

Dell'Olivo Non Si Butta Via Niente

Claudio Cantini

Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree



Coltura olivicola: Tradizione e Modernità



Sostenibilità, Basso impatto ambientale,



Sottoprodotti "industria olearia"



POLICOMBUSTIBILE



Pefeti



Legna

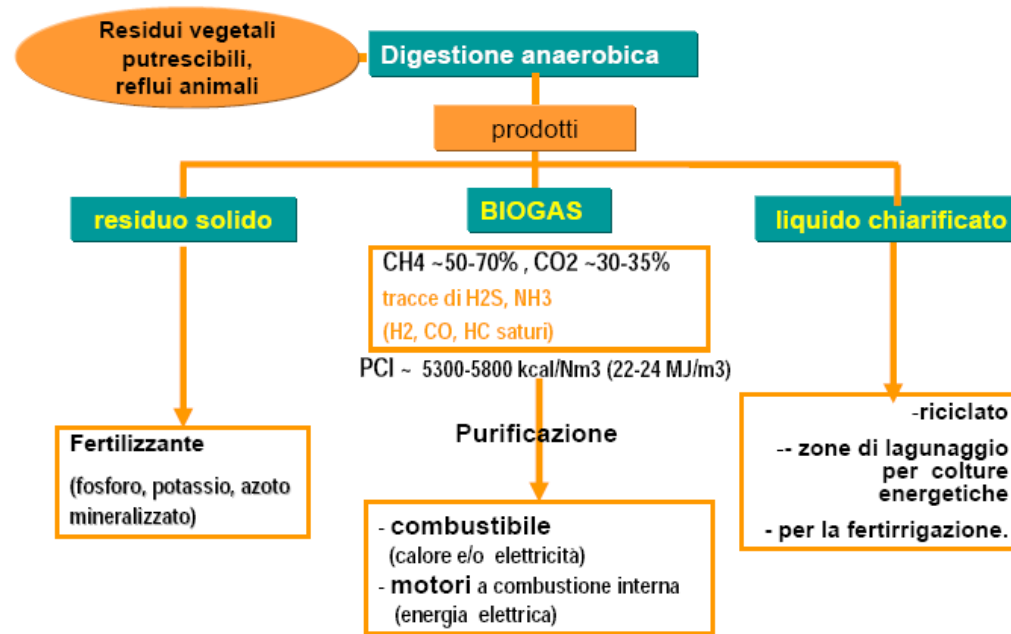


Noculino



Gusti di frutta secca





Anno 14 | 07 Dicembre 2016 | redazione@teatronaturale.it

TEATRO NATURALE
AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE

CERCA



RACCONTI | TRACCE | STRETTAMENTE TECNICO | PENSIERI

Utilizzare sansa e acque di vegetazione per la produzione di bioetanolo

La ricerca del Politecnico di Torino si è concentrata sull'utilizzo dei reflui oleari per la produzione del combustibile green del futuro, in linea con le linee guida agroenergetiche che prevedono l'utilizzo di scarti, e non di materie prime, per la produzione energetica



Olio di oliva e pecorino. La sinergia è possibile

Un progetto dell'Università di Pisa per unire le filiere olivicola e ovina, nutrendo le pecore con sansa e migliorare la qualità nutrizionale del latte. L'idea alla base di Nutriforoil è "molto antica ma fino ad oggi si è sempre scontrata con numerosi problemi di tipo tecnico ed organizzativo"

[Share](#) 0
 [Tweet](#) 0
 [Google +](#) 0
 [Pinterest](#) 0



Unire le filiere dell'olio di oliva e del latte ovino in Toscana per ottenere benefici sia per la salute sia per l'economia.

E' questo l'obiettivo del progetto biennale "Nutriforoil" finanziato dalla Regione Toscana e coordinato scientificamente dal dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-

Ambientali dell'Università di Pisa con la collaborazione del Centro Interdipartimentale di ricerca per la valorizzazione degli alimenti dell'Università di Firenze, del dipartimento di Biotecnologie, Chimica e Farmacia dell'Università di Siena e di 10 realtà produttive del territorio fra cui alcuni consorzi e società cooperative che raggruppano al loro interno un molte aziende del settore primario e della trasformazione.

L'intuizione alla base di "Nutriforoil" è di utilizzare il sottoprodotto di una filiera, le sansa di oliva, come alimento per le pecore da latte in modo da migliorare la qualità nutrizionale dei prodotti derivati e trasformare uno scarto agricolo in una risorsa. La possibilità di modulare, attraverso specifiche marcello meletecniche di coltivazione, il contenuto di polifenoli nelle olive e, di conseguenza, quello delle sansa, insieme all'applicazione di opportuni metodi di estrazione e di conservazione in grado di preservare tale contenuto, sono la premessa per ottenere oli di elevata qualità e sansa utili come materie prime per mangimi, disponibili a costi ragionevoli e con elevate

Sottoprodotti “agricoli”











C'è ancora qualcosa da scoprire?





Onfacium / moderna cosmesi

Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia*, composta nel I sec. d.C. offre una serie di informazioni fondamentali per la fabbricazione dei profumi con l'olio di oliva e trasmette fedelmente le ricette di Pedanio Dioscoride, botanico e farmacologo di I sec. d.C.

L'autore raccomanda solo un particolare tipo di olio di oliva per la fabbricazione delle essenze profumate: *l'onfacium*, ottenuto dalla spremitura delle olive verdi, raccolte ancora acerbe in agosto-settembre che dava un olio limpidissimo, privo di odore e pertanto capace di assorbire gli aromi in esso disciolti.

REGIONE
TOSCANA



Toscolata®: a new set of cocoa based products containing Tuscan autochthonous fruits and oils rich in antioxidants



**Claudio Cantini,
M. Romi, P. Salusti, A. Francini, L. Sebastiani, F. Felice, R. Di Stefano**



Consiglio Nazionale delle Ricerche

Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree

REGIONE
TOSCANA



agrifood



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

Evento di chiusura del Progetto

Mercoledì 14 Dicembre 2016

Area della Ricerca CNR di Sesto Fiorentino

Via Madonna del Piano 10


Le varietà toscane di olivo (ARSIA - Regione Toscana) - Windows Internet Explorer

http://olivo.arsia.toscana.it/olivotoscano/index.php?hmenu=0


Contribute Modifica in Contribute Invia al blog

Preferiti Previsioni Meteo Follonic... Arsia - Regione Toscana Netsens MIUR - loginmiur.cineca Ente Cassa di Risparmio Fi...

Gmail... "mich... Le ... x stazla... Googl... >>



Le varietà toscane di olivo

Regione Toscana  **Arsia**

Home

Le varietà toscane di olivo

- [Presentazione](#)
- [Progetto](#)
- [Caratterizzazione](#)
- [Elenco cultivar](#)
- [Ricerca](#)
- [Indice Similarità](#)
- [Bibliografia](#)
- [Contatti](#)

Network ARSIA

[Olivicoltura ed elaiotecnica](#)

Elenco Cultivar

Cultivar disponibili: 79

ALBATRO	LAZZERO PRATIGIANO	OLIVO DI CASAVECCHIA
ALLORA	LECCINO	OLIVO DI CERRETO
AMERICANO	LECCIO DEL CORNO	OLIVO DI SAN LORENZO
ARANCINO	LECCIO MAREMMANO	OLIVONE DI PRATO
BIANCA DI CICIGNANO	LECCIONE	OLIVONE SEMPRONIANO
CILIEGINO	LIGUSTRO	ORNELLAIA
COLOBANA	MADONNA DELL'IMPRUNETA	PENDAGLIOLO
COLOMBINO	MADREMIGNOLA	PENDOLINO
CORREGGIOLO	MANSINO	PESCIATINO
CUCCA	MAREMMANO	PIANGENTE
CUORICINO	MAURINO	PUNTERUOLO
DA CUCCARE	MELAILOLO	PUNTINO
EMILIA	MIGNOLO	QUERCETANA
FILARE	MIGNOLO CERRETANO	ROSINO
FRANTOIO	MINUTA DI CHIUSI	ROSSELLINO CERRETANO
FRULLINO DI VAIANO	MORAIOLO	ROSSELLO
GIOGOLINO	MORCAIO	ROSSINO
GRAPPOLO	MORCHIAIO	SALCINO
GREMIGNA TONDA	MORCHIONE	SAN DONATO
GREMIGNO DI FAUGLIA	MORCONE	SAN FRANCESCO
GREMIGNOLO DI BOLGHERI	MORO DI CICIGNANO	SANTA CATERINA
GROSSAIO	MORTELLINO	SCARLINESE
GROSSOLANA	OLIVA STRA DI SUVERETO	SELVATICA TARDIVA
LASTRINO	OLIVA STRA POPOLONIA	TISIGNANA
LAZZERO	OLIVA STRA SEGGIANESE	TONDELLO
LAZZERO DELLE	OLIVO DEL MULTINO	
GUADALUPE	OLIVO DELLA STREGA	
LAZZERO DI PRATA		

Dell'Olivo Non Si Butta Via Niente e sempre meno verrà buttato in futuro...

Claudio Cantini

Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree

