È tempo di fare l'olio... aromatizzato. Con il progetto Coevo

Trasferire la tecnologia Co-Milling nei frantoi toscani



Firenze - Dalla tradizione olearia toscana nasce una nuova frontiera dell'innovazione gastronomica: il Co-Milling, una tecnologia scientificamente validata che consente di ottenere oli aromatizzati attraverso la co-macinazione di olive fresche e piante aromatiche locali. Una tecnica che va oltre il concetto tradizionale di olio aromatizzato, trasformando l'incontro tra materie prime del territorio in un prodotto di qualità superiore, capace di esprimere nuove identità sensoriali e rispondere alle esigenze dell'alta gastronomia contemporanea.
È questa la sfida del GO CoEVO: trasferire la tecnologia Co-Milling nei frantoi toscani, offrendo alle aziende olearie nuove opportunità di diversificazione, innovazione e competitività, senza perdere il legame con la cultura e l'eccellenza del patrimonio olivicolo regionale.
Il progetto è ora entrato nel vivo delle attività operative, con un percorso di collaborazione tra ricerca, imprese e mondo della gastronomia. Il primo passaggio è dedicato alla co-creazione dei protocolli di lavoro: ricercatori, produttori e chef sono coinvolti nella selezione delle materie prime e progettazione dei nuovi oli.
Partendo dalla mappatura delle erbe aromatiche e delle piante spontanee e coltivate del territorio toscano, si arriva ad individuare le varietà più adatte alla co-macinazione con le olive fresche. Parallelamente, si selezionano gli appezzamenti e individuano almeno due cultivar di olive idonee alla sperimentazione. insieme alle tipologie di agenti aromatizzanti - tra cui erbe aromatiche e peperoncini - sulla base delle loro caratteristiche e del potenziale profilo sensoriale.
La fase di selezione è accompagnata dalla programmazione della raccolta e dal campionamento delle materie prime, con particolare attenzione ai tempi di maturazione e alle condizioni ottimali per preservare la freschezza e la qualità di olive e aromi. Una volta completata questa attività preparatoria, la sperimentazione entra nella fase più concreta: la frangitura presso il frantoio di Dievole, dove prende forma il processo di estrazione attraverso la tecnologia Co-Milling. Qui olive e piante aromatiche, peperoncini rossi e verdi, aneto, rosmarino e menta, vengono lavorate congiuntamente, per studiare e definire le cinetiche di trasferimento delle componenti aromatiche e ottenere oli dalle caratteristiche sensoriali distintive.
Un percorso di trasferimento tecnologico che punta a portare concretamente nei frantoi toscani una tecnica innovativa, valorizzando il dialogo tra competenze produttive, scientifiche e gastronomiche. L'obiettivo è creare nuove opportunità di diversificazione e qualificazione delle produzioni olearie regionali, rafforzando la competitività delle imprese e aprendo nuove prospettive di mercato per oli capaci di esprimere l'identità e la ricchezza aromatica del territorio toscano.

La consociazione in campo: da Roma il bilancio del progetto Leguminose



Firenze - Lo scorso 19 ottobre si è svolto il convegno finale del progetto Leguminose, progetto europeo coordinato dall'Università di Firenze in collaborazione con Cia Toscana e ospitato dall'Auditorium Avolio presso Cia Agricoltori Italiani. Il progetto negli ultimi quattro anni ha cercato di studiare, realizzare e diffondere l'utilizzo delle consociazioni all'interno del contesto agricolo non solo italiano, ma europeo.
Alla base di tutto, l'ambizioso obiettivo di aumentare la produzione di proteine di origine vegetale, ridurre le emissioni e migliorare la fertilità dei suoli.
I dati arrivano da 189 prove in azienda e sette esperimenti di ricerca. Secondo l'Università di Hannover le consociazioni hanno reso in media il 30% di granella in più, con fino al 36% di terra risparmiata, e producono in modo più stabile, anche in condizioni calde e asciutte.
Benefici anche per la difesa delle colture. Le ricerche hanno riferito, dalle 18 prove su larga scala, minori danni di lema sui cereali e un calo più rapido degli afidi, grazie ai nemici naturali. I benefici si allargano anche al suolo, la Dott.ssa Pathan dell'Università di Firenze ha mostrato con le sue ricerche come le reti microbiche siano più resilienti rispetto alla monocoltura di cereali.
Restano gli ostacoli. Le indagini dell'Università di Aarhus, su 273 attori della filiera e 2.051 agricoltori in nove Paesi, indicano come barriere principali l'assenza di sussidi dedicati (63,7%), la mancanza di macchinari (62,6%) e di competenze (61%). I vantaggi più apprezzati sono meno fertilizzanti (75,3%) e rese più stabili (68,1%). Solo il 29% degli intervistati si dice incline ad adottare la pratica.
Pesa anche il mercato. IFAU ha segnalato lo spazio limitato per i miscugli e la necessità di impianti di separazione, mentre l'Europa copre solo il 25% del proprio fabbisogno di proteine per i mangimi. Mentre il Politecnico di Vienna ha presentato un sistema di supporto alle decisioni che simula, prima della semina, quale combinazione funzioni in un dato campo.
Il progetto si è concentrato anche sul fronte politico, grazie a Farm Europe che ha richiesto di riconoscere esplicitamente la consociazione nella futura PAC, tra pratiche di condizionalità, sostegno accoppiato e interventi agro-climatico-ambientali, e di sostenere gli investimenti lungo la filiera.
Nel pomeriggio lo sguardo si è allargato con il contributo del CGIAR che ha ricordato come i cereali rappresentano ancora la coltura dominante a livello mondiale con 2,8 miliardi di tonnellate annue di mais, grano e riso contro i soli 100 milioni di legumi.
Il tema del suolo è stato poi al centro dell'intervento dalla segretaria del Global Soil Partnership della FAO, che ha riportato come le pratiche che migliorano la salute del suolo aumentano anche produttività e sicurezza alimentare, migliorano la nutrizione delle colture e rafforzano la resilienza al clima Spazio anche per il progetto IntercropVALUES che punta a sfruttare i benefici della consociazione per costruire sistemi colturali produttivi, diversificati, resilienti e redditizi, accettabili per agricoltori e filiera.
Le consociazioni non sono ancora un modello pronto a sostituire la monocoltura su larga scala. Molti sono i loro limiti, ma il progetto e le sperimentazioni hanno dimostrato che possono essere una strada da intraprendere per salvaguardare la fertilità dei suoli, contenere i costi e gli input produttivi e garantire un futuro più verde per l'agricoltura europea e italiana.

Dallo scarto all'alta moda: il riccio di castagna riparte dal Monte Amiata con il progetto Fashionriccio



Firenze - Fashionriccio, il progetto promosso dal Comune di Piancastagnaio come capofila nell'ambito dei Gruppi Operativi PEI AGRI e cofinanziato dal CSR della Regione Toscana 2023-2027 (Intervento SRG01) ha come obiettivo quello di trasformare uno scarto agricolo complesso come i ricci di castagne in biomateriali per la moda e in sostanze funzionali alla conservazione dei cibi. Il progetto ha vissuto due momenti decisivi attraverso un workshop operativo e un evento pubblico di lancio.
Il workshop tecnico al Pigelleto: il riccio di castagna da scarto a risorsa per il territorio
Si è svolto a Piancastagnaio il workshop dedicato al progetto Fashionriccio, un'iniziativa volta a promuovere la valorizzazione del riccio di castagna attraverso un modello innovativo di bioeconomia circolare. L'incontro, introdotto da Fabiana Ciancimino e Daniele Fantechi, ha messo al centro le opportunità offerte dal recupero degli scarti della castanicoltura, con l'obiettivo di trasformarli in nuove risorse per il territorio e in prodotti ad alto valore aggiunto.
Durante il workshop, la prof.ssa Annalisa Santucci ha illustrato le potenzialità scientifiche del riccio di castagna, soffermandosi sull'estrazione di sostanze bioattive dalle proprietà antiossidanti, antinfiammatorie e antimicrobiche, utilizzabili nei settori della cosmesi, della nutraceutica e della conservazione alimentare. Particolare attenzione è stata dedicata anche al recupero della biomassa residua, da destinare alla produzione di carta, biomateriali e accessori per la filiera della moda, secondo un approccio orientato allo "scarto zero".
È intervenuta inoltre Daniela Fantacci, vicedirettrice di Sei Toscana, che ha approfondito il ruolo della gestione sostenibile dei rifiuti e l'importanza di sviluppare partnership territoriali capaci di integrare la tutela ambientale con le esigenze delle imprese agricole e produttive.
La giornata si è conclusa con un dibattito, moderato da Daniele Fantechi e arricchito dalla partecipazione del pubblico, dedicato soprattutto alle criticità normative relative alla classificazione e alla gestione del riccio di castagna come sottoprodotto agricolo. Tra i temi affrontati, le procedure burocratiche, le modalità di movimentazione della materia prima e la necessità di individuare soluzioni condivise. È emersa, in particolare, la proposta di istituire un tavolo di lavoro permanente con il coinvolgimento di agricoltori, consulenti legali ed enti del territorio.
Il workshop ha confermato il valore strategico di Fashionriccio: trasformare un materiale tradizionalmente destinato alla combustione in una risorsa innovativa, creando nuove opportunità per la castanicoltura, la ricerca e il comparto della moda e rafforzando un modello di sviluppo sostenibile per l'Amiata.
L'evento di lancio al Palazzo Comunale: imprese e cultura per la sostenibilità
Il secondo appuntamento si è tenuto il 31 ottobre 2026, dalle 16:00 alle 18:00, presso la Saletta Martiri della Resistenza del Palazzo Comunale di Piancastagnaio. L'incontro di lancio, intitolato "Economia circolare e moda sostenibile: l'innovazione dei materiali dal riccio di castagna", ha presentato ufficialmente alla cittadinanza e agli operatori gli obiettivi del Gruppo Operativo.
Dopo l'introduzione di Fabiana Ciancimino, il programma ha dato spazio alle testimonianze dirette delle aziende partner del territorio, tra cui Barbara Capocchi dell'Azienda Agricola Capocchi Barbara, Paolo Conti dell'impresa Il Forbiciaio e Michele Giglioni dell'azienda Terre d'Amiata. Le relazioni tecniche hanno visto nuovamente protagonista la Prof.ssa Annalisa Santucci per l'Università di Siena, Dipartimento di Biotecnologie, Chimica e Farmacia, affiancata da Paola Corridori della Comunità del Cibo e dell'Agrobiodiversità del Monte Amiata per approfondire le sinergie locali. Le strategie di divulgazione e trasferimento dell'innovazione sono state illustrate da CIA Toscana.
A suggellare l'evento è stato un momento dedicato alla cultura e alle radici storiche della comunità: la presentazione del volume "Il Monte Amiata e i suoi castagneti" di Walter Bani, condotta dal gruppo di lettura della biblioteca "Angelo Ferrazzani". Un connubio che dimostra come l'innovazione dei biomateriali sul Monte Amiata sia strettamente legata all'identità e alla memoria del territorio.

