



Horizon 2020 G.A.n. 722963



www.nottedei_ricercatori-society.eu

Come fidarsi della
qualità e dell'autenticità
dell'olio extra vergine
di oliva?

Gli equilibri dell'olio e il frantoio in casa

A cura di:
Progetto OLEUM.
Coordinato
dall'Università di Bologna,
OLEUM sta studiando
e applicando soluzioni
innovative da adottare
a livello mondiale per verificare
e garantire la qualità
e l'autenticità dell'olio di oliva

Una iniziativa di



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme. Grant Agreement n. 635690



SAI COSA SONO GLI OLI DI OLIVA VERGINI?

Sono oli ottenuti dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazione dell'olio, che non può subire alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione [...] (Reg. CE n. 1513/2001)

GIOCA A FARE L'OLIO IN CASA!

Le olive devono essere selezionate e lavate

E poi frante con un robot da cucina...
...fino ad ottenere una pasta omogenea...

...da pressare con un torchio o uno schiaccia-
patate (con una garza sul fondo)...

...dalla spremitura esce un mosto di olio
e acqua...

...si lascia che l'acqua si depositi sul fondo...
ed ecco l' OLIO!

...per essere extra vergine, l'olio non deve avere nessun difetto sensoriale!
Il consorzio, oltre l'Università di Bologna, riunisce 6 università, centri ed associazioni da 15 paesi europei ed extra-europei.

Attività realizzata dal gruppo di Analisi Strumentali e Sensoriali degli Alimenti, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, coordinato dalla Prof.ssa Tullia Gallina Toschi.

Per saperne di più: tullia.gallinatoschi@unibo.it, alessandra.bendini@unibo.it e sara.barbieri@unibo.it

www.nottedeiricercatori-society.eu

