

MontEspertOlio

La caratterizzazione della territorialità dell'olio di Montespertoli

PROGETTO SOTTOMISURA 16.2 - PSR 2014-2022 della Regione Toscana

Mattagli F.¹, Breschi C.², Cecchi L.¹, Mulinacci N.², Zanoni B.¹

¹ DAGRI - UniFI

² NEUROFARBA - UniFI

Sol2Expo
3 Marzo 2025



Obiettivo del progetto

- ▶ **Elevare la qualità della produzione olearia del territorio di Montespertoli**
- ▶ Valutare la conservabilità del prodotto
- ▶ **Miglioramento del posizionamento del prodotto sul mercato**
- ▶ Aumentare l'attrattiva turistica del territorio
- ▶ Prevenire fenomeni di abbandono delle aree olivicole



Da dove nasce il progetto: i progetti Oleosalusistem, Oleotekinnova

Start
Coordinamento ed innovazione del territorio

Metropoli
AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio di Firenze

**Quaderni operativi del
progetto OLEOTEKINNOVA**

“Tecnologie operative a ridotto impatto ambientale
per la produzione di olio extra vergine di oliva ad
elevato valore nutrizionale. Una nuova opportunità
per la Montagna Fiorentina”

2010-2012

Marzia Migliorini, Chiara Cherubini, Lorenzo Cecchi,
Giorgio Mori e Nico Sartori

Comunità Europea
Fondo Europeo agricolo
per lo sviluppo rurale (FEASR)
L'Europa investe nelle zone rurali

REGIONE
TOSCANA

Coltiviamo il Futuro
PSR
PROGRAMMA
DI SVILUPPO RURALE
2007-2013

PROGETTO OLEOSALUSISTEM

Validazione di protocolli per la produzione di oli ad elevato
valore nutrizionale ed a ridotto impatto ambientale

2011 - 2013

Cesare Buonamici, Chiara Cherubini, Marzia Migliorini,
Erminio Monteleone, Giorgio Mori, Massimo Vincenzini, Bruno Zanoni

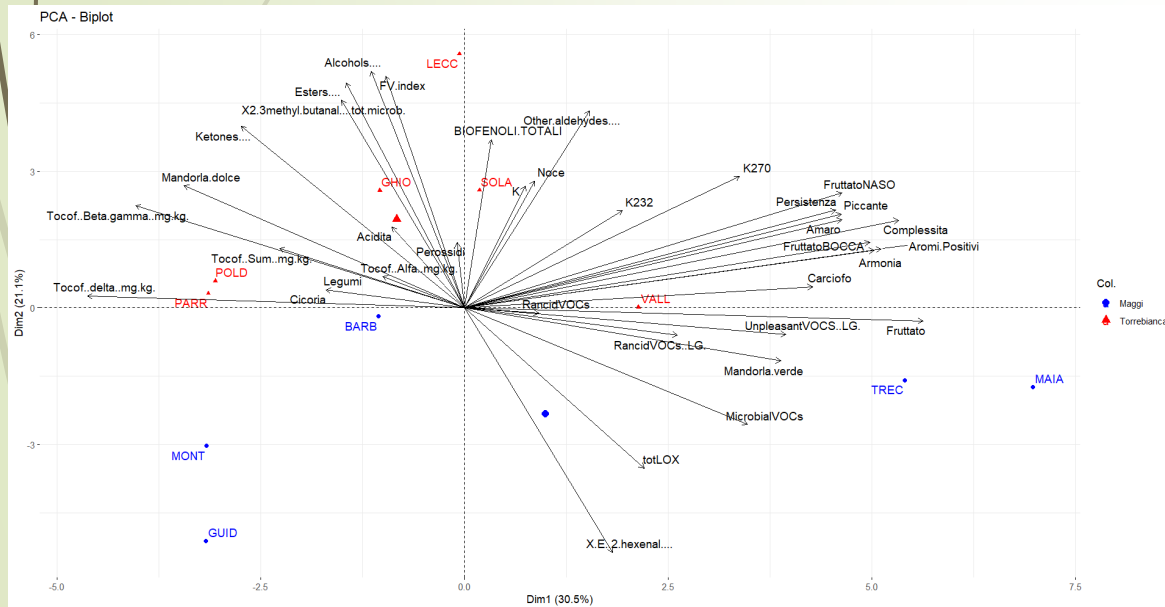
MontEspertOliO

Valorizzazione qualitativa e merceologica dell'olio extravergine di oliva e processi di territorial branding nel comune di Montespertoli
PROGETTO SOTTOMISURA 16.2 - PSR 2014-2022 della Regione Toscana



CAMPAGNA OLEARIA 2023-2024

- Olive sane
- Lavorazione entro 12 ore
- PRODUZIONE FINE NOVEMBRE (2 SETTIMANE)
- VARIETÀ NON SELEZIONATE



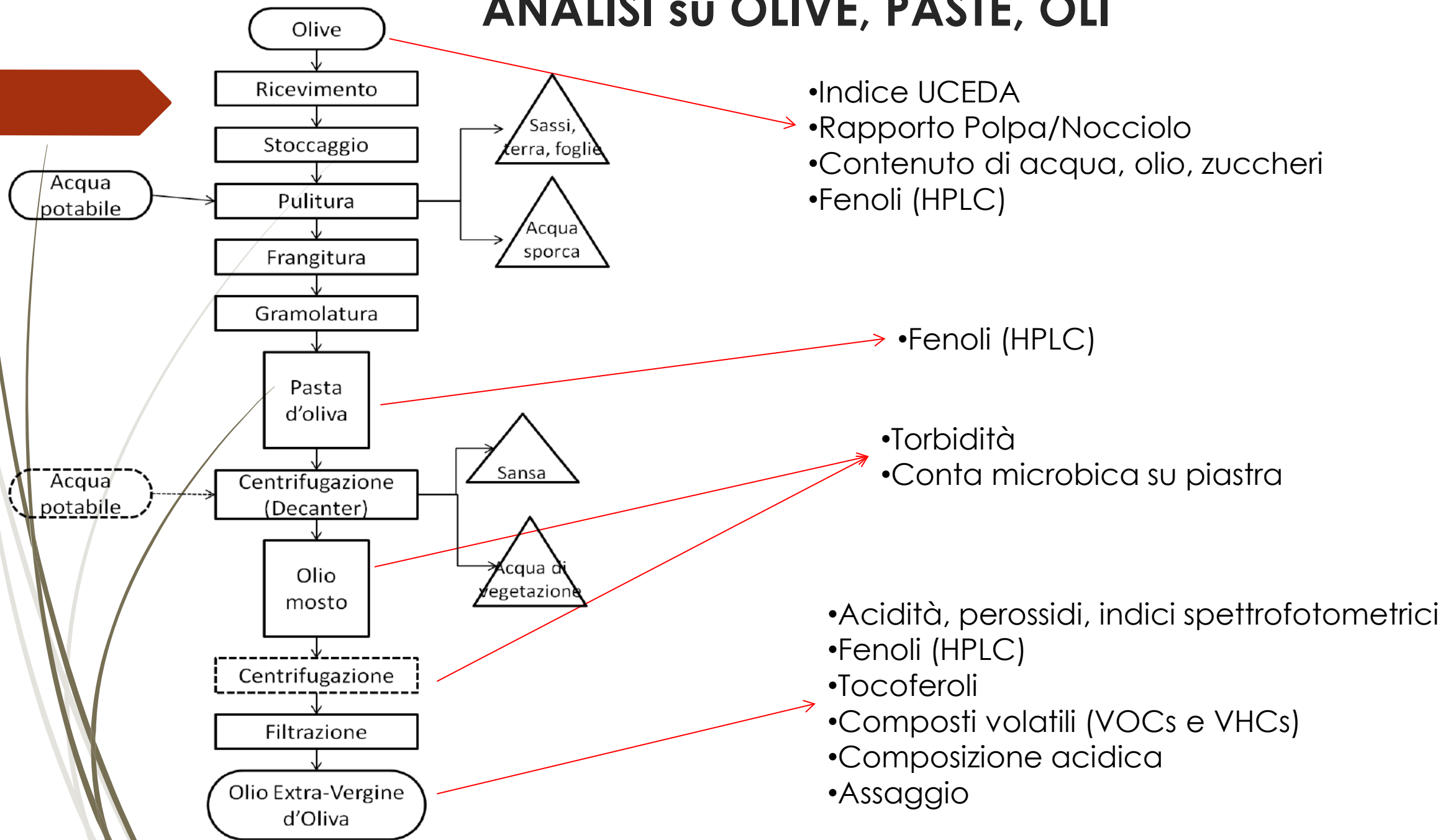
CAMPAGNA OLEARIA 2024-2025

- Olive sane
- Lavorazione entro 12 ore
- Raccolta nella stessa settimana (**riduzione fattore maturazione**)
- **VARIETÀ SELEZIONATE** (Moraiolo e Frantoio)



RIDURRE LA VARIABILITÀ TRA GLI OLI PRODOTTI

ANALISI su OLIVE, PASTE, OLI





QUALITÀ



**EXTRA
VERGINE**

Panel test

- ▶ Gli oli sono stati assaggiati una settimana dopo la frangitura (tempo 0)
- ▶ L'assaggio è stato condotto da un panel addestrato (8 persone).
- ▶ Per la valutazione degli oli è stata utilizzata una scheda di valorizzazione che permette di risaltare tutte le caratteristiche aromatiche e gustative.



PROFILO SENSORIALE





Conclusioni

Gli oli di Montespertoli risultano di ottima qualità sia dal punto di vista chimico che sensoriale, e questa viene mantenuta nel tempo

Il profilo sensoriale evolve nel tempo mantenendo una costante prevalenza di sentori di mandorla e carciofo

IL PROGETTO DI PROMOZIONE DELLA QUALITÀ DEL TERRITORIO NON FINISCE CON QUESTO PROGETTO. QUESTO È IL PUNTO DI PARTENZA.