutte le fasi del prototipo di impianto di estrazione: defogliazione e lavaggio delle olive, frangitura, gramolazione, estrazione e filtrazione sono presenti elementi di innovazione.





GRUPPO OPERATIVO

Capofila: Comune di Bucine

Imprese agricole: Az.Agr.Bianconi Sara e Az. Agr. Villa a Sesta

Ricerca: Università di Firenze – Dipartimento DAGRI

Consulenza/Formazione: ANCI Toscana

CONTATTI

Dr.ssa Federica Stoppielli

Responsabile progetto Olionostrum

Tel. 055/9199725

E-mail f.stoppielli@comune.bucine.ar.it

Indirizzo Web del PS-GO: www.olionostrum.it



Regione Toscana

