

Sintesi

Negli ultimi due decenni si è assistito ad una rivoluzione in campo tecnologico che è stata rivolta al miglioramento della qualità dell'olio vergine di oliva vista come qualità salutistica, sensoriale e sicurezza alimentare. La ricerca si è in oltre orientata verso il miglioramento dell'efficienza estrattiva degli impianti e la sostenibilità del processo produttivo. In relazione a quest'ultimo punto le ricerche volte alla valorizzazione dei prodotti secondari dell'estrazione meccanica degli oli vergini di oliva, quali acque di vegetazione e sanse vergini, hanno visto una notevole proliferazione. In questo contesto il 17 maggio 2023, presso la sede dell'Accademia dei Georgofili, si è svolto un incontro tecnico-scientifico volto a fare il punto sull'innovazione di processo applicata all'estrazione meccanica degli oli vergini di oliva. I lavori sono stati aperti con l'intervento del prof. Enrico Cini, che oltre a fare gli onori di casa, ha brevemente introdotto l'argomento dell'iniziativa, gli ha fatto seguito l'indirizzo di salute del Dott. Mario Braga, presidente del Collegio nazionale dei periti e dei periti agrari laureati, che ha promosso l'evento insieme all'accademia dei Georgofili per poi passare agli interventi di ricercatori e rappresentanti delle aziende produttrici di macchine olearie che hanno animato il dibattito. In particolare il prof. Maurizio Servili dell'Università di Perugia, oltre a coordinare i lavori, ha tracciato un quadro generale dell'innovazione di processo partendo da una visione dinamica ed in continua evoluzione del concetto di qualità di un olio vergine di oliva per poi passare ad una esamina delle innovazioni di processo comparse negli ultimi due decenni, a partire dai sistemi di frangitura ad effetto differenziato sulle parti solide, gramolatura confinata, sistemi di scambio termico innovativi, utilizzo delle basse temperatura in frantoio ed applicazione di nuove tecnologie come ultrasuoni, campi elettrici pulsati ed uso del vuoto in fase di gramolatura. Il prof. Servili si è anche soffermato sull'impatto delle tecniche di post-estrazione, quali filtrazione e confezionamento, sulla qualità del prodotto. Il Prof. Alessandro Leone dell'Università di Bari Aldo Moro, ha approfondito la tematica relativa alla pulitura delle olive per poi passare ai sistemi di frangitura, scambio termico e di preparazione della pasta, con particolare riferimento all'applicazione dei campi elettrici pulsati e degli ultrasuoni ad alta frequenza. Il Dott. Lorenzo Cecchi dell'Università di Firenze si è soffermato sulle peculiarità qualitative degli oli vergini di oliva mono-varietali provenienti da alcune cultivar nazionali con particolare riferimento ai parametri relativi alle proprietà salutistiche e sensoriali degli oli. l'intervento della Prof.ssa Agnese Taticchi dell'Università di Perugia, ha avuto come argomento la valorizzazione dei sottoprodotti dell'estrazione meccanica degli oli vergini di oliva, sanse vergini ed acque di vegetazione, tramite applicazioni innovative e sostenibili, che conducono all'uso umano e/o zootecnico della sanse vergini, all'estrazione di composti fenolici bioattivi dalle acque di vegetazione ed al loro utilizzo come ingredienti nell'industria alimentare, nel campo degli integratori o nell'utilizzo cosmetico, evidenziando le opportunità di trasferimento tecnologico delle nuove tecnologie studiate. Il tutto rivolto al raggiungimento di una filiera olivicola a scarto zero dove il frutto dell'oliva venga sfruttato in modo sostenibile e responsabile.

Le attività del pomeriggio di studio sono continuate con un dibattito sviluppato sotto forma di tavola rotonda, coordinata dal Prof. Servili, alla quale hanno partecipato rappresentanti delle più importanti aziende produttrici di macchine Olearie operanti in Italia, in particolare il dott. Giacomo Costagli per Alfa-Laval S.p.A., l'Ing. Michele Stillavati per Amenduni Nicola S.p.A., Il dott. Giorgio Mori per la MORI-DEM S.r.l. ed il Dott. Beniamino Tripodi per la Perialisi S.p.A., i quali hanno esposto la loro visione dell'innovazione tecnologica nel settore degli oli vergini. Il dibattito che ne è seguito ha portato ad un proficuo scambio di opinioni e di esperienza tra il mondo della ricerca e quello della produzione che è risultato di notevole stimolo per tutti i partecipanti all'evento.