

La ricerca si articolerà in una serie di azioni concertate di seguito riportate:

■ **Moltiplicazione del germoplasma e gestione dei campi-collezione**

Moltiplicazione del germoplasma

La moltiplicazione in vivaio del germoplasma, prelevato dalle antiche piante individuate e georeferenziate nelle diverse zone delle quattro province durante l'attività del precedente progetto quadriennale terminato a dicembre 2007, consentirà di avere a disposizione delle piante (cloni) identiche alla pianta madre che verranno messe a dimora, sia per realizzare nuovi campi collezione sia per integrare i campi collezione già esistenti.

Gestione dei campi collezione

La gestione dei campi-collezione prevede il mantenimento e le cure colturali alle piante nei campi allestiti in provincia di **Parma** (azienda Gavinell di Salsomaggiore Terme e azienda. Grossi di Bannone di Traversetolo), di **Piacenza** (azienda La Torretta di Sala Mandelli di Pianello; azienda Bongiorno di Piazzano; azienda Mori di Rivergaro e azienda Vincenti di Gropparello), di **Reggio Emilia** (azienda Venturini-Baldini di Quattro Castella), e di **Modena** (azienda. Ricchi di Castelvetro), in cui già si trova buona parte del materiale individuato negli anni passati. In questi campi sono presenti e verranno aggiunte anche varietà commerciali attualmente impiegate a livello regionale, nazionale e se necessario internazionale.

Nei campi collezione si potranno confrontare le piante dei diversi genotipi nelle medesime condizioni ambientali e colturali. Il lavoro prevede il rilievo dei dati fenologici, produttivi, morfologici e fitopatologici e la successiva raccolta ed elaborazione dati stessi. I rilievi saranno effettuati sulla base di schede descrittive predisposte dal Consiglio Oleicolo Internazionale (Barranco et al., 2000).

Scheda elaiografica analitica, secondo la metodologia COI (2000)

<p>Dati del passaporto: Nome comune del genotipo; Zona di recupero; Origine (luogo di reperimento); Uso del frutto;</p>	<p>Caratteristiche agronomiche: Entrata in produzione; Produttività; Regolarità di produzione; Resa in olio al frantoio; Distacco della polpa dal nocciolo; Capacità rizogena; Epoca di fioritura; Compatibilità; Aborto ovario; Epoca di maturazione; Resistenza al distacco del frutto;</p>
<p>Caratteri della pianta: Vigoria; Portamento; Densità della chioma;</p>	<p>Tolleranza o sensibilità a fattori biotici ed abiotici: Parassiti vegetali o animali; Fattori abiotici.</p>
<p>Caratteri della foglia: Peso; Forma; Lunghezza; Larghezza; Curvatura longitudinale della lamina; Superficie; Posizione della larghezza massima.</p>	
<p>Caratteri dell'infiorescenza: Lunghezza; Numero di fiori/infiorescenza;</p>	
<p>Caratteri del frutto: Peso; Forma; Diametro longitudinale; Diametro trasversale; Simmetria; Umbone; Presenza di lenticelle; Dimensioni lenticelle; Invaiaura; Forma dell'apice; Forma della base.</p>	
<p>Caratteri dell'endocarpo: Peso; Diametro longitudinale; Diametro trasversale; Forma; Simmetria; Posizione del diametro trasversale massimo; Apice; Base; Superficie; Terminazione dell'apice; Numero di solchi fibro – vascolari.</p>	

■ Qualità dell'olio

Il progetto si propone di valutare i parametri chimico-fisici e sensoriali che caratterizzano la qualità degli oli e che possano essere di orientamento per la selezione di genotipi capaci di produrre oli tipici emiliani dotati di una forte impronta territoriale. La caratterizzazione chimica e sensoriale degli oli monovarietali, provenienti da vecchie ceppaie è stata trattata nella fase finale del precedente progetto (2003-2007) con risultati positivi ed incoraggianti circa le caratteristiche qualitative degli oli. Al fine, tuttavia, di dare maggior ripetibilità e sicurezza ai risultati relativi ai profili chimici e sensoriali degli oli prodotti dai genotipi selezionati sarà importante effettuare un'analisi comparativa della composizione degli oli ottenuti dagli stessi genotipi selezionati e coltivati nei campi collezione, minimizzando così l'effetto ambientale sulla qualità degli oli.

L'attività è strutturata nelle seguenti fasi:

Fase 1. Durante la fase dell'inizio dell'invaiaura le piante dei diversi genotipi selezionati dei campi collezione verranno periodicamente monitorate fino al raggiungimento di circa il 50% di invaiaura; a tale proposito su ogni produzione verrà determinato l'indice di maturazione espresso come indice di Jaèn. Le produzioni verranno, quindi, trasformate in olio in condizioni standardizzate

Fase 2. L'olio monovarietale sarà sottoposto ad analisi chimiche, analisi organolettiche e analisi delle componenti volatili aromatiche.

Fase 3. I dati biochimici e sensoriali acquisiti saranno inseriti in un apposito database. Seguirà l'elaborazione dei dati e l'analisi statistica. Una analisi comparativa con la banca dati IBIMET-CNR dei parametri chimici e sensoriali degli oli extravergini di oliva regionali, permetterà di costituire la base di riferimento per la definizione delle caratteristiche peculiari dell'olio extra vergine di oliva tipico, prodotto nelle colline emiliane oltre che verificarne l'attuale standard qualitativo.

■ **Definizione di aree potenzialmente idonee per lo sviluppo dell'olivicoltura**

Le zone dove sono stati reperiti gli olivi nel precedente progetto sono state riportate su mappe per poter tracciare una fascia di antica coltivazione dell'olivo e ipotizzare le aree per l'insediamento della "nuova" olivicoltura.

Si prevede di definire l'ambiente potenzialmente più adatto all'olivo, facendo perno sui microambienti nei quali sono sopravvissuti per secoli e senza cure gli antichi olivi reperiti. Questa ricerca porterà alla preparazione di una carta dei territori più adatti ad eventuali impianti di olivi, evitando errori grossolani di posizionamento dei nuovi impianti.

■ **Analisi di mercato** (*questa attività inizierà dal 2011*)

Lo scopo dell'attività è quello di acquisire le conoscenze necessarie alla elaborazione di strategie di marketing atte a valorizzare la produzione di qualità delle aziende situate nel territorio oggetto del progetto. In particolare l'obiettivo è evidenziare il plus che il consumatore può realizzare analizzando la domanda potenziale di mercato per l'olio ottenuto da produzione di olive locali al fine definire opportune strategie di posizionamento del prodotto sul mercato. La strada suggerita è quella di valorizzare gli aspetti connessi alla rintracciabilità del prodotto ed a una successiva comunicazione della stessa attraverso metodi idonei.

Si intendono perseguire gli obiettivi specifici descritti di seguito.

Fase 1. Monitorare la produzione locale.

Fase 2. Valutare attraverso questionari ad hoc l'interesse degli utilizzatori locali per il prodotto ottenuto

Fase 3. Valutare attraverso ricerche ad hoc l'interesse dei consumatori locali per il prodotto ottenuto.

Fase 4. Suggestire le migliori strategie di commercializzazione (canali, posizionamento, packaging, comunicazione, ecc.).