

Operazione Centenario

OGNI 10 CAVALLI 100 EURO SUL TUO CONTO
IN PIÙ **TASSO 0%** PER TUTTI I TRATTORI IN PRONTA CONSEGNA



100 FIRT CENTENARIO TRATTORI

NEW HOLLAND AGRICULTURE

AgroNotizie®

le novità per l'agricoltura

Attualità Normativa Tecnica Editoriali Approfondimenti Archivio Ricerca COMMUNITY ▾

cerca nel sito

Culture Prezzi e mercati Finanziamenti Partner Video Fotogallery Speciali Rubriche Eventi Newsletter

ECONOMIA e POLITICA METEO AGRIMECCANICA FERTILIZZANTI DIFESA e DISERBO VIVAISMO e SEMENTI ZOOTECNIA BIOENERGIE



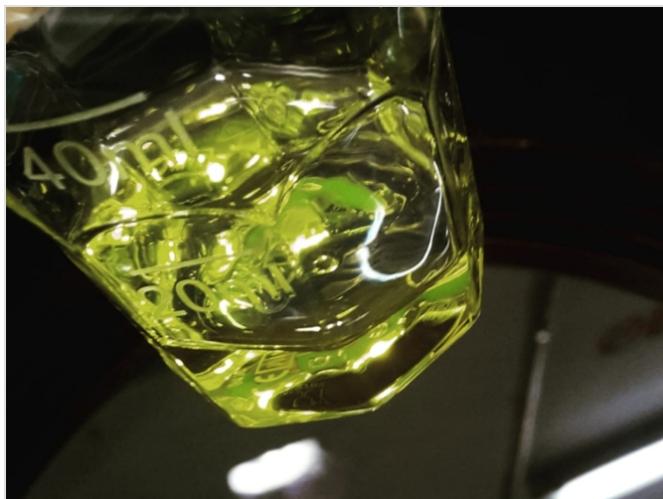
2018
30
NOV

Olio extravergine, verso un'etichetta ipertecnologica

Un progetto italo-israeliano in collaborazione con Anga Confagricoltura Toscana ha sviluppato una tecnologia che permetterà di ottenere molte più informazioni sul contenuto di una bottiglia. Abbiamo intervistato uno dei ricercatori



di Matteo Giusti



Un campione di olio durante le analisi
Fonte foto: Clemente Pellegrini - Anga Confagricoltura

Una nuova tecnologia potrà cambiare il modo di **etichettare l'olio**, ed è già disponibile.

Si chiama **QR4Oil** e si tratta di una **innovazione** messa a punto in una ricerca condivisa tra **Italia e Israele**, che ha visto come protagonisti **l'Istituto di fisica applicata 'Nello Carrara'** del Cnr di Sesto Fiorentino, l'azienda **Verifood Ltd** di Herzlia, vicino Tel Aviv, che si occupa di sistemi e tecnologie fotoniche per la sensoristica, ed il produttore di olio extravergine di oliva toscano di alta qualità **Fattoria Castel Ruggero Pellegrini**, socio di **Anga Confagricoltura Toscana**.

Il progetto, **presentato** in Svizzera a Losanna a fine settembre al **convegno**



Il diserbo delle arboree:
stronca le malerbe sul nascere con Sapec.



SAPEC AGRO ITALIA

COMMUNITY IMAGE LINE

L'agricoltura per me



Il forum dell'agricoltura: confrontati con altri operatori del settore sugli argomenti e le colture di tuo interesse

REGISTRATI GRATIS

advertising



internazionale Optical fiber sensors e realizzato con i finanziamenti del ministero degli Affari esteri e della cooperazione internazionale, ha portato alla sperimentazione di tecnologie fotoniche non distruttive, tramite le quali sarà possibile generare uno **speciale QR code** contenente informazioni nutraceutiche e della qualità dell'olio imbottigliato.



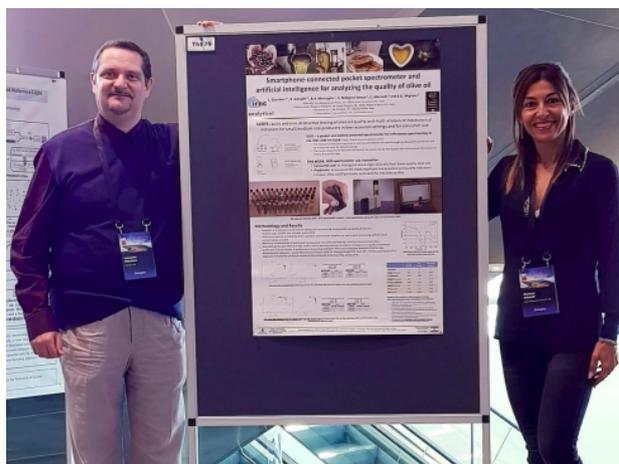
Per farcelo spiegare in maniera più approfondita **abbiamo intervistato Leonardo Ciaccheri**, ricercatore dell'Istituto del Cnr di Sesto Fiorentino.

Leonardo Ciaccheri, intanto come è nata l'idea di questo progetto?

*"Il nostro gruppo di ricerca del Cnr lavora da anni anche tramite collaborazioni internazionali per la messa a punto di **tecnologie fotoniche** in grado di **rivelare la qualità** e l'autenticità dell'**olio extravergine di oliva**. Conosciamo da anni l'azienda israeliana Verifood Ltd, con la quale siamo in contatto frequente anche tramite visite e scambi scientifici, ed il ministero degli Affari esteri e della cooperazione internazionale ci ha dato l'opportunità di svolgere questo progetto di ricerca internazionale. L'interesse dimostrato dalla Fattoria Castel Ruggero Pellegrini per la valorizzazione dell'olio extravergine toscano di eccellente qualità è stato l'altra motivazione progettuale".*

Come sarà questa etichetta?

*"Si tratterà di una comune **etichetta**, ma **con** uno spazio riservato al **QR code**. Questo potrà essere letto tramite smartphone e conterrà **informazioni aggiuntive**, rispetto a quelle comunemente riportate sulle etichette".*



Leonardo Ciaccheri e Barbara Adinolfi accanto al poster presentato a settembre alla 26^a conferenza 'Optical fiber sensors' a Losanna

(Fonte foto: Leonardo Ciaccheri - Istituto di fisica applicata Cnr Firenze)

Cosa è la tecnologia QR code e cosa c'è di diverso e di più nel vostro progetto?

*"Il **QR code** è una tecnologia già affermata. Si tratta di un'**evoluzione del codice a barre** presente su qualunque prodotto commerciale. A differenza del codice a barre però, può essere letto in due dimensioni e questo aumenta notevolmente la quantità di informazioni immagazzinabili. Il **nostro progetto** si occupa di **raccogliere le informazioni nutraceutiche** e della qualità dell'olio da immagazzinare **nel codice**, in maniera non distruttiva e con un piccolo strumento a basso costo".*

Quale è stato il vostro lavoro?

*"Abbiamo **analizzato campioni di olio**, extravergine e non, di due diverse annate per raccogliere informazioni sulla loro composizione. Abbiamo*

Altri articoli relativi a:

Culture

Olivo

Aziende, enti e associazioni

ANGA - Associazione Nazionale Giovani
Agricoltori di Confagricoltura
CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche
CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche ::
CNR IFAC - Istituto di fisica applicata Nello
Carrara
Confagricoltura Toscana
Ministero degli Affari Esteri

acquisito i dati con diverse tecnologie fotoniche ed abbiamo applicato un'**elaborazione** dei dati tramite intelligenza artificiale in maniera da creare dei **modelli predittivi** degli indicatori nutraceutici e di qualità identificati come prioritari. Tali informazioni potranno poi essere immagazzinate, in forma codificata, nel QR code, diventando accessibili all'utente".

E quello dell'Anga Confagricoltura?

"L'Anga, giovani di Confagricoltura sezione di Toscana e il suo presidente **Clemente Pellegrini Strozzi** hanno **manifestato** fin da subito **interesse** all'applicazione delle tecnologie fotoniche al mondo dell'olio di oliva. Ci hanno guidato nel **selezionare l'azienda più idonea** per stipulare una partnership, la Fattoria Castel Ruggero Pellegrini, e **cosa andare a cercare nell'olio**, oltre che nella scelta e **preparazione dei campioni** da analizzare. L'Anga ha dimostrato in questo progetto come l'agricoltura di qualità possa, o debba, usare l'innovazione per crescere in modo sostenibile nel contesto della globalizzazione. In sintesi l'Anga ha consentito di **integrare due eccellenze**, solo apparentemente, molto lontane, come il **Cnr di Firenze** e il **mondo dell'olio extravergine italiano** di altissima qualità".

Ma le informazioni che si potranno ottenere leggendo questa etichetta devono essere caricate dal produttore, quindi alla fine dobbiamo fidarci dell'agricoltore e dei sistemi di controllo, o c'è qualcosa in più?

"Le **informazioni** verranno **acquisite e caricate** sull'etichetta **dal produttore** che si potrà avvalere di strumentazione di basso costo e di semplice utilizzo per ottimizzare la valorizzazione del prodotto fornendogli una vita digitale. Sarà inoltre **possibile**, ad esempio per le numerose Dop e Igp, che sia un **ente di controllo a caricare i dati**. Non ci dimentichiamo che un eventuale perfezionamento di questo strumento potrebbe consentire anche agli organi di controllo (Icqr, Nas, Forestale...) di verificare la corretta classificazione merceologica degli oli in tempi molto rapidi. Pensiamo che anche oggi, le bottiglie che vengono vendute come extravergine di oliva non sono tenute a superare esami chimici e organolettici che ne verifichino la categoria merceologica prima dell'immissione sul mercato! Incredibile ma vero. La **diffusione di strumenti 'semplici'** come quello che abbiamo potuto impiegare noi, potrebbe essere una **rivoluzione silenziosa!** Noi ci speriamo..."

La tecnologia c'è. Ma è già applicabile? Qualcuno in Toscana o da altre parti ha intenzione di usarla?

"Tramite il progetto internazionale che abbiamo svolto abbiamo dimostrato che le tecnologie fotoniche attualmente disponibili permettono di quantificare in maniera non distruttiva ed in tempo reale i principali indicatori nutraceutici e di qualità dell'olio di oliva. I nostri partner della **Verifood Ltd** stanno valutando come **realizzare un'app interamente dedicata all'olio di oliva**, per gli utenti del loro dispositivo fotonico tascabile SCiO. Abbiamo ricevuto varie **manifestazioni di interesse da cooperative di produttori** e stiamo valutando come instaurare nuove collaborazioni ed ottenere nuovi finanziamenti per la validazione di ciò che abbiamo dimostrato finora".

© AgroNotizie - riproduzione riservata

Fonte: Agronotizie

Autore: Matteo Giusti

Tag: **RICERCA** **OLIO** **INTERVISTA** **ETICHETTATURA** **COOPERAZIONE**
TECNOLOGIA

Leggi gratuitamente AgroNotizie grazie ai Partner