

**INSERTO**



Foto Dell'Aquila

# OLIVICOLTURA

A cura del CENTRO RICERCHE PRODUZIONI VEGETALI

## Coltivare olivo in Emilia, una ricerca che continua

**O**ltre un anno fa, nel perfetto e suggestivo scenario del Castello Boncompagni Ludovisi a Vignola (MO), si è tenuto il convegno che presentava i "Risultati di un quadriennio di attività sullo sviluppo dell'olivicoltura da olio nelle province di Modena, Reggio Emilia, Parma e Piacenza", sintesi di un organico lavoro di ricerca - coordinato dal Centro ricerche produzioni vegetali, cofinanziato dalla Regione e dalle province emiliane (Piacenza, Parma, Reggio Emilia e Modena) - che ha coinvolto l'Università di Parma, l'Università S. Cuore di Piacenza, l'Istituto professionale per l'agricoltura "L. Spallanzani" di Vignola e l'Ibimet - Cnr di Bologna. In occasione del convegno è stato divulgato, a cura del

Crpv, il "Notiziario Tecnico" n. 77, con i risultati dettagliati dell'attività iniziata nel 2003 e conclusa a dicembre 2007.

### REALTÀ O MIRAGGIO?

La domanda, a cui il progetto ha cercato di dare una prima risposta, è se l'olivicoltura emiliana può essere una realtà concreta per il territorio oppure una possibilità non realizzabile. I forti abbassamenti termici che periodicamente, durante la stagione invernale, si possono verificare in queste terre, fanno ritenere, anche ad un profano, inappropriata la coltivazione dell'olivo in zone marginali e distanti dal suo *habitat* naturale. Eppure un tempo questa splendida pianta, at-



GIOVANNI NIGRO  
IRENE GIUSTI  
Centro Ricerche Produzioni  
Vegetali - Filiera Vitivinicola  
e Oleicola, Tebano (RA)

## INSERTO • OLIVICOLTURA



tualmente diffusa in giardini e aree verdi come ornamento del paesaggio, veniva coltivata anche in Emilia. La presenza di documenti storici dimostra che nel passato esisteva un'antica olivicoltura lungo la fascia pedemontana della regione; in effetti, sono zone in cui il microclima consente la coltivazione dell'olivo. La documentata presenza di questa specie sul territorio emiliano, pur se sporadica, indica quindi la possibilità di un rilancio dell'olivicoltura per la produzione di olio con caratteristiche qualitative di pregio.

La rinnovata diffusione dell'olivicoltura da olio nelle province emiliane costituirebbe, quindi, il recupero di una produzione della passata tradizione agricola, piuttosto che un esperimento di introduzione di una specie esotica, e offrirebbe la possibilità di ampliare il paniere dei prodotti agroalimentari del territorio. Oggi stiamo assistendo alla nascita di nuovi impianti e sono sempre più numerosi gli agricoltori interessati a questa coltura, soprattutto in aree marginali dove altre colture arboree o arbustive sarebbero poco convenienti.

L'olivo (*Olea europaea L.*) è, tra le specie coltivate, quella che presenta il più vasto patrimonio genetico. Proprio per questi motivi le cultivar sono numerose e il numero di quelle descritte è andato aumentando, dai tempi antichi ad oggi, col progredire della sistematica e del miglioramento genetico. Il patrimonio genetico dell'olivo è stimato in

più di 1.200 cultivar oltre ad un gran numero, circa 3.000, di sinonimie ed omonimie. Il germoplasma italiano, in particolare, presenta circa il 48% di tutto quello conosciuto, essendo costituito da circa 600 cultivar; inoltre molti esemplari antichi sono ancora in attesa di essere identificati. Rientra in quest'ultimo caso buona parte degli olivi secolari presenti in Emilia.

### LE TAPPE DELLO STUDIO

La ricerca appena ultimata, dopo un'indagine storico-bibliografica, è stata indirizzata proprio ad individuare nelle quattro province antiche ceppaie e piante secolari di olivo da cui selezionare, nel tempo, genotipi adatti alle condizioni ambientali emiliane ed in grado di dare un olio di eccellenza. Le piante di olivo individuate sono state georeferenziate e catalogate in relazione al luogo di ritrovamento; poi sono state classificate e identificate geneticamente attraverso indagine morfo-agronomica ed analisi biomolecolare. Gli individui con le caratteristiche migliori sono stati moltiplicati per costituire, nelle diverse province, otto campi collezione; un punto di partenza per continuare lo studio dei genotipi iniziato nel quadriennio.

I primi impianti olivicoli sul territorio emiliano sono partiti per iniziativa di agricoltori locali per sfruttare terreni marginali collinari o valorizzare aziende agrituristiche e/o biologiche. Questi agri-

coltori hanno sensibilizzato le Amministrazioni provinciali, consentendo, nel periodo 2003-2007, di realizzare il progetto di studio sullo sviluppo dell'olivicoltura emiliana. Oggi si stima una superficie impiantata sul territorio emiliano di oltre 100 ettari.

Il crescente interesse manifestato dagli agricoltori ha indotto il Crpv a programmare, parallelamente alla ricerca, un'attività di moltiplicazione e distribuzione (dal 2007) dei genotipi reperiti sul territorio ad agricoltori emiliani selezionati attraverso bandi pubblici emanati dalle quattro Province. La valutazione biometrica dei caratteri morfologici (foglia, frutto endocarpo...) delle antiche piante d'olivo ha permesso di realizzare le prime schede elaiografiche seguendo la metodologia del Coi (Consiglio oleicolo internazionale).

Le analisi genetiche, con marcatori molecolari, su 247 individui confrontati con varietà nazionali note, hanno identificato 56 genotipi: 17 rappresentati da cultivar nazionali singole e 39 appartenenti a genotipi emiliani. Per completare le valutazioni delle diverse accessioni, nelle annate 2005 e 2006 sono state eseguite le analisi degli oli provenienti dalla molitura delle olive raccolte dai genotipi (vecchie piante) ritenuti più interessanti. I dati analitici hanno evidenziato la presenza di oli monovarietali di indubbio pregio sotto il profilo chimico, sensoriale ed aromatico.

### UN NUOVO PROGETTO

I risultati ottenuti, anche se ancora parziali, fanno ben sperare nella possibilità di costituire genotipi adatti allo sviluppo di un'olivicoltura da reddito per la produzione di un olio con caratteristiche qualitative di forte legame territoriale.

Il nuovo progetto per proseguire l'attività di ricerca sullo "Sviluppo dell'olivicoltura da olio nelle

province di Modena, Reggio Emilia, Parma e Piacenza", di durata quadriennale, è stato presentato nell'apposito bando di finanziamento della legge regionale 28/98.

In attesa del responso regionale e consapevoli che l'introduzione di una specie ormai non più coltivata richiede un lungo periodo di ricerca, sia per le caratteristiche intrinseche dell'olivo (una pianta di lenta entrata in produzione) sia per ottenere dati tecnici, agronomici, produttivi ed economici attendibili, nel 2008 è stato avviato un "progetto ponte". In tal modo, utilizzando i pochi finanziamenti delle quattro Province interessate, si è voluto iniziare quella lunga attività che sarà il cardine del nuovo progetto: ossia lo studio, il confronto e la selezione dei diversi genotipi nei campi collezione, ambienti uniformi per condizioni ambientali e culturali.

Nel nuovo progetto, accanto a questa importantissima attività, sono previste azioni altrettanto fondamentali. In particolare, la ripetizione delle analisi degli oli ottenuti dalle piante dei campi collezione, ormai entrate in produzione, per selezionare genotipi capaci di dare oli tipici; la definizione di aree potenzialmente idonee per lo sviluppo dell'olivicoltura con la realizzazione di una cartografia di vocazionalità, strumento essenziale per evitare macroscopici errori d'impianto degli olivi in zone poco adatte; una prima analisi economica di stima dell'interesse e del posizionamento dell'olio emiliano sul mercato.

Al termine, previsto per il 2012, si ritiene ragionevolmente di poter fornire indicazioni tecniche, supportate da valide prove scientifiche, per passare dalla fase di ricerca all'applicazione in campo; vincendo le lecite diffidenze che possono sorgere dalla proposta sicuramente innovativa della coltivazione dell'olivo nelle aree collinari emiliane. ■

## VERGINI ED EXTRAVERGINI: DAL 1° LUGLIO OBBLIGATORIA L'ETICHETTA D'ORIGINE

È scattato dall'1 luglio l'obbligo dell'etichetta di origine per gli oli extravergini e vergini di oliva, tra i prodotti principi del *made in Italy* agroalimentare, che saranno sempre più tutelati nell'ambito comunitario. Con le nuove regole, nessuno potrà essere più ingannato da bottiglie con nomi dal suono italiano che in realtà contengono oli di diversa provenienza. In base al nuovo regolamento, approvato dalla Commissione europea lo scorso 4 febbraio grazie a una battaglia condotta in prima fila dall'Italia, gli oli provenienti da un solo Paese porteranno il nome dello Stato membro o del Paese terzo, oppure della Comunità.

Le miscele saranno etichettate come "miscela di olio d'oliva di provenienza comunitaria", "miscela di oli di oliva di provenienza non-comunitaria", "miscela di oli di oliva di provenienza comunitaria e non" e simili.

Termini come "fruttato", "verde", "maturo", "dolce" e "ben equilibrato", recentemente definiti dal Consiglio oleicolo internazionale, possono essere utilizzati sulle etichette di oli di oliva vergine ed extravergine.

L'entrata in vigore del regolamento europeo è stata festeggiata con una celebrazione eucaristica di ringraziamento lo scorso 1° luglio nella Basilica Superiore di Assisi. ■

# Certificazione vivaistica, i risultati della sperimentazione

ANNALISA ROTONDI  
Istituto di Biometeorologia  
Cnr, Bologna

L'Istituto di Biometeorologia del Cnr di Bologna (Ibimet-Cnr), da oltre 25 anni si occupa di studi e sperimentazioni nel settore olivicolo in diverse regioni d'Italia. In Emilia-Romagna numerosi progetti condotti dall'Istituto in collaborazione con altri centri di ricerca hanno contribuito alla valorizzazione dell'olivicoltura regionale, dando particolare rilievo all'importanza paesaggistica e al valore economico dell'olio extravergine di oliva.

Il connubio tra il microclima delle colline della regione e le antiche cultivar di olivo autoctone ha favorito la produzione di oli con profumi e sapori particolari e dotati, al tempo stesso, di eccellenti proprietà nutrizionali. Nell'ottica di un'olivicoltura in espansione quale è appunto quella emiliano-romagnola, è nata l'esigenza di programmare una reintroduzione razionale dell'olivo, prediligendo ambienti maggiormente vocati e cultivar in grado di produrre oli tipici e di qualità.

Le province romagnole di Rimini, Forlì-Cesena e Ravenna, rappresentando in ordine decrescente di superficie le maggiori aree regionali coltivate ad olivo, sono state le prime ad essere coinvolte nei progetti di valorizzazione dell'olio extravergine di

oliva, ottenendo anche due riconoscimenti Dop per la produzione degli oli "Brisighella" e "Colline di Romagna". Il percorso di studio e identificazione di cultivar autoctone romagnole ha avuto un'importante ricaduta per l'olivicoltura regionale, la loro valorizzazione tramite la certificazione genetica e sanitaria del materiale vivaistico e ha contribuito al potenziamento di una coltivazione, tutto sommato, marginale per la regione.

## IL RUOLO DELL'IBIMET-CNR

Dal 2005 l'Ibimet-Cnr ha ottenuto il riconoscimento di Centro di conservazione e premoltiplicazione; nello stesso anno i laboratori dell'Istituto sono stati accreditati per le analisi morfo-fenologiche di corrispondenza varietale per l'olivo. Grazie alla collaborazione con la Regione Emilia-Romagna e con il Servizio fitosanitario regionale, dal 2005 è stato avviato il processo di certificazione genetica e sanitaria del materiale vivaistico; all'interno della *screen-house* del Centro, infatti, viene conservato il germoplasma delle cultivar di olivo emiliano-romagnole.

La certificazione genetica e sanitaria è un processo di filiera totalmente regolamentato, nel quale tut-

Antiche ceppaie  
di olivo ritrovato a  
Case Castagnoli (FC).



Foto Arch. Ibimet-Cnr



Foto Arch. Ibimet-Cnr

Fruttificazione  
della nuova cultivar  
"Correggiolo  
Pennita".

te le fasi di produzione del materiale vivaistico vengono rigorosamente controllate: da quella iniziale di individuazione delle piante-madri ottenute dalla selezione del germoplasma, all'inserimento delle cultivar nel processo di certificazione, fino alla produzione delle singole piante certificate pronte per la vendita. In questo modo viene garantita la produzione di piante geneticamente omogenee (appartenenti alla varietà o clone scritto in etichetta) e sane (esenti dalle principali malattie infettive). La possibilità di disporre di olivi certificati nel circuito commerciale rappresenta un utile strumento per una razionale reintroduzione degli olivi autoctoni, ripristinando così il paesaggio tradizionale e valorizzando l'olio extravergine di oliva. La scelta tra le 14 cultivar romagnole selezionate e certificate ha garantito la produzione di oli ad elevati standard nutrizionali; quelli romagnoli sono infatti caratterizzati da interessanti quantitativi in acido oleico e in antiossidanti naturali. Ricordiamo che l'olio extravergine di oliva costituisce uno degli elementi fondamentali della dieta mediterranea, un modello alimentare che ha dimostrato di possedere importanti effetti protettivi nei confronti delle principali patologie cronico-degenerative dell'organismo umano.

L'Emilia-Romagna rappresenta tuttora una riserva di biodiversità per l'olivo; ciò è dimostrato dalla recente identificazione di 6 nuove cultivar autoctone del territorio di Castrocaro Terme e Dovadola. Le cultivar sono il frutto della selezione di ben 34 olivi secolari: le piante-madri selezionate per la loro capacità di produrre oli con caratteri chimici e sensoriali di pregio sono conservate nel Centro di conservazione Ibimet-Cnr e inserite nel circuito commerciale delle piante certificate.

Un'ulteriore riprova della ricchezza genetica per l'olivo in Emilia-Romagna è offerta dai risultati ottenuti in provincia di Bologna, grazie a progetti in collaborazione con il Parco dei Gessi Bolognesi, il Gal Bologna Appennino e la Provincia: dal 2006 ad oggi, infatti, sono stati censiti oltre 65 olivi secolari e, avviando un percorso di selezione clonale come per la Romagna, sono emerse 8 cultivar molto interessanti sotto il profilo genetico. Si auspica di poter dare continuità a questo progetto effettuando i rilievi dei caratteri agronomici nei 3 campi sperimentali costituiti nel Parco dei Gessi Bolognesi, nel Parco dell'Abbazia di Monteveglio e a Castel San Pietro Terme.

Le analisi degli oli monovarietalici consentiranno di identificare prodotti con proprietà chimiche e sensoriali esclusive e peculiari della collina bolognese: in questi territori, come già si è osservato nel settore vitivinicolo, la valorizzazione dell'olio extravergine locale può avere interessanti ricadute di carattere economico, ripristinando al tempo stesso un paesaggio agrario dove questa coltura era storicamente presente.

#### LA VALENZA PAESAGGISTICA DELL'OLIVO

In una regione come l'Emilia-Romagna a forte vocazione turistica, l'olivo - con le sue molteplici valenze produttive, paesaggistiche e ambientali - è una coltura in crescita. Anche i piani operativi delle diverse Associazioni olivicole regionali hanno rivolto una particolare attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale delle produzioni olivicole e alla salvaguardia del paesaggio.

Va poi ricordato che in regione è stato avviato un progetto di recupero e salvaguardia degli oliveti a

## INSERTO • OLIVICOLTURA



Foto Arch. Ibimet-Cnr

Piante di olivo nelle colline bolognesi.

maggior valenza ambientale e paesaggistica: tale progetto ha interessato le province di Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna e Bologna.

Sono stati censiti e catalogati oltre 200 olivi attraverso una scheda fitometrica che ne descrive le caratteristiche morfologiche; i risultati sono stati inseriti in una banca dati accessibile via Inter-

net all'indirizzo <http://olivisecolari.ibimet.cnr.it> Il sistema di catalogazione, strutturato in modo "dinamico", può essere continuamente aggiornato e arricchito. Le piante sono corredate da una documentazione fotografica e da una visualizzazione georeferenziata che permette di evidenziarne l'esatta ubicazione sia attraverso immagini satellitari, sia attraverso la cartografia stradale. Diversi *link* permettono di mostrare l'importanza storica e varietale delle piante secolari; inoltre l'analisi del dna fogliare ha messo in rilievo un interessante numero, ben 48 piante, la cui identità varietale è stata definita "sconosciuta", grazie alla loro distanza genetica rispetto alle altre cultivar italiane.

Gli oltre 200 olivi secolari sopravvissuti nel tempo sono stati considerati bioindicatori degli ambienti maggiormente vocati alla coltivazione dell'olivo; è stato così possibile creare la prima "carta dell'olivo", che suddivide il territorio collinare bolognese in 3 diverse classi di vocazionalità climatica. Ciò contribuisce a rafforzare la strategia di vocazionalità biologico-territoriale perseguita dall'Ibimet-Cnr; strategia che, se ignorata, potrebbe compromettere proprio la qualità della produzione, privandola di quelle peculiarità intrinseche che conferiscono unicità all'olio extravergine di oliva locale. ■

# STOP

## AGLI AGROFARMACI ILLEGALI

*In Italia il traffico di agrofarmaci illegali, provenienti da furto, importazioni illegali e da contraffazione non è ancora definitivamente debellato.*

**COMBATTI CON NOI, SEGNA LA ANONIMAMENTE:**

- 1 agrofarmaci a prezzi particolarmente anomali
- 2 distribuzione al di fuori dei canali tradizionali
- 3 vendite senza il rilascio della documentazione fiscale necessaria
- 4 confezioni non integre, non chiaramente identificabili come originali, con etichetta non in lingua italiana o prodotti visibilmente riconfezionati
- 5 scarsa efficacia o danni alla coltura trattata



PER SEGNALAZIONI ANONIME

**NUMERO VERDE**  
**800-913083**

**STAI CON AGROFARMA,  
PER UN'AGRICOLTURA SANA,  
TRASPARENTE E SICURA DI SÈ.**



FEDERCHIMICA

**AGROFARMA**

Associazione nazionale imprese agrofarmaci

# Arpo: al primo posto qualità e tutela ambientale

Il programma di attività triennale 2009/2012 dell'Arpo (Associazione regionale dei produttori olivicoli dell'Emilia-Romagna), già approvato dal comitato di valutazione Mipaf/Agea in applicazione del Reg. Ce 867/08, tende a mantenere una sostanziale continuità con quelli precedenti, confermando due obiettivi prioritari di attività: miglioramento dell'impatto ambientale dell'olivicultura e della qualità di olio di oliva prodotto.

## OBIETTIVO SOSTENIBILITÀ

In questo settore verranno realizzate dimostrazioni pratiche di tecniche alternative all'impiego di prodotti chimici per la lotta alla mosca dell'olivo (*Bactrocea oleae*) e progetti dimostrativi di tecniche olivicole finalizzate alla protezione dell'ambiente e al mantenimento del paesaggio.

**Tecniche alternative all'impiego di prodotti chimici per lotta alla mosca dell'olivo.** Il supporto tecnico e informativo fornito dall'Arpo alle aziende olivicole in questi ultimi anni ha reso i singoli olivicoltori sempre più attenti alla qualità, sanità e genuinità del prodotto, preparandoli maggiormente ad applicare le tecniche dell'agricoltura biologica. Le attività dimostrative si rivolgeranno ad aziende a conduzione biologica, cui sarà prestata un'assistenza tecnica diretta e orientata all'applicazione di metodiche biologiche, biotecnologiche e con biocidi naturali. Gli olivicoltori verranno sensibilizzati a queste tematiche attraverso l'invio alle aziende coinvolte di materiale informativo e divulgativo.

La superficie interessata all'attività dimostrativa annuale sarà di circa 60 ettari di oliveto. Una cura particolare sarà rivolta alla cosiddetta "cattura massale" o *attract and kill* nell'eliminazione degli adulti, soprattutto del maggior numero di maschi della specie dannosa prima che avvenga l'accoppiamento. In questo caso l'attrattivo utilizzato è il feromone sessuale specifico per l'insetto, impiegato da solo o in miscela con composti ammoniacali o con attrattivi alimentari, come le proteine idrolizzate, con aggiunto un insetticida naturale o di sintesi il cui uso sia consentito in agricoltura biologica.

I principali risultati attesi sono maggiori garanzie di salvaguardia ambientale ed una più ampia diversificazione della produzione oleicola dell'Emilia-Romagna, con la nascita di linee aziendali di pro-

dotto biologico certificato che costituiscano un'opportunità in più per valorizzare la produzione locale ed incrementare la redditività del comparto.

**Progetti per tecniche olivicole finalizzate alla protezione dell'ambiente e al mantenimento del paesaggio.** Le acque di vegetazione sono il sottoprodotto liquido dell'attività molitoria. A seconda del sistema estrattivo adottato, il refluo varia dal 40% al 150% in peso delle olive lavorate: in esso, la presenza di sostanza organica e polifenoli è la causa dell'effetto inquinante.

Un'olivicultura attenta alle problematiche ambientali deve necessariamente porsi il problema della gestione dei reflui.

Per garantire la necessaria continuità con gli investimenti fatti e le azioni intraprese nel precedente programma di attività 2006-2009, Arpo ha previsto di proseguire l'utilizzo - con finalità dimostrative - dell'impianto pilota per il trattamento delle acque di vegetazione dei frantoi con un sistema tec-

GAETANO CANCEMI  
Servizio Produzioni  
Vegetali, Regione  
Emilia-Romagna



Foto Samaritani

nologico di microfiltrazione per osmosi inversa, allestito precedentemente, per ottenere acqua scaricabile nella fognatura pubblica o potenzialmente riutilizzabile dal frantoio.

Nel triennio si prevede di integrare l'impianto attuale con membrane pluritubolari per ultra-filtrazione, per migliorare la funzionalità e la capacità dell'impianto. Con questa strumentazione sarà possibile escludere il pretrattamento chimico e fisico

## INSERTO • OLIVICOLTURA



Foto Dell'Aquila

del refluo, sostituendolo con una semplice filtrazione a membrana che renderà il processo estremamente semplice e veloce.

Gli aspetti divulgativi dell'iniziativa e tutte le problematiche legate alla gestione dei frantoi oleari saranno illustrati in apposite conferenze rivolte agli olivicoltori e ai frantoiani dell'Emilia-Romagna, realizzate con la supervisione scientifica del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Bologna, diretto dal professor Giovanni Lercker.

### ACCRESCERE LA QUALITÀ DELL'OLIO DI OLIVA E DELLE OLIVE DA TAVOLA

Per conseguire l'obiettivo sarà consolidata la tradizionale rete annuale di rilevamento dei dati sulla presenza della mosca olearia e della tignola dell'olivo [*Prays oleae* (Bern.)]. I dati raccolti ed elaborati dai tecnici dell'Arpo saranno divulgati tramite sms, Internet, segreterie telefoniche, riunioni e visite aziendali.

Va ricordato che la mosca olearia (*Bactrocera oleae*), costituendo l'avversità più temibile dell'olivo, diede il nome ai primi programmi di miglioramento della qualità dell'olio di oliva denominati "lotta a *Dacus oleae*", primo nome scientifico dell'insetto. Altri aspetti legati al miglioramento della qualità riguarderanno la raccolta dalla pianta nei periodi ottimali, a seconda della varietà e degli areali di coltivazione, attraverso l'introduzione di indici oggettivi (forza di distacco, cascola, contenuto in olio, analisi sensoriale e presenza di fenoli) e adattando gli oliveti per l'impiego di mezzi di raccolta efficienti. La supervisione di queste attività sarà curata dall'Ibimet-Cnr di Bologna.

Per migliorare le fasi di raccolta, magazzinaggio e consegna delle olive in attesa di trasformazione è prevista la fornitura di *bins* e cassette.

Nei confronti dei frantoiani sono previste conferenze divulgative dedicate a specifici aspetti della trasformazione e visite guidate per conoscere i frantoi più significativi ed innovativi in Italia.

Un'altra tematica di fondamentale importanza è l'analisi sensoriale, che ha il pregio di individuare e segnalare eventuali difetti organolettici presenti negli oli, non altrimenti indagabili con le analisi chimiche, con la possibilità di associarli ad un particolare momento del processo produttivo che potrebbe averli generati. Uno strumento utile a disposizione degli addetti ai lavori anche per informare in modo adeguato il consumatore sulle caratteristiche olfattive e gustative di un olio di qualità. L'analisi sensoriale richiede il consolidamento di un gruppo allenato di assaggiatori (*panel*), organizzato e funzionante secondo metodi codificati per allinearli ai gruppi di assaggio di altre realtà nazionali e ed europee.

In questo contesto sono previste 15 sessioni formative con attività divulgative del metodo sensoriale da parte del *panel* professionale riconosciuto in Emilia-Romagna ed un corso di formazione per assaggiatori di oli da olive per il reclutamento di nuovi elementi da introdurre nel *panel* di assaggio professionale.

La realizzazione ed il coordinamento di queste attività saranno affidati al Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Bologna - Campus universitario del Polo didattico-scientifico di Cesena, struttura riconosciuta dal ministero delle Politiche agricole come *panel* professionale.

Prosegue infine l'impegno di Arpo per giungere ad una centralizzazione commerciale del prodotto delle tre cooperative rappresentate: Colcor di Rimini, Frantoio Sociale del Consorzio Agrario di Forlì-Cesena e la Cooperativa Cab di Brisighella. ■