

# Innovazione e Ricerca per l'Olio Extra Vergine di Oliva dell'Alto Garda Trentino



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

## I risultati del progetto di innovazione e ricerca per l'olio extra vergine di oliva dell'Alto Garda trentino

**Agraria Riva del Garda in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach e il patrocinio della Provincia Autonoma di Trento**

Centro Congressi

*Riva del Garda, 10 maggio 2019*

# Innovazione e Ricerca per l'Olio Extra Vergine di Oliva dell'Alto Garda Trentino

**OR1**

Identificazione dei genotipi di olivo che caratterizzano le produzioni dell'alto Garda trentino

**OR2**

Protocollo di conduzione degli olivi con il minore impatto ambientale

**OR3**

Definizione di un protocollo di produzione per esaltare le caratteristiche nutrizionali e sensoriali dell'olio extra vergine di oliva di Casaliva prodotto nel Garda trentino

**OR4**

Carta di identità isotopica dell'olio extravergine di oliva del Garda trentino



## La composizione dell'Olio Extra Vergine di Oliva da Casaliva del Garda Trentino in confronto con altri monovarietali di riferimento del mercato Italiano

**Urska Vrhovsek**

Responsabile Scientifico OR3

Centro Ricerca e Innovazione

Dipartimento Qualità Alimentare e Nutrizione



FONDAZIONE  
EDMUND  
MACH 

# Innovazione e Ricerca per l'Olio Extra Vergine di Oliva dell'Alto Garda Trentino

## Obiettivi

Condizioni tecnologiche

Condizioni pedoclimatiche

Zona di coltivazione

Cultivar

Caratterizzazione  
chimica

(lipidi, composti  
volatili e polifenoli)

**Profili caratteristici e  
unici** fino ad oggi non ancora  
disponibili per l' ***EVOO dell'Alto  
Garda Trentino***

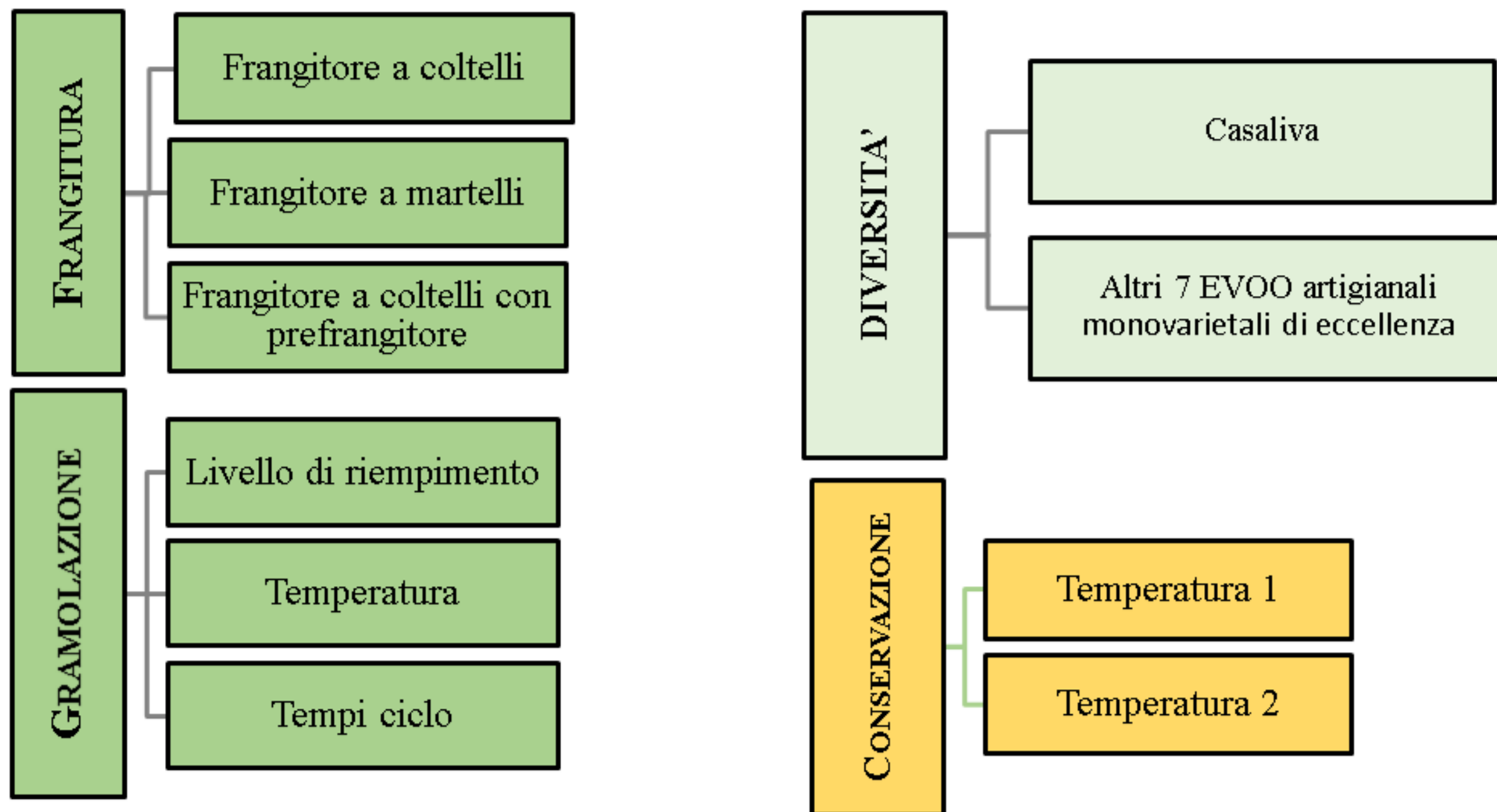




# Innovazione e Ricerca per l'Olio Extra Vergine di Oliva dell'Alto Garda Trentino

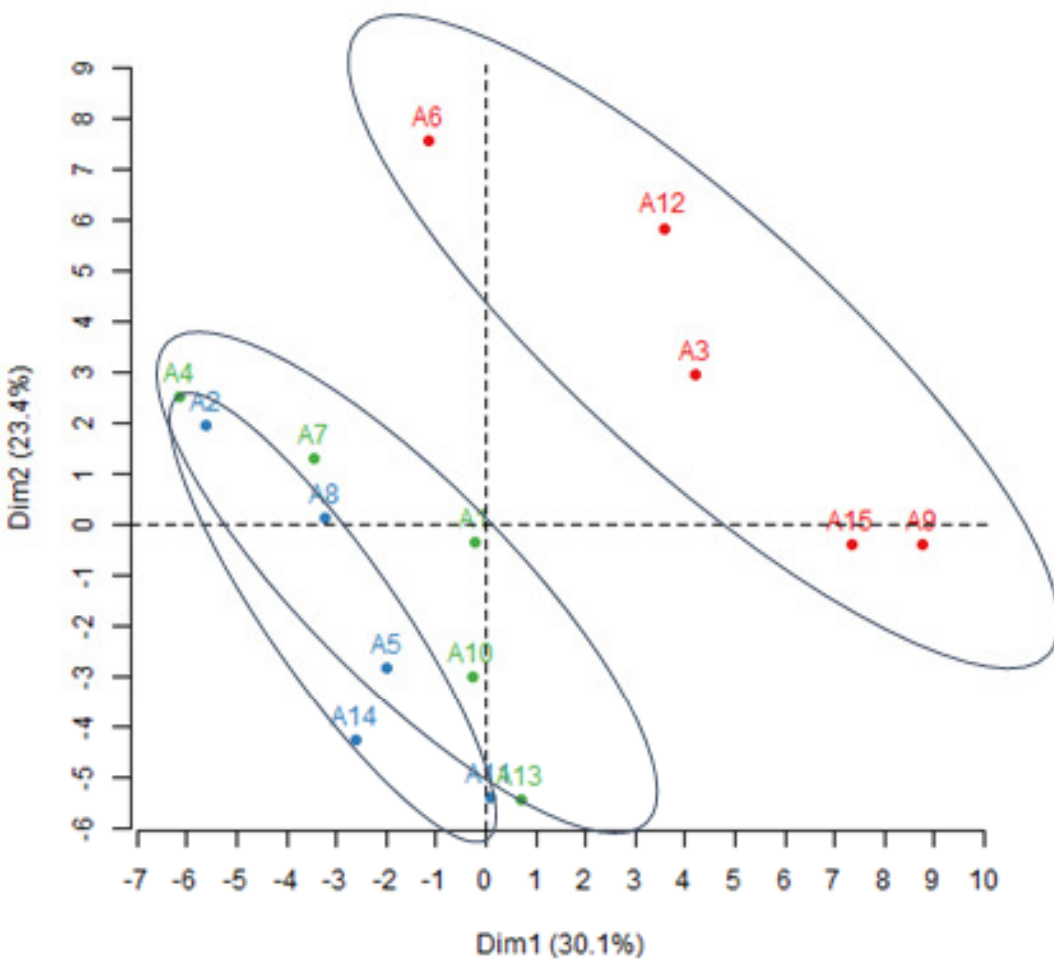


Prove in frantoio ripetute su due annate olearie (2016 e 2017), ed a tre diverse maturità del frutto!

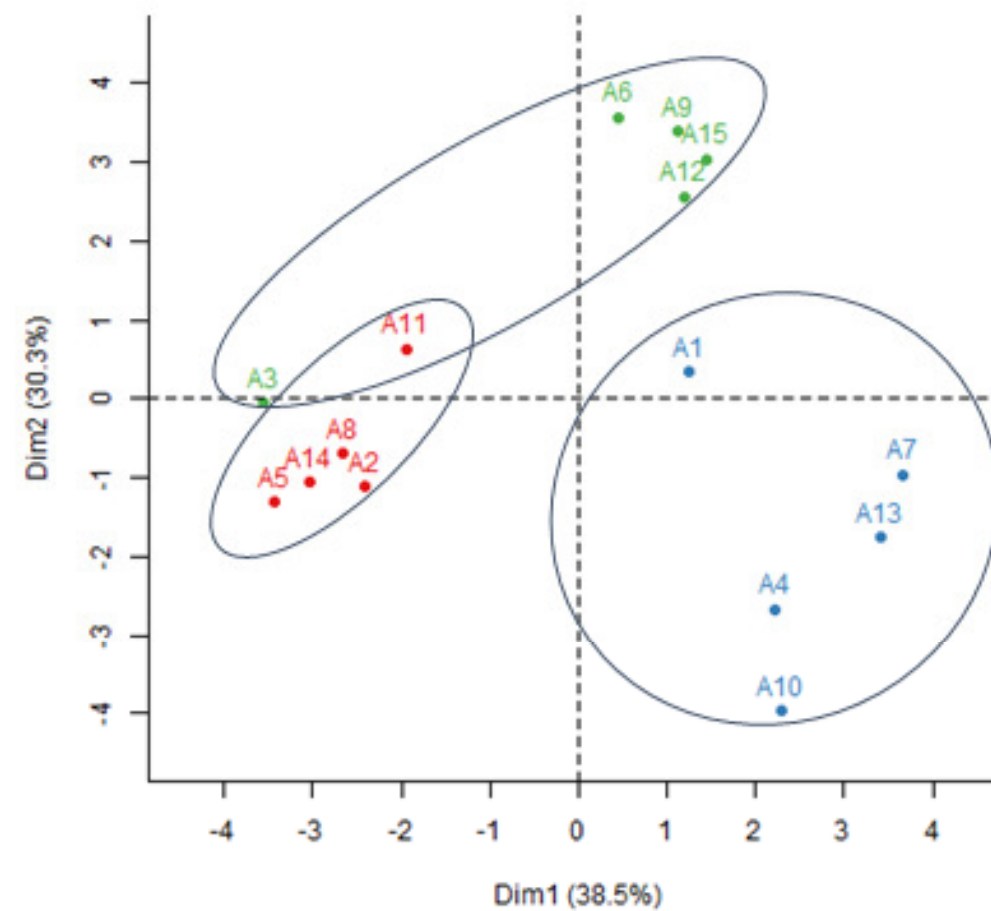


# Innovazione e Ricerca per l'Olio Extra Vergine di Oliva dell'Alto Garda Trentino

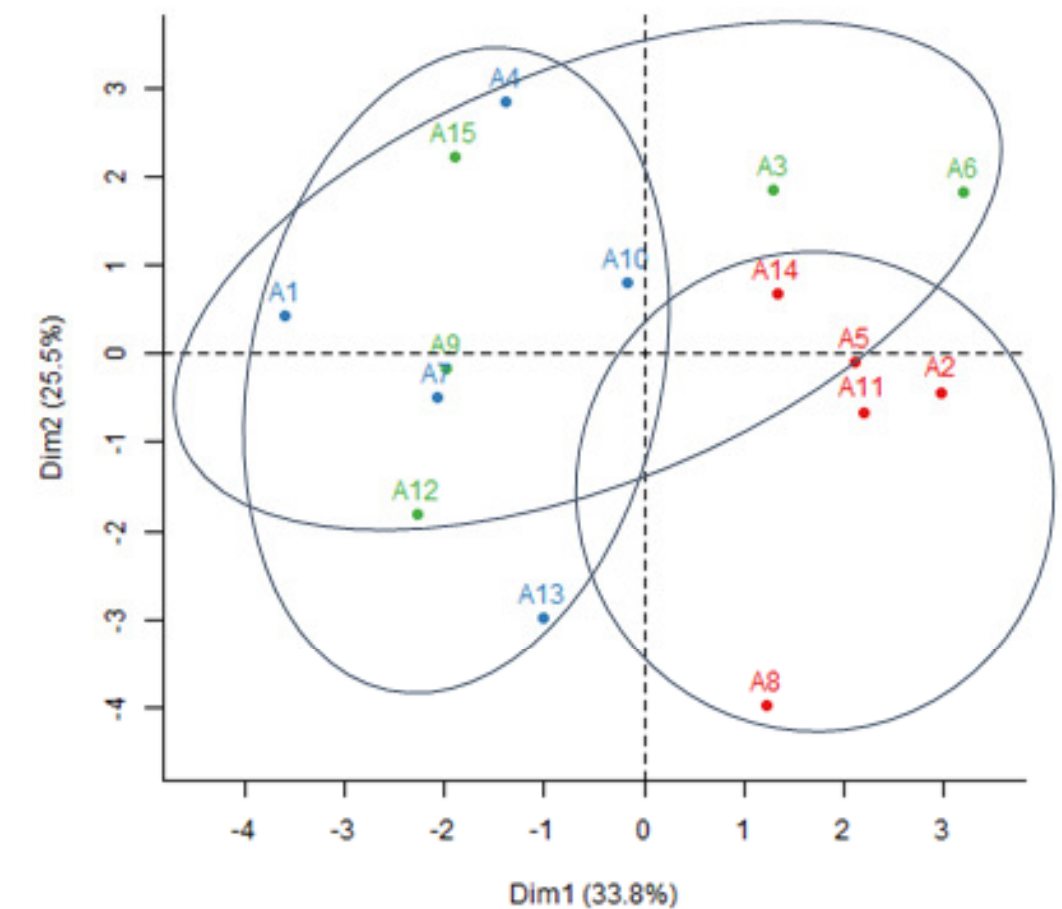
## Frangitura composti volatili



## Frangitura lipidi



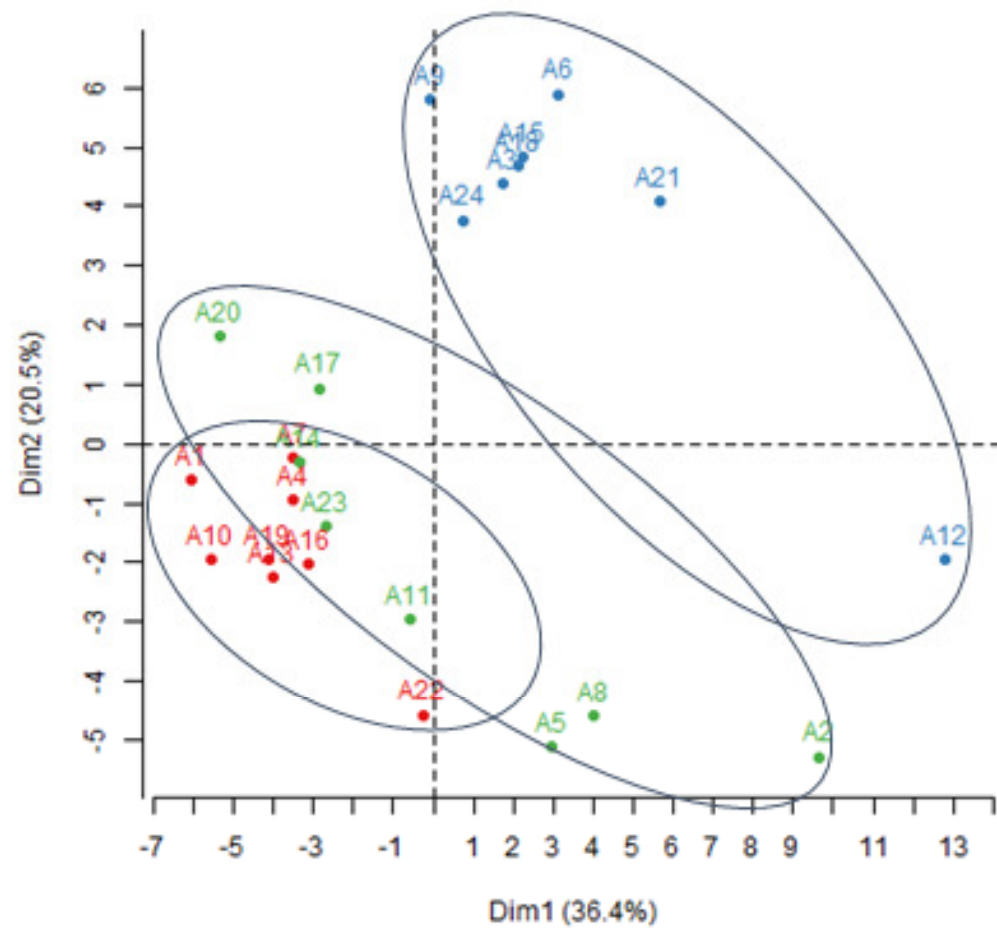
## Frangitura polifenoli



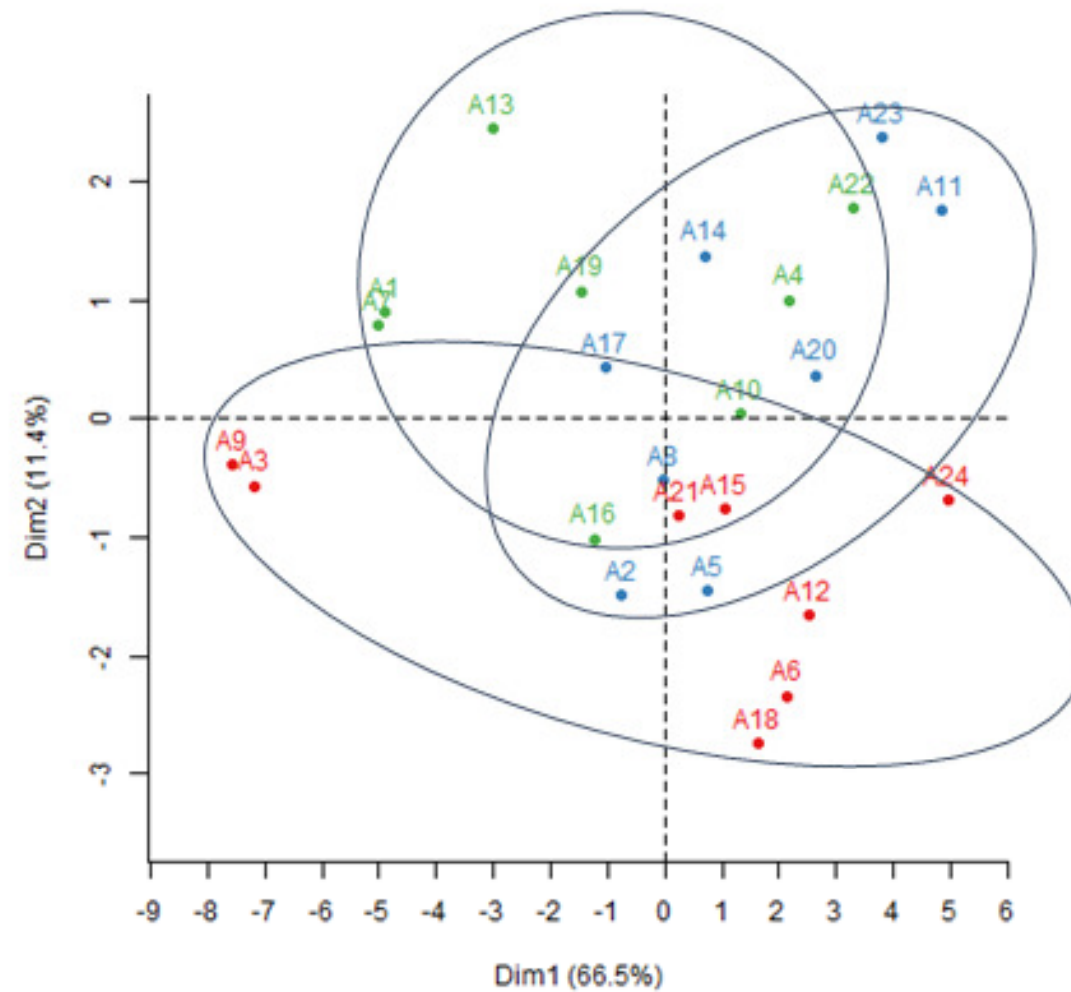
● 27-10-2016    ● 31-10-2016    ● 07-11-2016

# Innovazione e Ricerca per l'Olio Extra Vergine di Oliva dell'Alto Garda Trentino

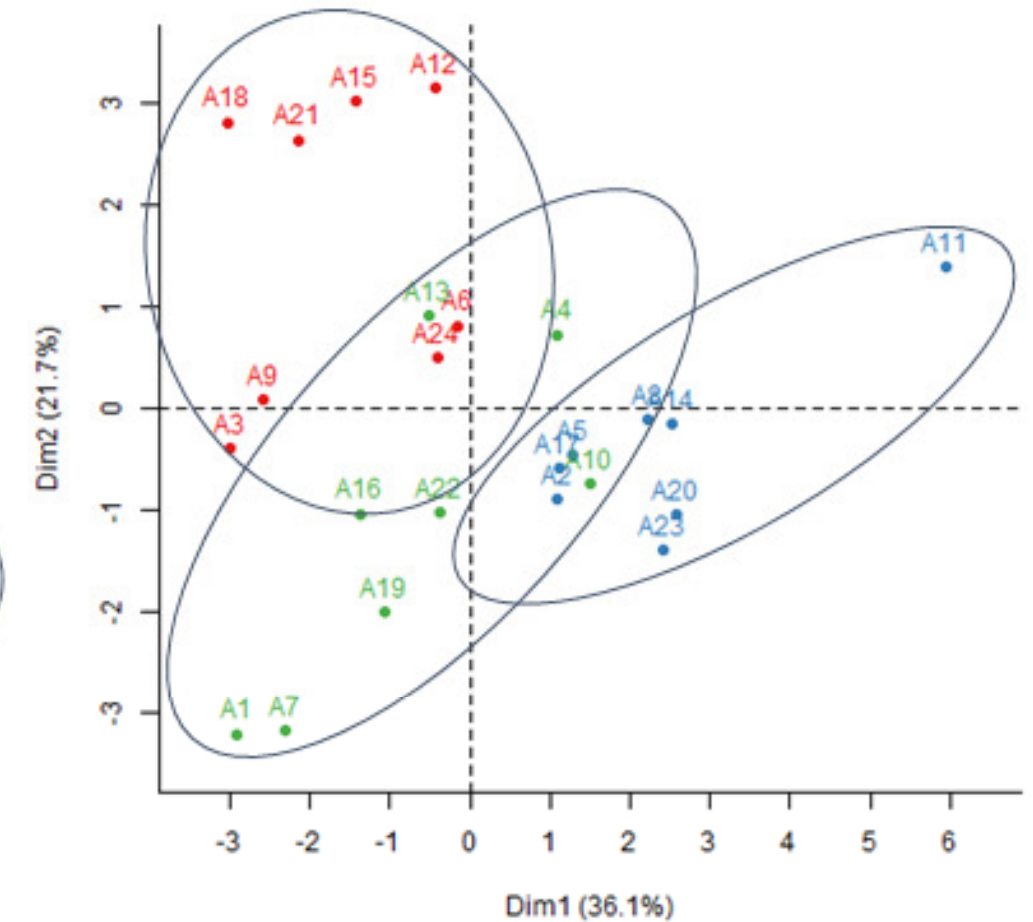
## Gramolazione composti volatili



## Gramolazione lipidi



## Gramolazione polifenoli



● 29-10-2016    ● 05-11-2016    ● 11-11-2016



# Innovazione e Ricerca per l'Olio Extra Vergine di Oliva dell'Alto Garda Trentino

## Prodotti con diverse proprietà organolettiche

Selezionate partite di Casaliva a in base alle analisi sensoriali

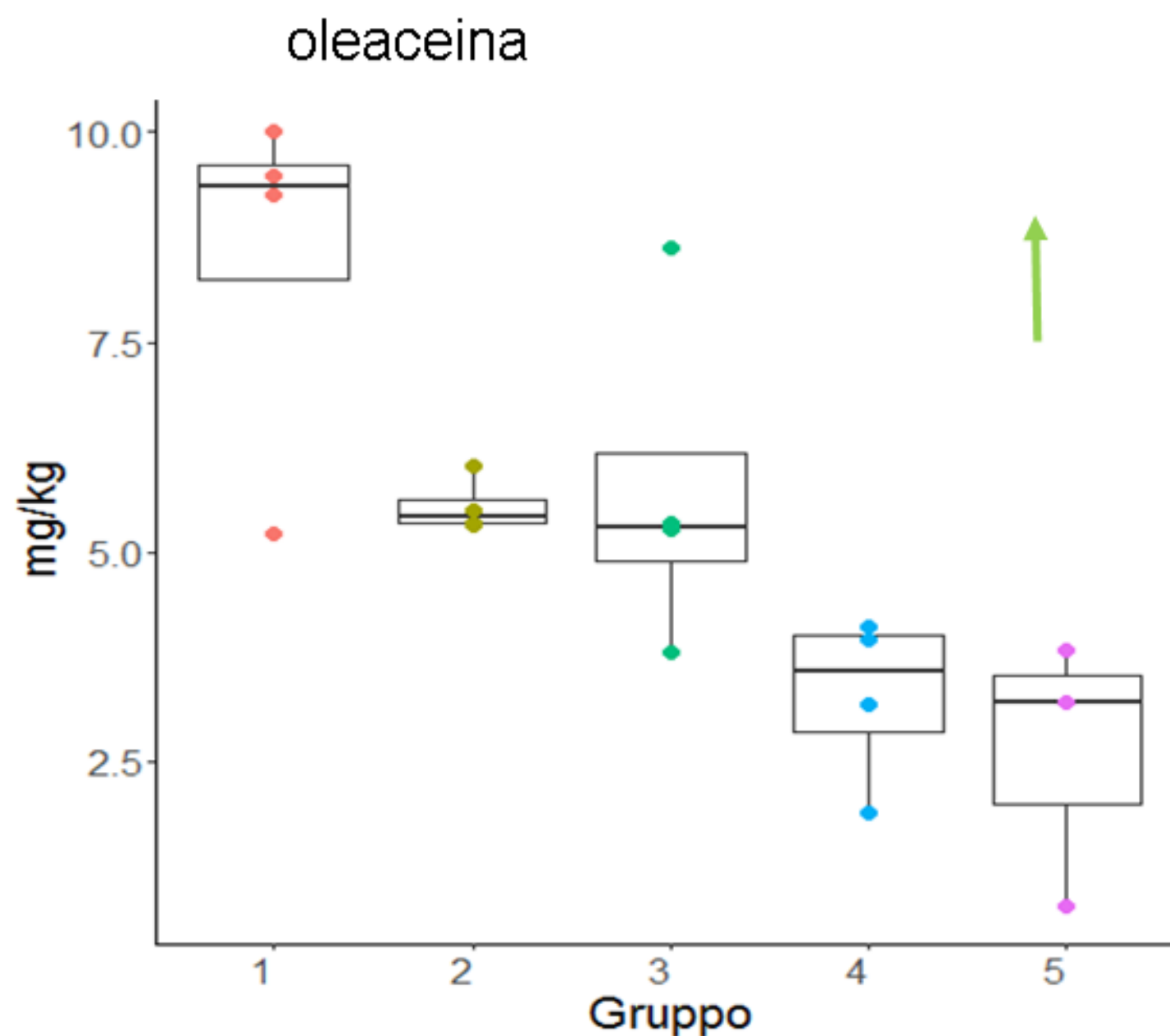
Codice **1** oli che organoletticamente avevano le caratteristiche migliori (verde erbaceo ecc)

Codice **5** quelle con una qualità organolettica più bassa



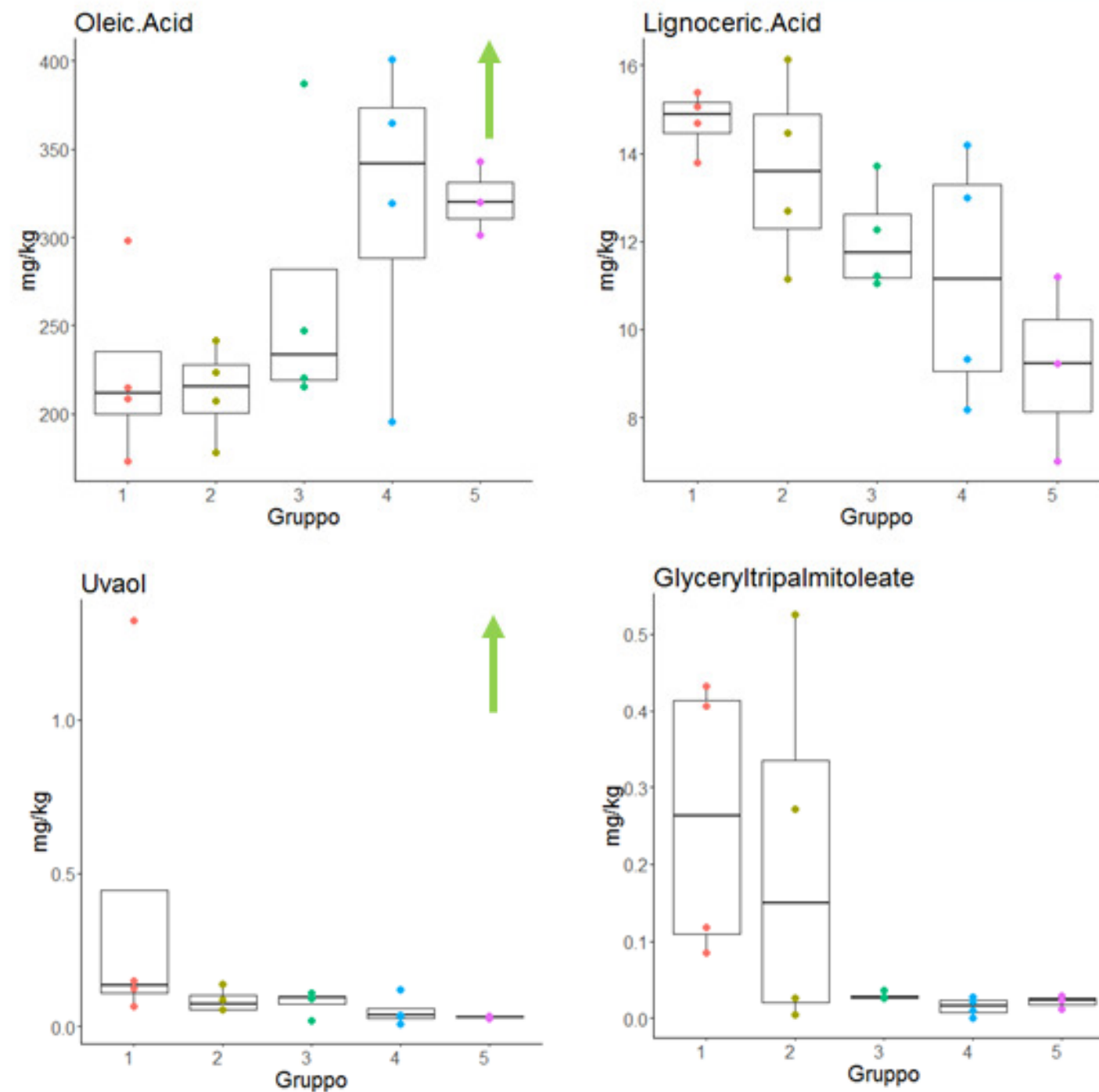


## Diverse qualità - polifenoli



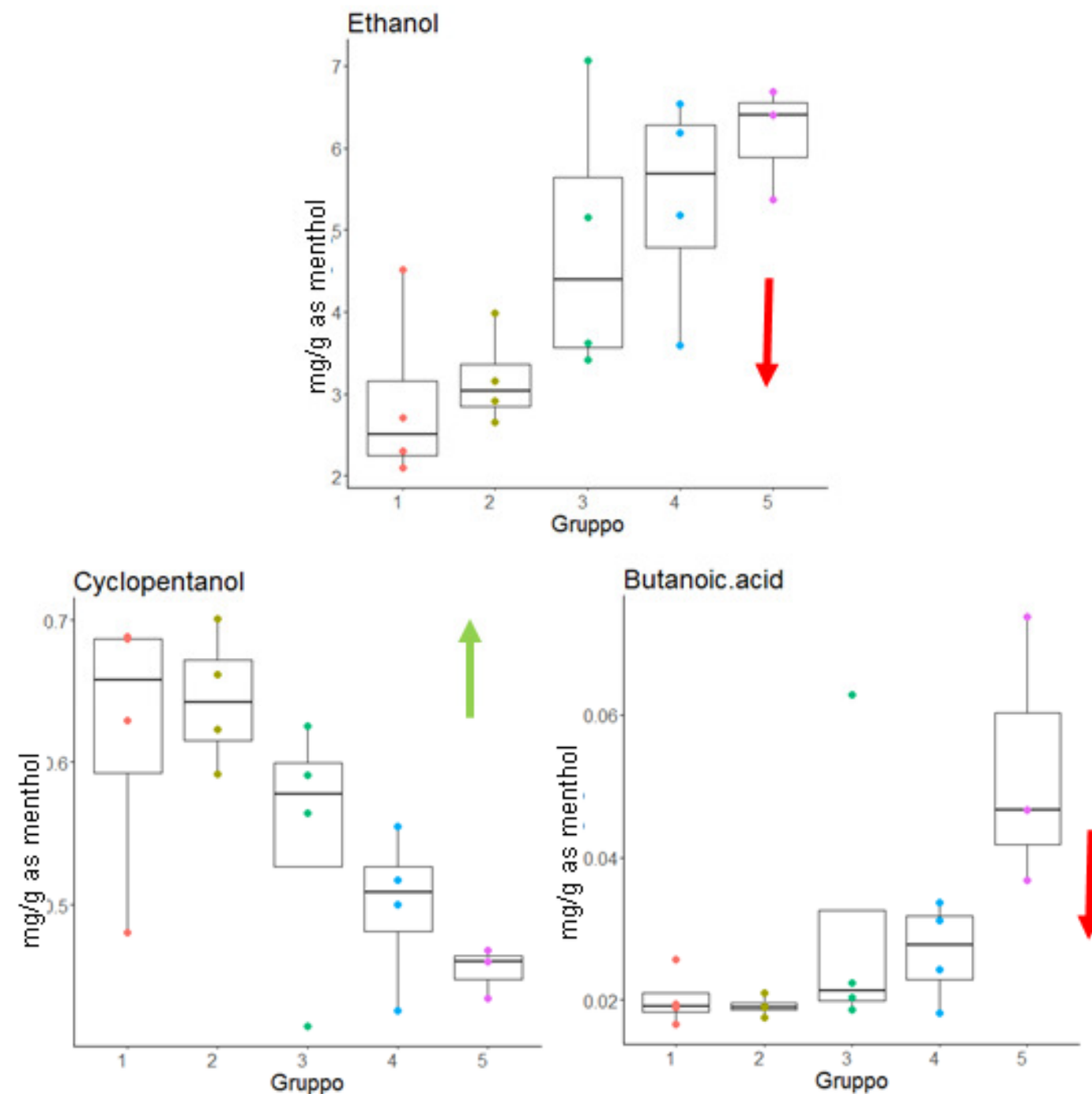
# Innovazione e Ricerca per l'Olio Extra Vergine di Oliva dell'Alto Garda Trentino

## Diverse qualità - lipidi



# Innovazione e Ricerca per l'Olio Extra Vergine di Oliva dell'Alto Garda Trentino

## Diverse qualità - volatili



**Confronto:** Olio italiano monovarietale di eccellenza  
**“EVOO monovarietale”** da diverse *cultivar e sette regioni italiane*

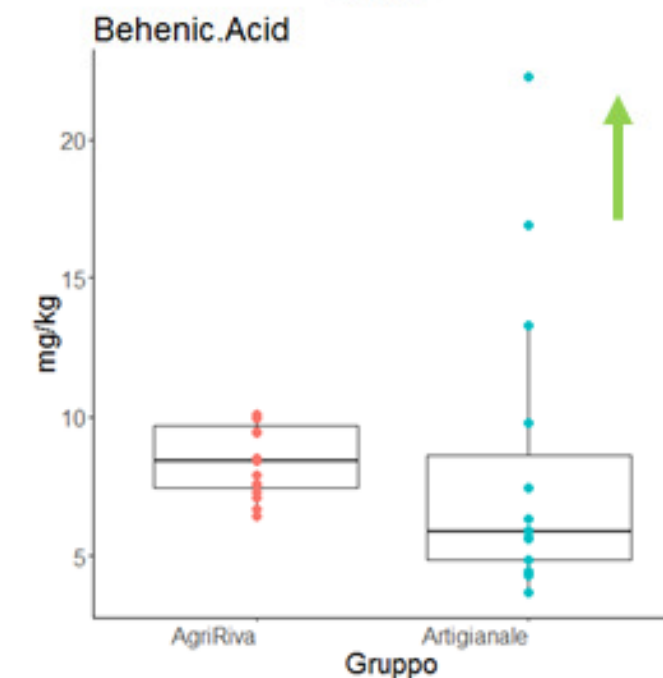
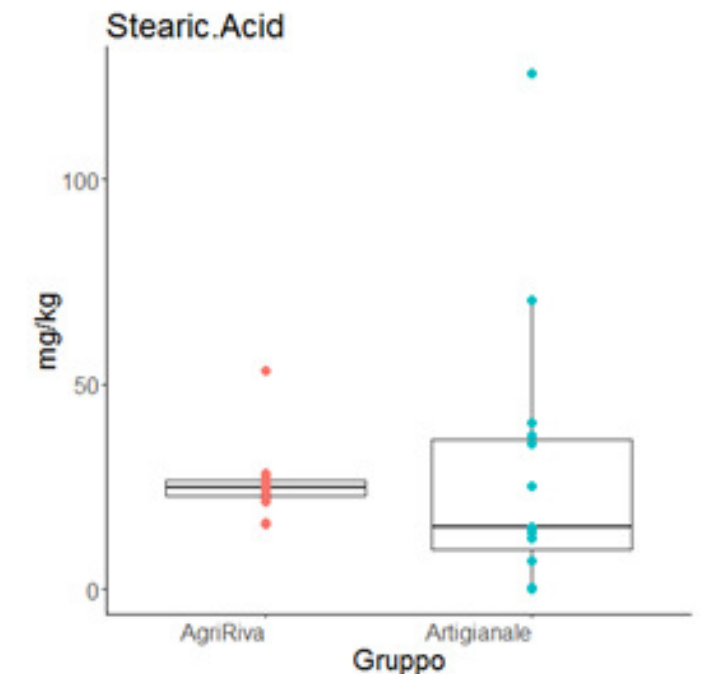
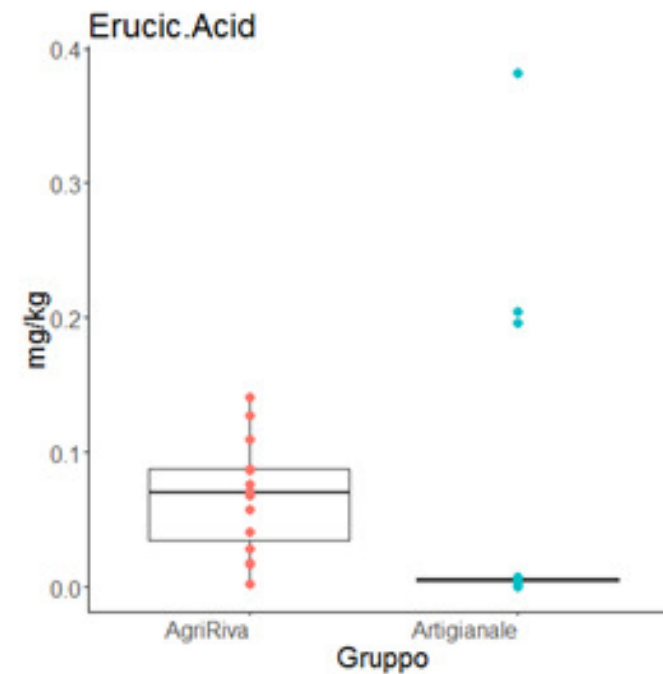
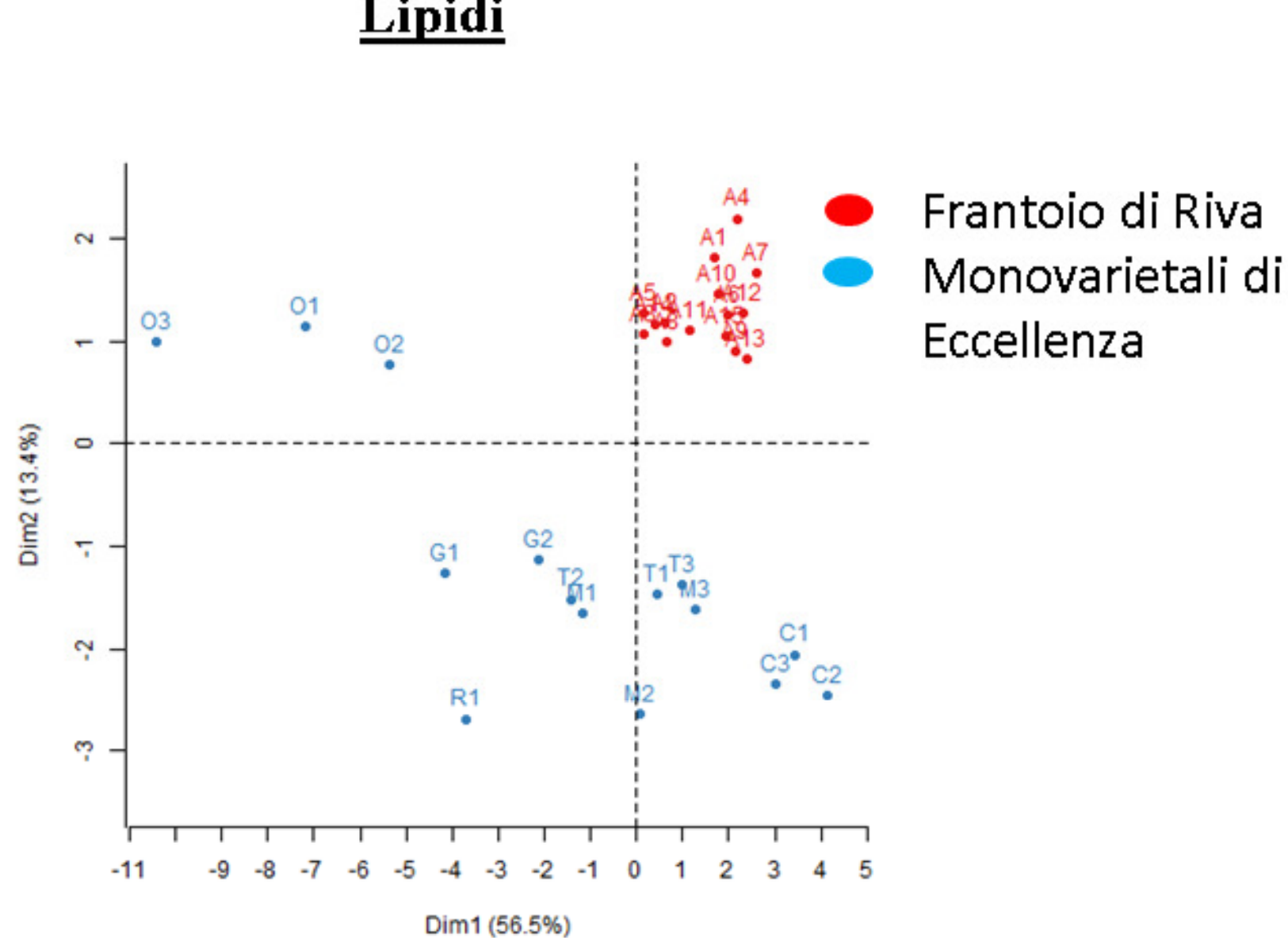


- Reggio Calabria (Ottobratica)
- Perugia (Moraiolo)
- Ragusa (Tonda Iblea)
- Grosseto (Frantoio)
- Imperia (Taggiasca)
- Brescia (Leccino/Frantoio/Casaliva)
- Verona (Leccino/Frantoio/Casaliva)
- Riva del Garda (Casaliva)



# Innovazione e Ricerca per l'Olio Extra Vergine di Oliva dell'Alto Garda Trentino

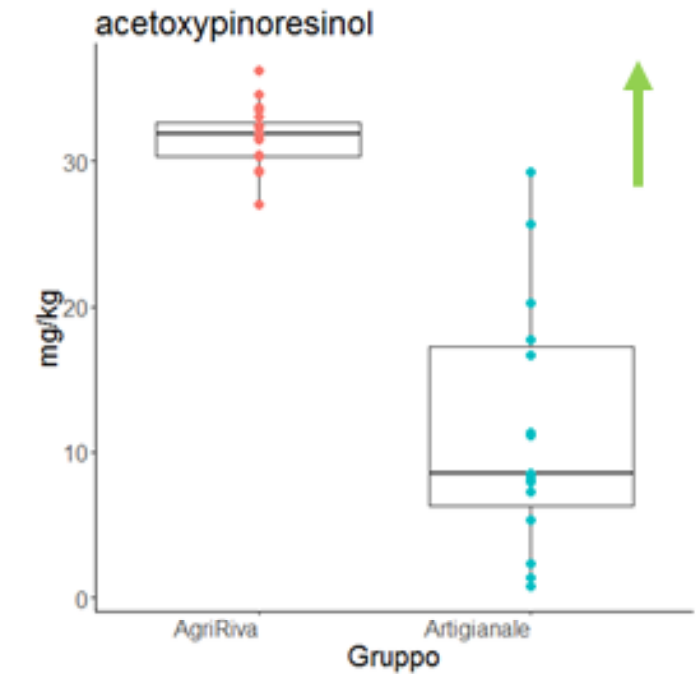
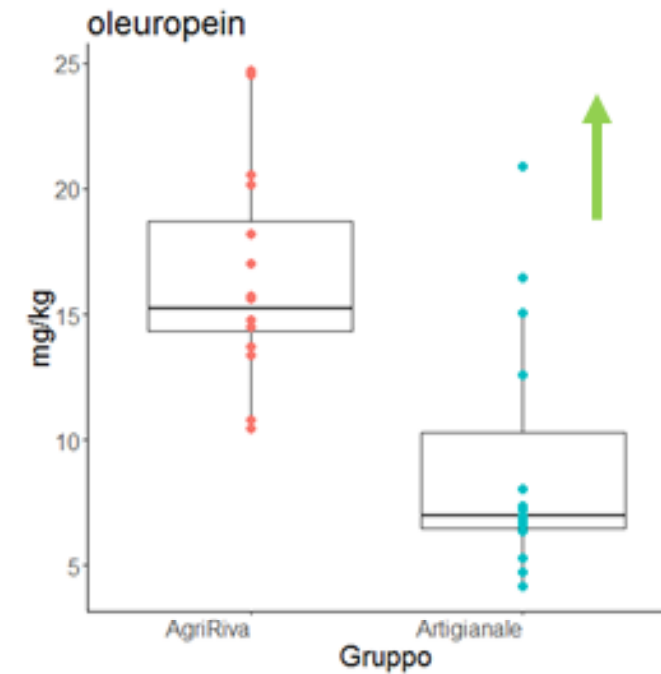
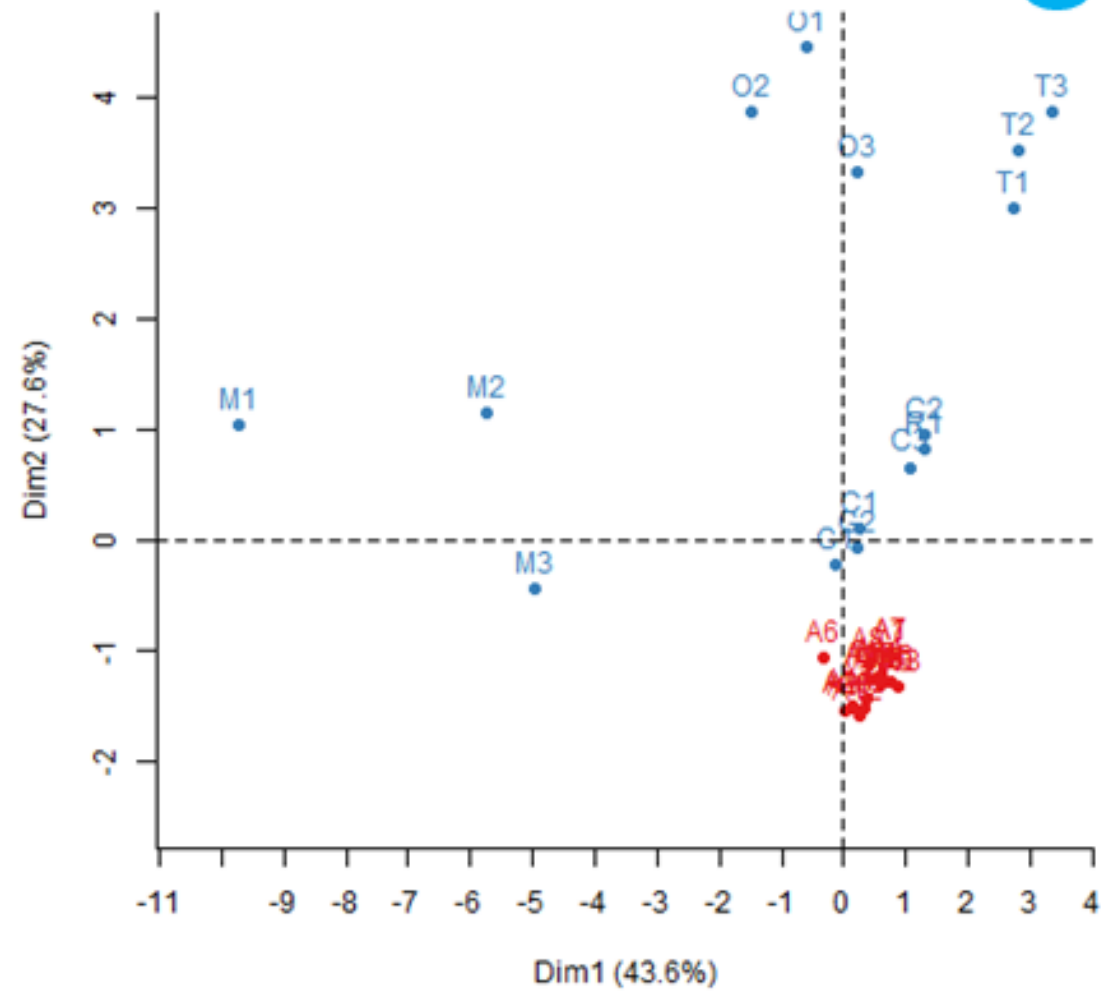
## Lipidi



# Innovazione e Ricerca per l'Olio Extra Vergine di Oliva dell'Alto Garda Trentino

## Polifenoli

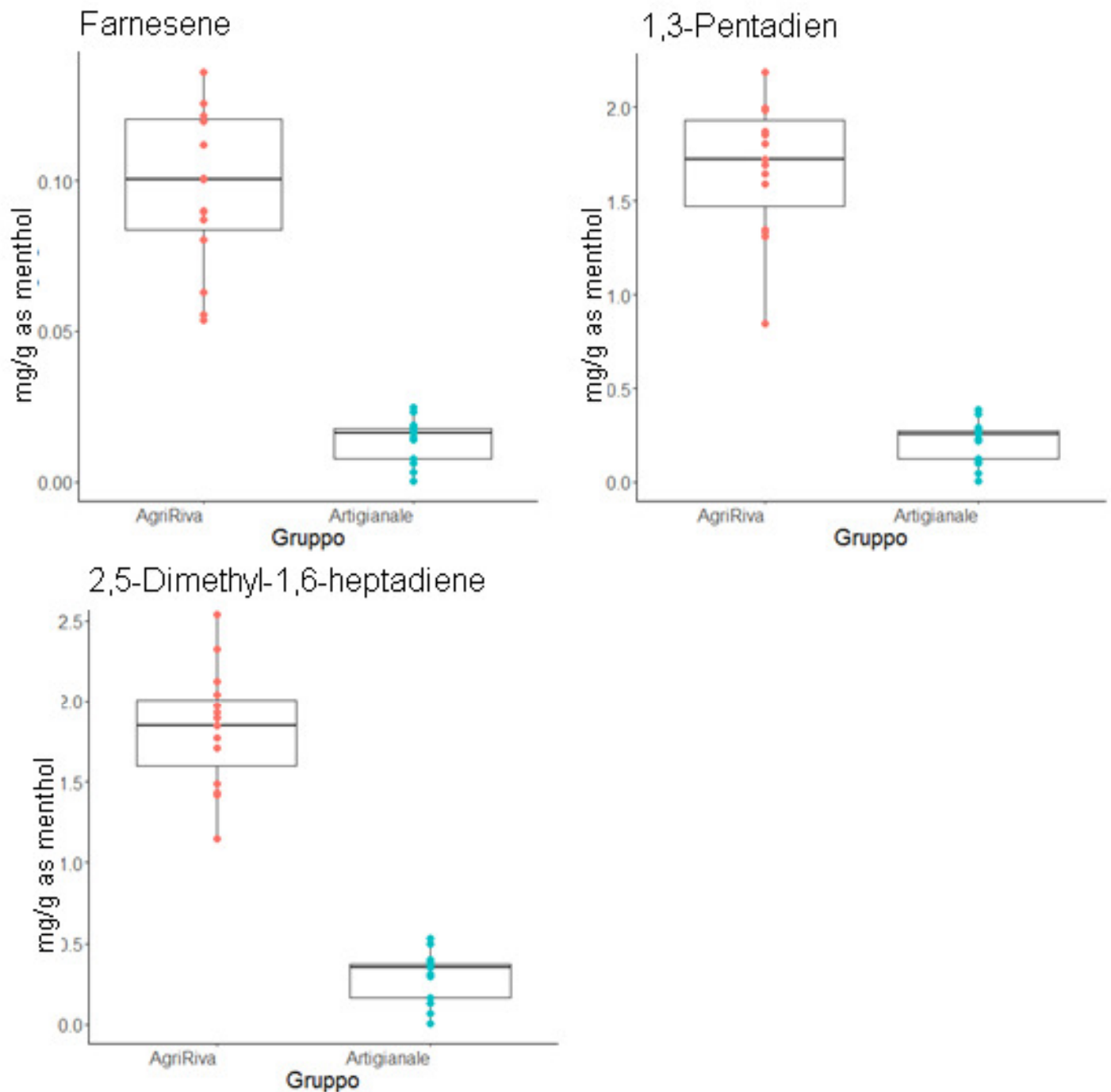
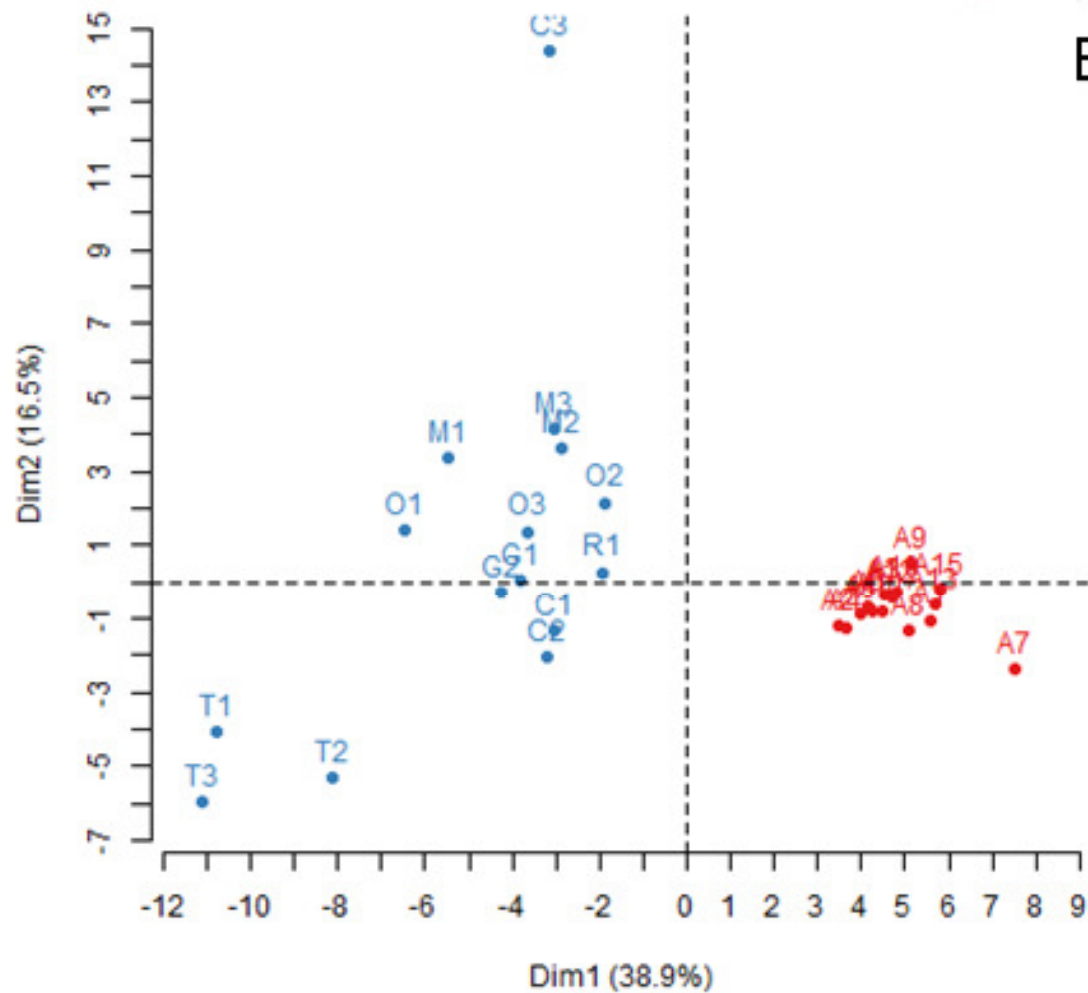
- Frantoio di Riva
- Monovarietali di Eccellenza



# Innovazione e Ricerca per l'Olio Extra Vergine di Oliva dell'Alto Garda Trentino

## Composti Volatili

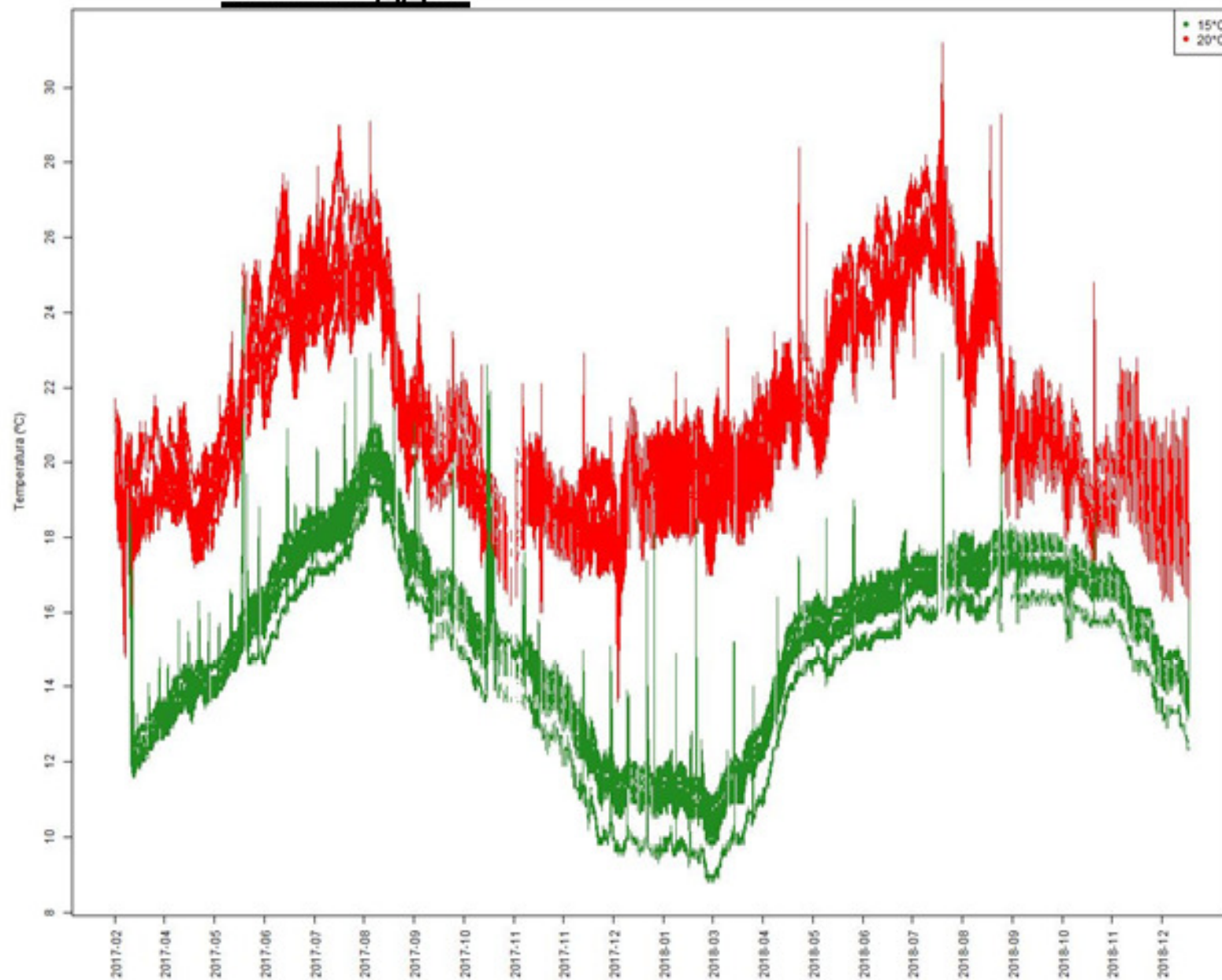
- Frantoio di Riva
- Monovarietali di Eccellenza





# Innovazione e Ricerca per l'Olio Extra Vergine di Oliva dell'Alto Garda Trentino

## Stoccaggio



● 20°C  
● 15°C

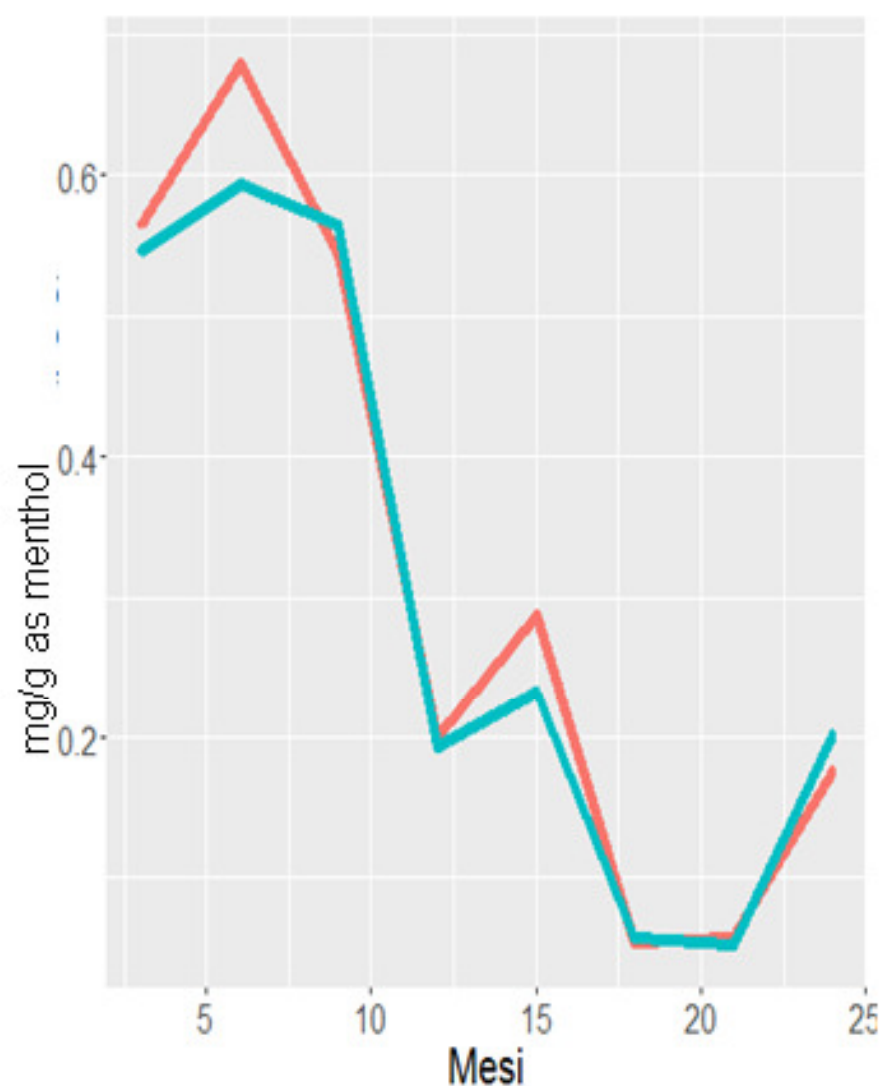




# Innovazione e Ricerca per l'Olio Extra Vergine di Oliva dell'Alto Garda Trentino

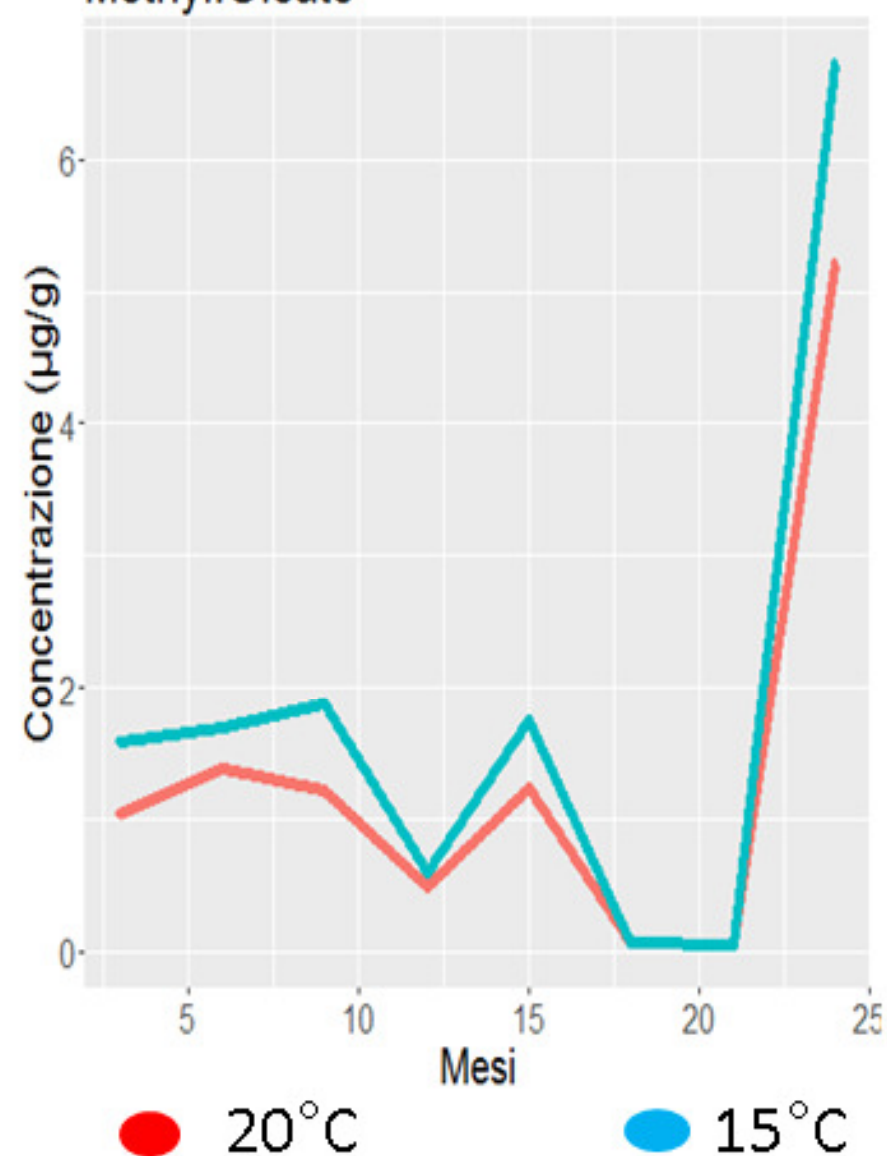
## Stoccaggio composti volatili

Farnesene



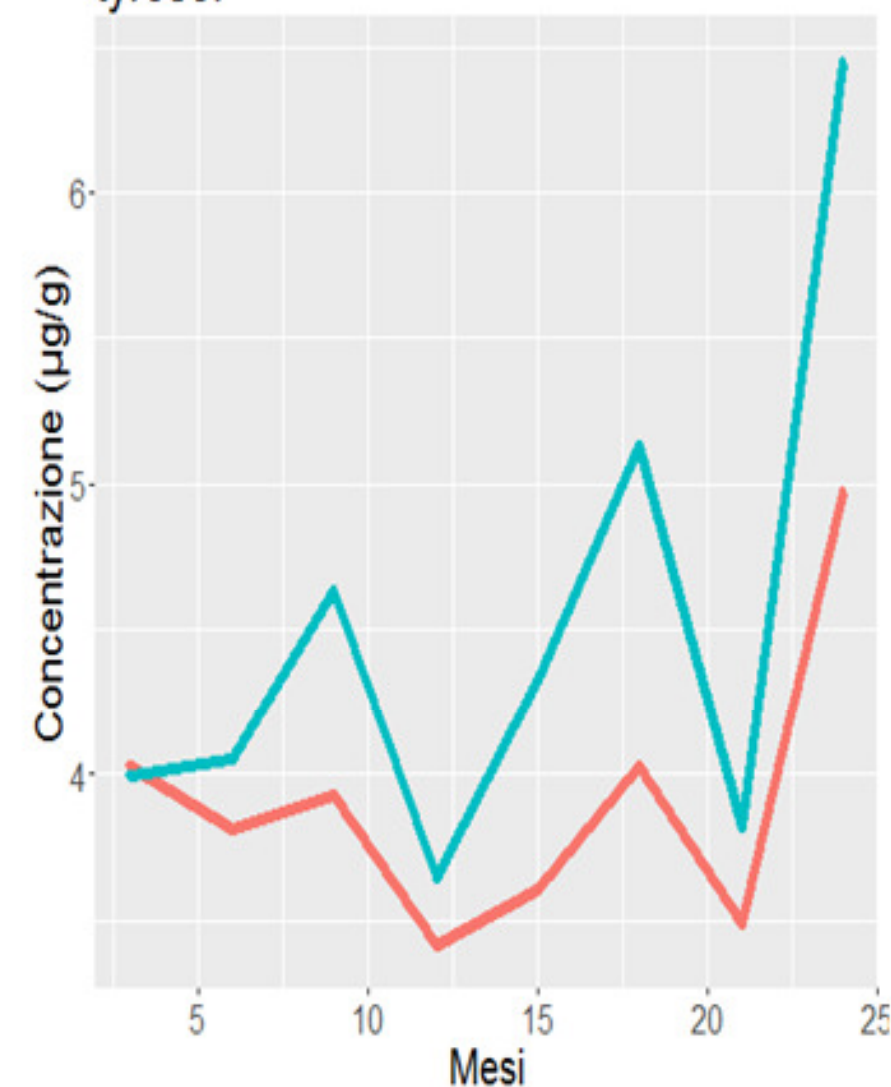
## Stoccaggio lipidi

Methyl.Oleate



## Stoccaggio polifenoli

tyrosol



# Innovazione e Ricerca per l'Olio Extra Vergine di Oliva dell'Alto Garda Trentino



## Conclusioni:

- I **profili dettagliati** dei composti **aromatici volatili, lipidi e dei fenoli** nel confronto con le **variabili di produzione** e con gli **altri prodotti** presenti sul mercato, possono servire ad esperti, produttori e consumatori per **definire meglio le caratteristiche sensoriali tipiche dell'olio extravergine di oliva Casaliva del Garda** Trentino DOP, evidenziarne la **caratteristiche peculiari** ed identitarie, e la specifica diversità, **rafforzando la loro identità e posizionamento sul mercato.**
- Dal punto di vista **tecnologico** invece, la comprensione delle origini compositive della tipicità sensoriale del Casaliva può consentire una gestione e un controllo della qualità più efficienti nella produzione e suggerisce **l'importanza della stretta cooperazione con gli agricoltori** per ottimizzare i conferimenti mirando al **grado di maturazione ottimale.**

# Innovazione e Ricerca per l'Olio Extra Vergine di Oliva dell'Alto Garda Trentino



## Ringraziamenti...

*Fulvio Mattivi* – Università degli Studi di Trento / Centro Ricerca e Innovazione, Fondazione Edmund Mach

*Alessio Da Ros* - Centro Ricerca e Innovazione, Fondazione Edmund Mach

*Domenico Masuero* – Centro Ricerca e Innovazione, Fondazione Edmund Mach

*Silvia Carlin* – Centro Ricerca e Innovazione, Fondazione Edmund Mach

*Samantha Riccadonna* – Centro Ricerca e Innovazione, Fondazione Edmund Mach

*Pietro Franceschi* – Centro Ricerca e Innovazione, Fondazione Edmund Mach

*Mar Garcia Aloy* - Centro Ricerca e Innovazione, Fondazione Edmund Mach

*Evelyn Soini* - Centro Ricerca e Innovazione, Fondazione Edmund Mach

*Graziano Guella* – Università degli Studi di Trento

*Furio Battelini*- Agraria Riva del Garda

*Mauro Nisi*- Agraria Riva del Garda

*Antonio Catapano*- Wenda

*Frantoi Franci, Viola, San Giorgio, Cutrera* per aver fornito gli oli monovarietalì.