

"Santa Paolina day"  
4 dicembre 2015

Germoplasma, ambiente, alimentazione:  
La produzione oleicola di qualità secondo il Cnr  
[www.ivalsa.cnr.it](http://www.ivalsa.cnr.it)



@MondoBioDiverso @cnrxexpo #olimonouarietali

**L'Azienda Sperimentale Santa Paolina  
e gli oli  
extravergini monovarietali toscani:  
ricerca, collaudo e trasferimento dell'innovazione**



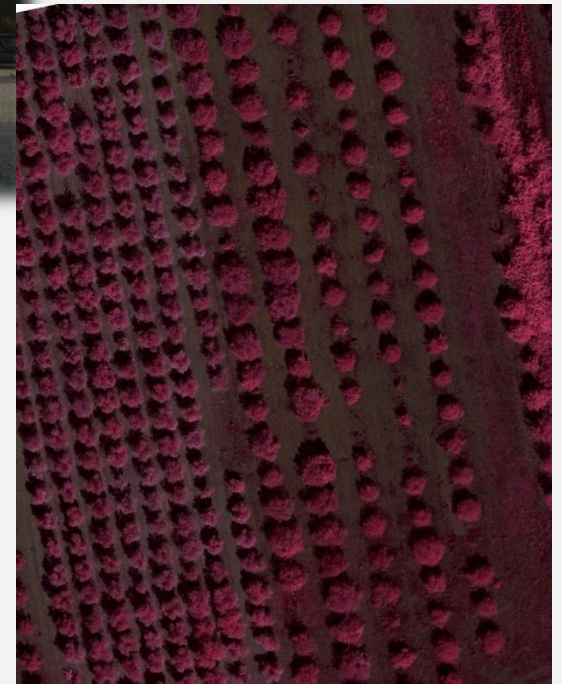
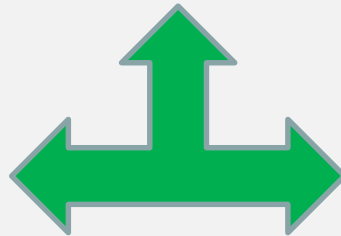
**Claudio Cantini, Graziano Sani**

# Lavorare / Comunicare



**LA STORIA**

**QUELLO CHE SIAMO  
QUELLO CHE FACCIAMO**



**IL NOSTRO FUTURO**



A. 1- "S. Padina", lato Aurelia



A. 41- Oliivi innaffiati dopo 5 mesi dall'impianto. Sul fondo i picebi innaffiati dopo 5 mesi dall'impianto.

Foto ret. 1968-



A. 2- "S. Padina", lato piccolo



A. 13- Spianamento - Al lavoro con Fiat 130 CV-

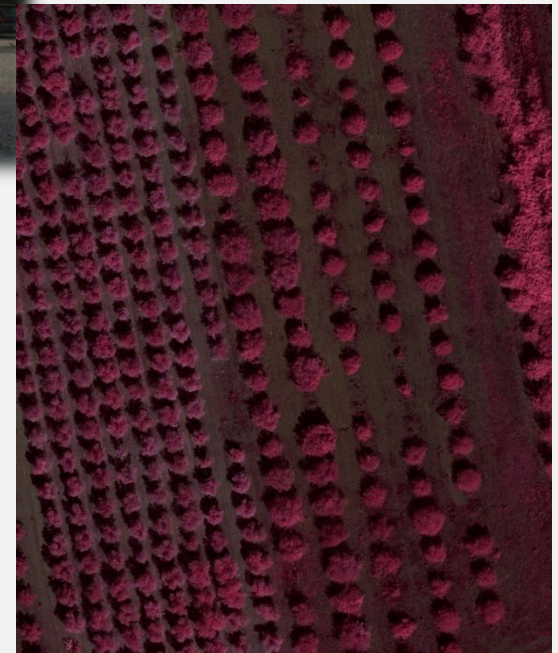


# Lavorare / Comunicare



LA NOSTRA STORIA

QUELLO CHE SIAMO  
E CHE FACCIAMO



IL NOSTRO FUTURO

# Facilities ed Attività dell'Azienda

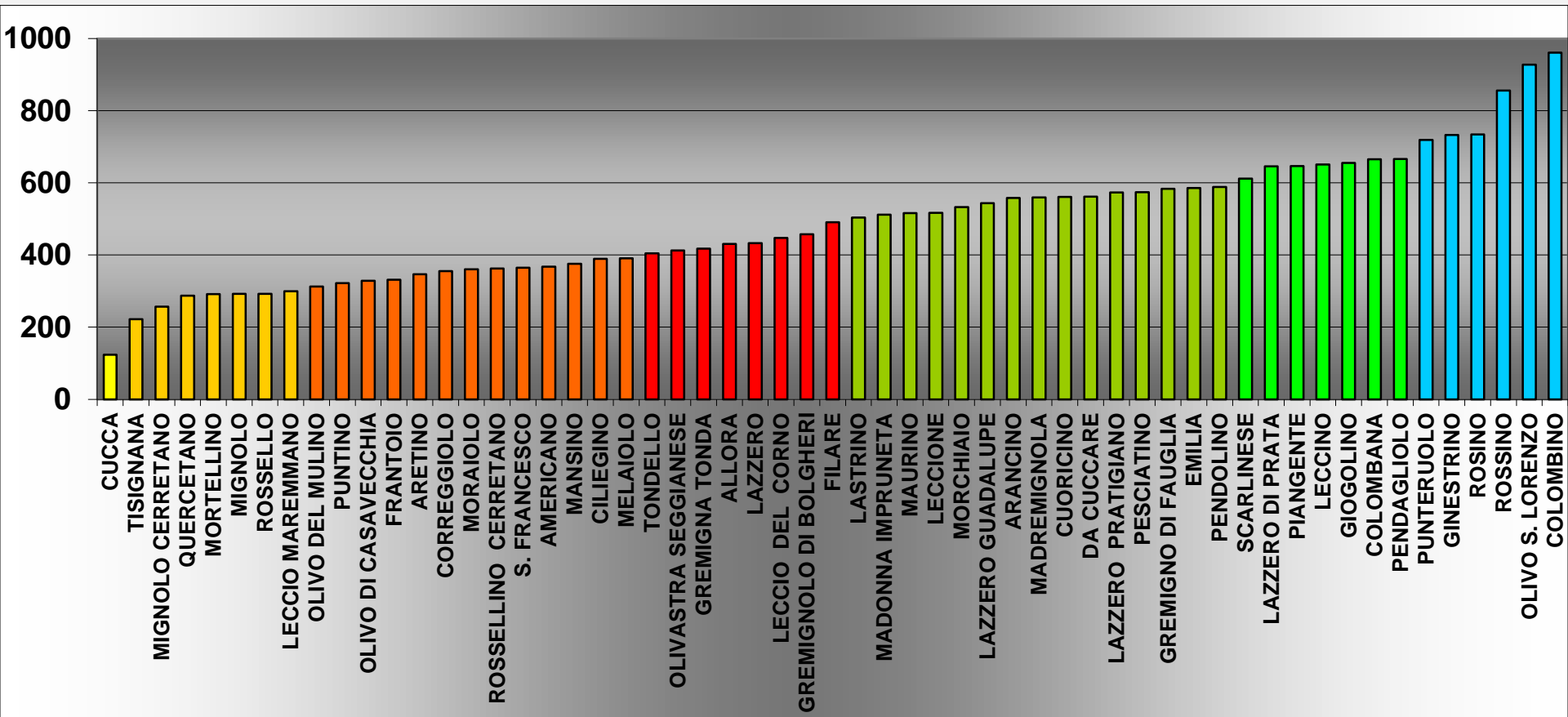


- 1) Bancali di radicazione in serra e piena aria
  - 2) Frantoio didattico sperimentale
  - 3) Sistema computerizzato di misurazione delle variazioni micrometriche del fusto per rilievi accumulo del legno
  - 4) Torre di controllo dei flussi gassosi
- 
- 1) Centro di premoltiplicazione e moltiplicazione di materiale vegetale di olivo in certificazione nazionale
  - 2) Diffusione dell'Innovazione
  - 3) Ricerca in convenzione per aziende private
  - 4) Mantenimento della biodiversità agraria

# Mantenimento Biodiversità

<b>Biodiversità agricola</b>				
Specie		Varietà	Piante	TOTALE
PERO	COLLEZIONE	332	3	1200
	ARSIA	8	4	32
PESCO	COLLEZIONE	538	3	855
KAKY		48	3	192
CILIEGIO		90	4	360
SUSINO		42	4	168
COTOGNO		16	4	64
VITE		13	3	39
MELO		29	4	112
OLIVO		910	1-4	1565
		<b>2026</b>		<b>4587</b>
OLMO		162	648	168
CIPRESSO		34	5	152
ROSMARINO		6	100	600
		<b>53</b>		<b>2113</b>
<b>TOTALI</b>		<b>2079</b>		<b>6700</b>

# CARATTERIZZAZIONE DI OLI MONOVARIETALI DEL GERMOPLASMA TOSCANO





# Trasferimento Innovazione Filiera Oleicola



**Gal Far Maremma sc a rl**  
**Misura 124 del PSR 2007-2013**  
**Asse 4 Metodo Leader**  
**Reg. CE 1698/2005**

## **FORMULARIO**

per la presentazione delle proposte progettuali

ACRONIMO DEL PROGETTO

PIÙSEGGIANESE

TITOLO DEL PROGETTO

VALORIZZAZIONE DEL POTENZIALE PRODUTTIVO ED ORGANOLETTICO  
DELLA OLIVASTRA SEGGIANESE



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



CONSORZIO OLIO DOP CHIANTI CLASSICO

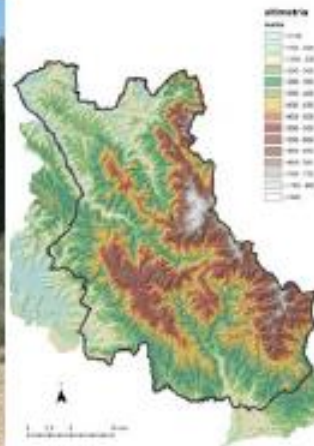
**Frantoio del Greve Pesa  
SCARL**

Frantoio Pruneti Srl

Azienda Agricola Di Montepaldi Srl

FÈLSINA

*Incontro Tecnico*



*Giornata di presentazione dei*

**RISULTATI FINALI  
del  
PROGETTO  
“FIZONACLASSICO”**

**Venerdì 6 Febbraio 2015**



Dipartimento di Scienze delle  
Produzioni Agroalimentari  
e dell'Ambiente

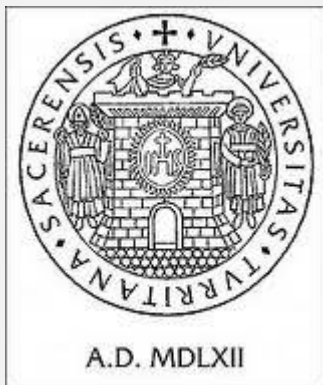


Consiglio Nazionale delle Ricerche

**Conoscenze Integrate per  
Sostenibilità ed Innovazione del  
*Made in Italy* Agroalimentare - CISIA**



## **OLIVICOLTURA DI QUALITA' E TERRITORIO DEL NORD DELLA SARDEGNA**



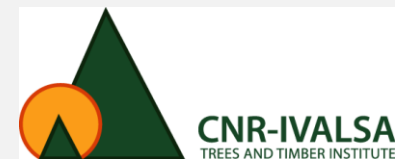
# Laore

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Dipartimento di Scienza della  
Natura e del Territorio



# TOSCOLATA: LA CIOCCOLATA CON LA TOSCANA DENTRO

Valorizzazione nutraceutica di prodotti tipici toscani in alimenti innovativi a base di cacao

## Obiettivo:

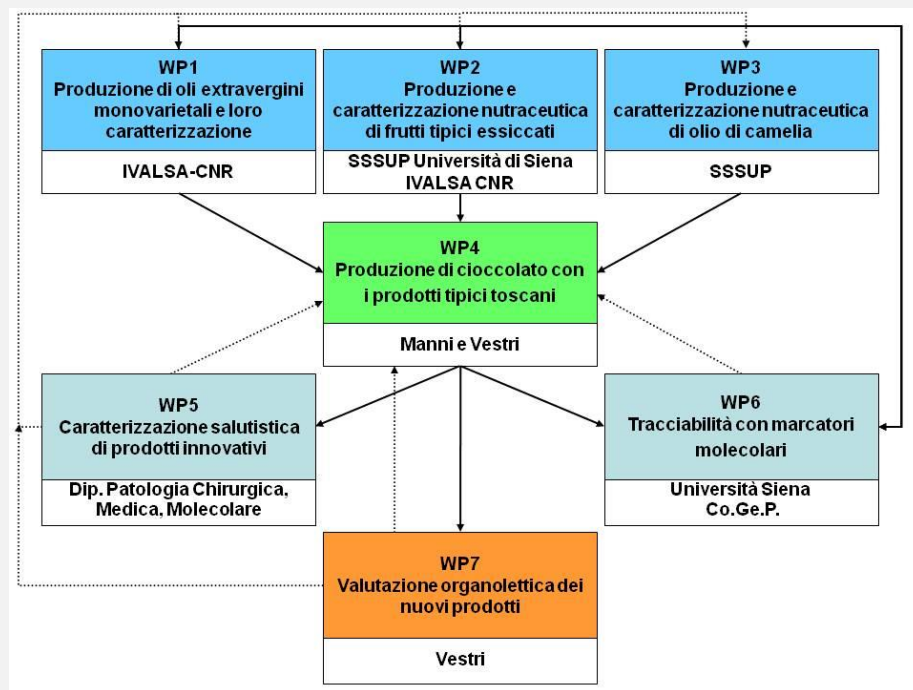
immettere sul mercato prodotti agroalimentari innovativi ed originali completamente caratterizzati salutisticamente e tracciati nelle filiera basati su produzioni di elevata qualità tipiche della regione

## Prodotti:

Mele antiche varietà autoctone

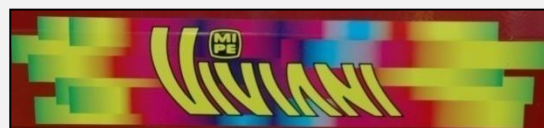
Oli extravergini monovarietali di cultivar autoctone

Olio di camelia



I prodotti saranno testati su soggetti con fattori di rischio cardiovascolare utilizzando tecniche innovative di analisi ed indagini metaboliche

# Partneriato di ricerca



# Innovazione Collaudo Trasferimento



**CoRiPro**

**Tracciabilità e controllo della filiera vivaistica**



**AEB**  
group

**Nuovi sistemi di filtrazione per innalzare la qualità ed eliminare inquinanti nell'olio extravergine**



**DiAgro**

**Fertilizzazione a ridotto impatto ambientale**



**manica**

**Trattamenti antiparassitari privi di residui sui prodotti**

<b>Progetto</b>	<b>Finanziamento</b>
CISIA	3.500
PIF Fizona classico	138.170
MIS 124 GAL FAR Maremma	35.170
PRAF 2013 Agroalimentare	200.000
PRAF 2013 Biodiversità	10.000
<b>TOTALE PUBBLICI</b>	<b>386.584</b>
AEB Filtrazione	5000
DIAGRO	21000
MANICA	15000
ALTRI	41000
<b>TOTALE PRIVATI</b>	<b>82.000</b>
<b>TOTALE GENERALE</b>	<b>468.584</b>

# Lavorare / Comunicare



**QUELLO CHE SIAMO  
E CHE FACCIAMO**



**LA NOSTRA STORIA**

**IL NOSTRO FUTURO**



# Per Trasferire ed Innovare occorre Ricercare



**Agroalimentare: caratterizzazione tracciabilità valorizzazione**

**BIODIVERSITA' VEGETALE ARBOREA**

**Agroambiente: stress biotici abiotici e sensoristica da remoto**



# Futuro / Vision



## KNOW-HOW

**Laboratorio a cielo aperto, azienda di riferimento per collaudo e trasferimento  
Parter per aziende private (PIF Gruppi Operativi)  
INTERNAZIONALIZZAZIONE**

# DEGUSTAZIONE GUIDATA

TORRE | BIANCA  
AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

**Matteo e Marta Mugelli**

VESTRI

**Claudio Cantini, Graziano Sani**

