

Una rete di Fondazioni investe in olivicoltura

Sono tre i progetti selezionati da Ager (Agroalimentare e ricerca) che riceveranno finanziamenti per la promozione, la valorizzazione dei sottoprodotti e l'innovazione tecnologica degli impianti di lavorazione

DI ANTONELLA COLOMBARINI

Dal 2008 Ager rappresenta la prima esperienza italiana che vede un gruppo di Fondazioni di origine bancaria unite per promuovere e sostenere progetti di ricerca innovativi per consolidare la *leadership* dei prodotti made in Italy, garantire ai consumatori cibi di alta qualità, coniugare rese elevate con la sostenibilità ambientale delle filiere agricole. Con la prima edizione, conclusa nel 2015, le ricerche hanno riguardato i cereali, l'ortofrutta, la vitivinicoltura, la zootecnica.

I progetti selezionati nel 2016 intendono valorizzare la filiera dell'olio extravergine di oliva e individuare nuove strategie alimentari per l'acquacoltura. Venti esperti internazionali di settore hanno esaminato i 63 progetti ammessi a valutazione - 38 per l'olivicoltura e 25 per l'acquacoltura - redigendo la graduatoria di merito. Elevata la qualità scientifica delle proposte, che

coinvolgono 39 enti di ricerca distribuiti sull'intero territorio nazionale.

Per l'olivicoltura sono 3 le proposte selezionate con un finanziamento di 2,5 milioni di euro e saranno rivolte alla valorizzazione dell'intera filiera dell'olio extravergine di oliva (vedi tabella).

Più valore, marketing e nuove tecnologie

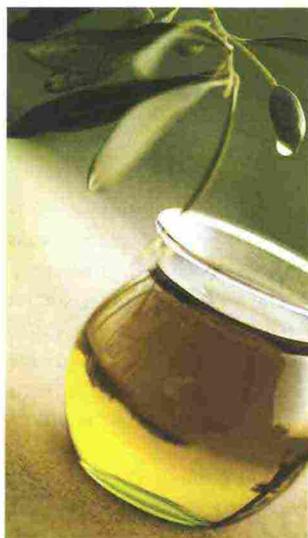
In particolare le ricerche si concentreranno sui seguenti temi: la valorizzazione dell'olio Dop grazie a una classificazione basata sulle proprietà chimiche dei singoli oli, la valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione da cui estrarre composti utili in campo nutraceutico o da destinare all'industria cosmetica e farmaceutica (progetto *Violin*); la promozione del prodotto attraverso mirate attività di marketing per diffondere la cultura dell'olio (progetto *Competitive*); il rafforzamento della com-

petitività con l'introduzione di innovazioni tecnologiche nella spremitura, nel packaging e nelle metodologie di analisi (progetto *Sos*).

Per questa seconda edizione è prevista l'uscita di altri due bandi entro il 2016 con un budget di 2,5 milioni di euro, destinati a sostenere l'agricoltura di montagna e i prodotti caseari.

L'ampia ricaduta dei risultati delle attività è garantita dalla distribuzione geografica delle Fondazioni aderenti ad Ager e che sono: Fondazione Cariplo (capofila), di Padova e Rovigo, di Cuneo, di Modena, di Parma, di Udine e Pordenone, di Teramo, Banco di Sardegna, di Bolzano e **Fondazione con il Sud**.

L'inizio delle attività di ricerca è previsto a partire dall'autunno 2016. L'elenco dei progetti finanziati e ulteriori informazioni di dettaglio sono reperibili sul sito www.progettoager.it. ■



Progetti Ager finanziati nel 2016*

Organizzazione	Progetto	Partenariato	Contributo deliberato (€)
Università di Bari	S.O.S. (Sustainability of the Olive-oil System)	Università di Milano, Parma, Reggio Calabria, Sassari, Teramo.	812.000
Università di Messina	VIOLIN (Valorization of Italian olive product through innovative analytical tools)	Università di Roma "La Sapienza", di Bologna, di Torino, Fondazione Edmund Mach, Università di Sannio, della Tuscia, di Genova, Campus biomedico di Roma, di Bari, di Verona.	680.000
Università di Napoli Federico II	COMPETITIVE (Claims of olive oli to improve the market value of the product)	Università di Bari, Politecnico di Bari, Centro di ricerca per la valorizzazione degli alimenti, Università di Milano, del Salento, di Torino, Istituto di Scienze dell'alimentazione - Cnr	1.008.000

* Contributi deliberati dal Cdg del 29/6/2016