

Un nuovo approccio per la valorizzazione dell'olio extra vergine d'oliva

Progetto internazionale di
valorizzazione scientifica e
commerciale degli oli EVO di
eccellenza



Il Paradigma del Vino applicato all'Olio



Non paragoneremmo mai un vino rosso a un vino bianco o a un rosé, né li faremmo competere nelle stesse categorie...



...perché continuiamo a farlo con gli oli EVO di alta qualità?

Per una reale valorizzazione commerciale, è necessario distinguere scientificamente le diverse tipologie sensoriali.

L'unione tra assaggio professionale e accademia



ANAPOO

Associazione Nazionale Assaggiatori
Professionisti di Olio d'Oliva,
Presidente Prof. Franco Pasquini, con
la collaborazione delle 4 commissioni
di assaggio professionali



**Università di Firenze
(Dipartimento DAGRI)**

Prof. Alessandro Parenti e
Dott. Lorenzo Cecchi

Sviluppo degli approcci chimici e
statistici avanzati.

La scoperta delle tre identità sensoriali

L'approccio statistico avanzato ha individuato le similitudini e differenze tra gli Oli.



Le 3 Macroaree

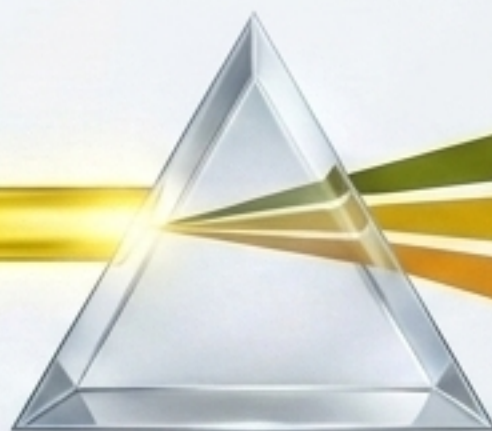
Gli oli eccellenti si raggruppano naturalmente in tre macro-famiglie basate sull'affinità dei dati chimico-sensoriali.

Modelli Predittivi

Abbiamo definito algoritmi in grado di classificare automaticamente un olio incognito all'interno di questi tre gruppi, basandosi esclusivamente sui suoi parametri chimici.

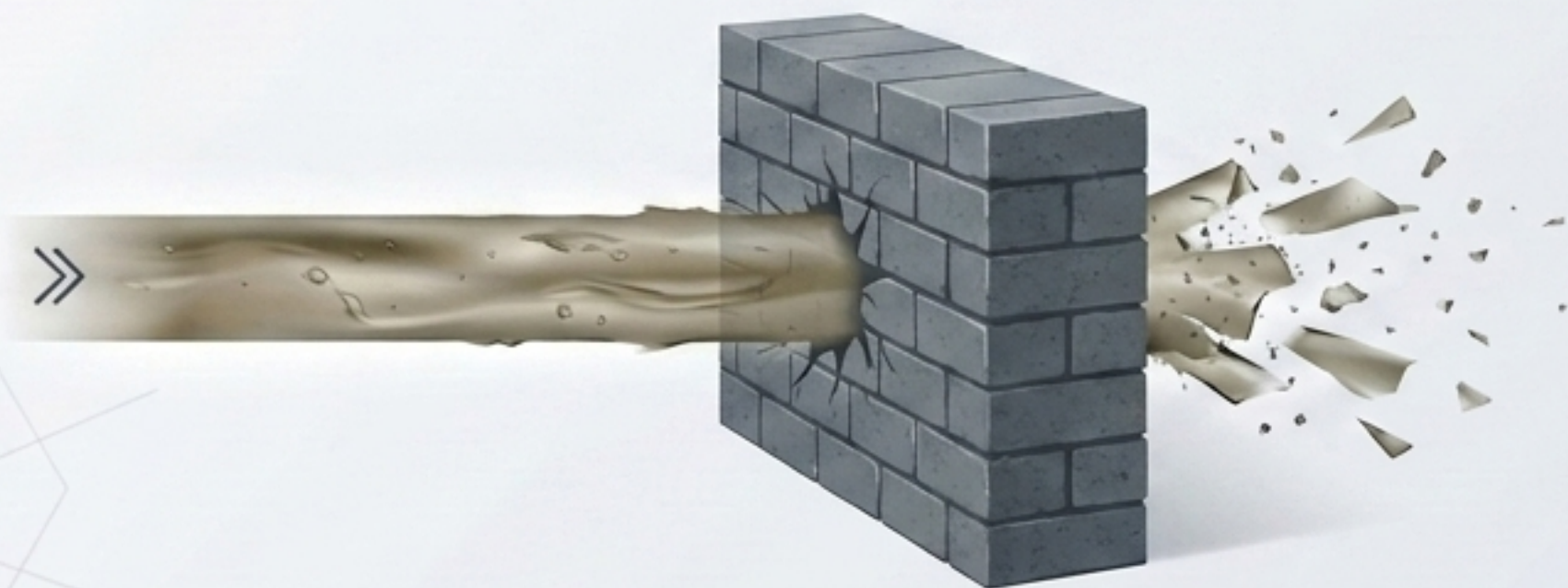
Come i difetti distruggono l'identità varietale

Olio EVO
Eccellente



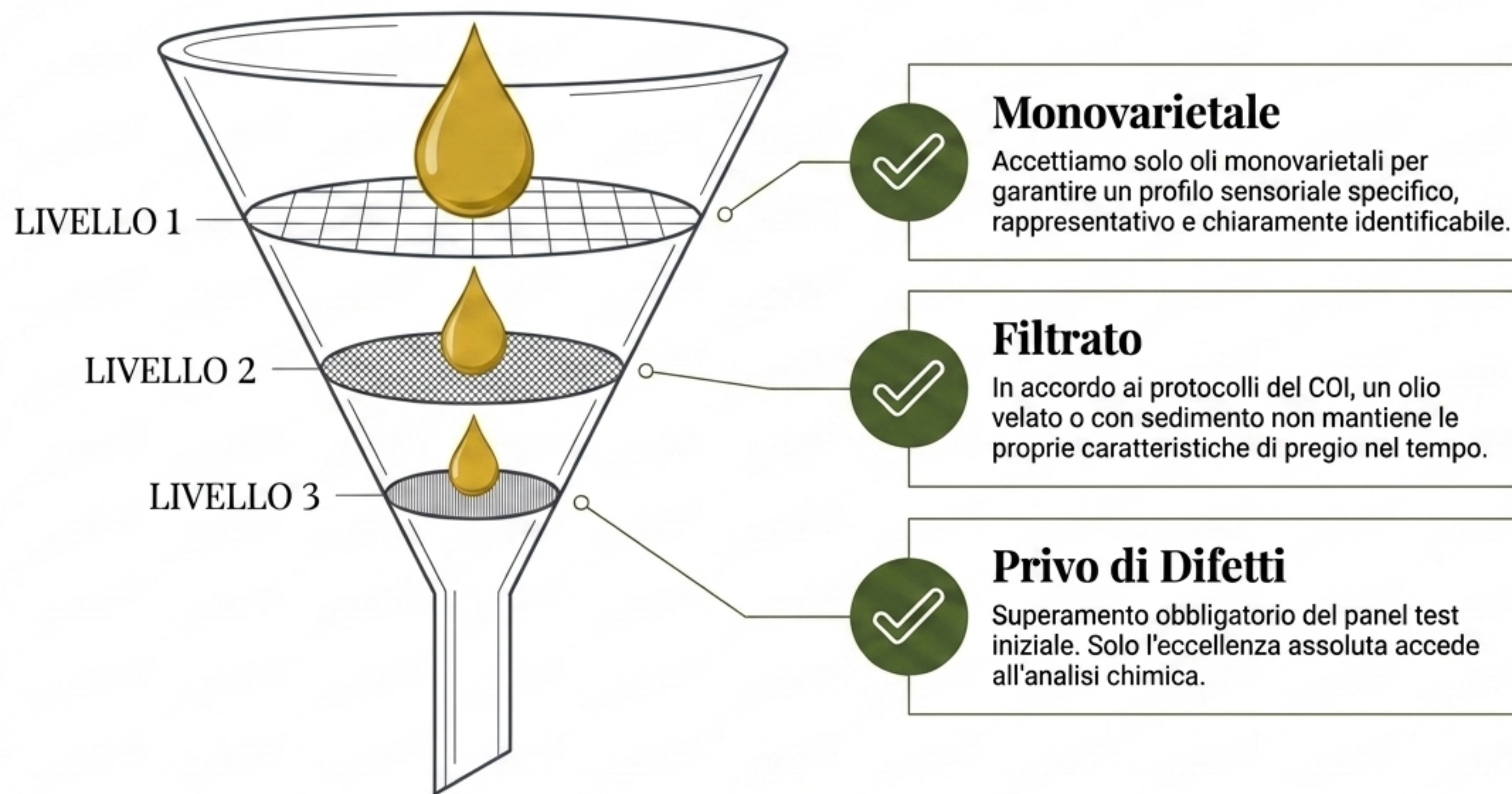
Mantiene il profilo sensoriale specifico e si colloca perfettamente nella sua macroarea.

Olio con Difetti
(es. rancido, avvinato, riscaldamento)



Perde la propria identità. Il difetto copre le caratteristiche peculiari, rendendo scientificamente impossibile la classificazione.

I criteri per l'ammissione al database



Le prossime fasi di arricchimento del database

Consolidare

Aumentare il numero di campioni delle 13 cultivar attuali per definire con precisione assoluta i confini delle macroaree (specialmente per cultivar con comportamenti "al limite").

Esplorare

Includere nuove cultivar per individuare macroaree inedite o ampliare quelle esistenti.

Internazionalizzare

Esportare il modello e l'approccio alle migliori realtà produttive a livello mondiale.



Dalla chimica allo scaffale: la rivoluzione commerciale

Per il Produttore



Un vantaggio **competitivo** evidente.

Comunicazione chiara delle tipologie immesse sul mercato e valorizzazione economica mirata del segmento premium.



Per il Consumatore



Etichette **facilmente riconoscibili**.

Nuovi strumenti conoscitivi per una scelta **consapevole**, ponendo fine alla **confusione d'acquisto**.

Cosa ottiene il produttore partecipando alla ricerca



Analisi Gratuite

Restituzione completa dei risultati (chimici e sensoriali) per un'analitica e profonda caratterizzazione del proprio olio.



Marketing Avanzato

Strumenti conoscitivi scientifici e oggettivi per una più efficace divulgazione e vendita del prodotto.



Partnership a Lungo Termine

Coinvolgimento continuo sulle annate successive, aggiornamenti in anteprima sugli sviluppi della ricerca e sulla divulgazione.

Unisciti all'avanguardia dell'Olio EVO



Abbiamo bisogno dei migliori Oli monovarietali italiani e internazionali per completare questa mappatura. Seleziona i tuoi migliori oli monovarietali e filtrati, e diventa protagonista del progetto.

Compila il form di adesione visitando il link fornito via mail. Le modalità di invio campioni sono dettagliate all'interno.

Uniamo la scienza e la passione per dare all'Olio EVO di alta qualità il valore commerciale che merita.