

L'AROMA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SEGGIANO 30 settembre ore 10:00

Sala espositiva palazzo comunale II° piano Via Trento e Trieste 18 - Seggiano

PROGETTO VOLATOSCA

Profumi e sapori della Toscana: Dalla caratterizzazione del volatoma alla valorizzazione dei prodotti alimentari di pregio



RELATORI

Dott.ssa Elisa Masi - Le sostanze volatili e la valorizzazione dei prodotti toscani. Presentazione del progetto VOLATOSCA

Dott. Cosimo Taiti - Analisi dei composti volatili (PTR-MS-ToF) e sensoriale (Panel Test) per la caratterizzazione e distinzione di Olii extra vergine (EVOO) da Olii vergine di oliva (VOO)

Prof. Piero Fiorino - Qualificazione e certificazione delle cultivar locali. Valutazione del processo e caratterizzazione del prodotto olio extravergine di oliva mediante l'uso dei composti volatili".

Prof. Stefano Mancuso - L'olivo di Seggiano

A partire dalle ore 13:00 seguirà **pranzo a buffet** con prodotti tipici allestito presso il giardino sul retro del Comune – Costo 10,00€

Descrizione delle innovazioni attese con la realizzazione del progetto

Il progetto VOLATOSCA si propone di impiegare tecniche avanzate per indagare, analiticamente, il proteoma, il trascrittoma e il metaboloma (tra cui il volatoma, l'insieme delle sostanze volatili) di alcuni fra i prodotti agricoli di rilievo della Regione Toscana (olive ed olio, zafferano, cavolo nero, tartufo bianco, ciliegia e giaggiolo). Si approfondiranno inoltre le dinamiche dei consumi a livello intermedio e finale, e i potenziali strumenti per la loro valorizzazione sul mercato. L'approccio analitico proposto permetterà di accrescere le conoscenze scientifiche di base sulle caratteristiche nutrizionali delle specie in oggetto e favorire lo sviluppo di tecnologie avanzate per la produzione di alimenti che rispondano a requisiti di sicurezza e salubrità, utili per l'accertamento della qualità, tipicità e origine dei prodotti agricoli toscani. L'uso parallelo di metodologie di analisi del metaboloma potrà agevolare l'identificazione di target molecolari per lo sviluppo di sistemi diagnostici innovativi. I risultati, raccolti all'interno di un data base, e in collaborazione con gli aromatieri delle aziende partner e le Associazioni di produttori coinvolte, potrà essere utilizzato per organizzare descrittori utili all'ottimizzazione di schede di caratterizzazione (impronta digitale) e/o schede panel di prodotto idonee a tracciare qualità e territorialità. La valutazione delle dinamiche dei consumi a livello intermedio e finale, insieme all'analisi dei potenziali strumenti di valorizzazione sul mercato individuati grazie alla loro caratterizzazione, consentirà di chiudere la filiera dei prodotti.

Dati preliminari a supporto dell'idea progettuale I prodotti agro-alimentari tipici costituiscono una risposta avanzata alla crescente ricerca da parte dei consumatori di varietà, di semplicità e di autenticità, e rappresentano, al contempo, uno degli esempi di come i sistemi produttivi possano perseguire contemporaneamente competitività e sostenibilità. Nell'ambito della valorizzazione dei prodotti tipici, la metabolomica, ovvero lo studio su larga scala dell'insieme dei metaboliti secondari (tra cui le sostanze volatili, il volatoma) di una data specie biologica, consente di identificare profili metabolici e specifici marcatori molecolari, che possono essere utilizzati ai fini diagnostici e per la certificazione chimica di sistemi biologici.

Principali obiettivi del progetto

Il progetto si propone di caratterizzare analiticamente i prodotti agricoli Toscani; agevolarne l'accertamento della qualità, salubrità, tipicità ed origine; studiarne le dinamiche evolutive dei consumi alimentari in Toscana; suggerire gli strumenti per la loro valorizzazione sul mercato.

Partner	
	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI FIRENZE DISPAA DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI E DELL'AMBIENTE
	CNR Istituto per la Protezione delle Pianta (IPP)
	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI FIRENZE DISIA DIPARTIMENTO DI STATISTICA, INFORMATICA, APPLICAZIONI 'GIUSEPPE PARENTI'
	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI FIRENZE DISIE DIPARTIMENTO DI SCIENZE PER L'ECONOMIA E L'IMPRESA
	FONDAZIONE AREA

