

Filiera	OLIVO-OLEICOLA
Acronimo progetto	EVO 2.0
Titolo progetto	EXTRA VERGINE DI OLIVA 2.0
Capofila progetto	AZ. AGRICOLA CAMPIONI MAURO
Partner	Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali (DAFNE-UNITUS); CNR-IBE; IMPRESA VERDE PISTOIA S.R.L.; LUNARDI AMBIENTE E TERRITORIO DI LUNARDI RICCARDO; OLIVICOLTORI COOPERATIVA VALDINIEVOLE; FATTORIA IL CASSERO di GIOVANNETTI PAOLO; CO.RI.PRO.
Referente	CAMPIONI MAURO tel. 0572/60.016; email: info@frantoiodicroci.it
Obiettivi progetto	Il progetto EVO 2.0 si propone di trasferire innovazione tecnologica e metodologica per una gestione innovativa e competitiva della filiera olivicola-olearia toscana. La proposta pertanto si pone i seguenti obiettivi: 1. tutela della biodiversità genetica toscana favorendo l'utilizzo delle cultivar di olivo autoctone attualmente disponibili nei vivai pesciatini e innovazione delle tecniche di propagazione per la produzione di piante di elevata qualità e sicura rispondenza genetico-sanitaria. Inoltre viene introdotta la tracciabilità delle piante per seguire la storia produttiva con la possibilità di arrivare alla identificazione dell'olio prodotto. 2. cura e difesa del paesaggio olivicolo toscano e implementazione della produzione di olio di oliva extravergine tramite interventi di infittimento di oliveti esistenti, di recupero di oliveti abbandonati e di realizzazione di nuovi impianti, con l'utilizzo di piante certificate e resistenti alle malattie, prodotte innovando le tecniche di condizionamento delle piante madri, di propagazione per talea e valorizzando la propagazione in vitro, e con esclusione assoluta di qualunque forma di coltivazione intensiva tipica dell'olivicoltura spagnola; 3. valorizzazione delle qualità organolettiche e salutistiche dell'olio extravergine di oliva toscano tramite l'attuazione di interventi sulle attività e procedure colturali, sulle procedure di raccolta e di trasformazione del prodotto; 4. promozione dell'attività commerciale dell'olio extravergine toscano tramite la progettazione e l'utilizzo di un contenitore idoneo a tutelare le qualità del prodotto accompagnato da una etichetta che espliciti le modalità di coltivazione e trasformazione del prodotto ed il suo forte legame con il "terroir".

Risultati conseguiti	Progetto in corso di realizzazione
Importo contributo	€ 153.000,00
Sito web	