

Progetto T.A.P.O. Frantoio Gaudenzi

Una partnership per contrastare i cambiamenti climatici con l'innovazione



Il frantoio Gaudenzi è una storica azienda olivicola-olearia del territorio delle colline di Assisi-Spoleto le cui origini risalgono all'immediato dopoguerra. L'azienda, che nel contesto umbro è più grande della media, conduce 75 ha di oliveto tra proprietà e affitto, distribuiti sui quattro comuni di Trevi, Spoleto, Giano dell'Umbria e Panicale. Le varietà tipiche presenti nei circa 40.000 oliveti coltivati a regime biologico sono il Moraiolo, il Frantoio, il Leccino, il San Felice e il Dolce Agogia, che caratterizzano in modo inconfondibile l'olio prodotto.

Da sempre attento alla qualità del prodotto, il Frantoio si caratterizza per l'inclinazione ad introdurre metodi di lavoro e innovazioni capaci di innalzare il valore qualitativo dei suoi prodotti. La collaborazione con l'Università di Perugia è di stimolo per lo sviluppo di nuove tecniche di estrazione con lo scopo di aumentare la qualità dell'olio e offrire un prodotto sano, genuino e naturale.

Il progetto aziendale

L'attenzione verso la qualità, la salubrità e la genuinità del prodotto da un lato, e la valorizzazione dell'ambiente e del territorio dall'altro, ha portato il Frantoio a investire negli ultimi anni verso queste direzioni. A sostenere gli investimenti sono spesso i fondi pubblici, tra cui quelli del PSR 2014-2020 della Regione Umbria.

*T.A.P.O - Termo condizionamento Applicato alla Pasta di Oliva

TEMI

BIO E QUALITÀ

Progetti che hanno puntato sulla produzione biologica o hanno investito sulla produzione agroalimentare di qualità, con prodotti a denominazione certificata, prodotti locali ottenuti grazie all'azione di recupero della biodiversità autoctona, prodotti tradizionali.

CARATTERE INNOVATIVO

Progetti nei quali l'innovazione di prodotto, processo, tecniche è l'elemento chiave per lo sviluppo dell'azienda. Nuovi impianti, nuovi sistemi, nuovi metodi di produzione e commercio, nuove frontiere per la comunicazione (comprese le ICT).

RETI E FILIERE

Progetti che vedono gli aspetti relazionali, la collaborazione e la costruzione di reti come gli elementi vincenti di una strategia di sviluppo agricolo e del contesto rurale. Reti formali e informali, reti orizzontali o verticali (filiera), territoriali, di conoscenza, di scambio, di cooperazione.

“Smart & Tradition Oil” e “T.A.P.O.” sono due progetti finanziati con le risorse del PSR 2014-2020 che hanno segnato un importante cambiamento organizzativo e produttivo all’interno dell’azienda.

Il progetto “Smart & Tradition Oil”, finanziato con la Misura 4.1.1 del PSR 2014-2020, è stato realizzato per rispondere alla necessità di innalzare la qualità del prodotto attraverso una riorganizzazione degli spazi di lavorazione e produzione e l’ammodernamento dei macchinari. Relativamente alla riorganizzazione degli spazi adibiti alla produzione, priorità è stata data alla separazione di quelli dedicati al ricevimento delle olive, alla loro pulizia e al lavaggio da quelli dedicati alla trasformazione, al magazzino e al laboratorio di ricerca e analisi. Questa scelta è stata guidata dalla volontà di garantire una qualità migliore del prodotto.

La riorganizzazione degli spazi ha permesso di pensare alla diversificazione delle attività in azienda. La stretta vicinanza con Trevi, Città dell’olio, ha portato a pensare di contribuire allo sviluppo dell’oleoturismo nel territorio organizzando delle visite guidate grazie alla predisposizione di uno spazio per l’accoglienza e la degustazione in Frantoio e per la vendita diretta.

Altri investimenti, sempre con fondi del PSR, hanno consentito l’acquisto e la ristrutturazione di una parte di oliveto e di cisterne per l’olio e il ripristino dei muretti a secco degli oliveti nel rispetto del contesto paesaggistico della fascia olivata Spoleto-Assisi.

Da tempo il Frantoio si avvale di un rapporto consolidato di collaborazione con l’Università di Perugia con la quale ha messo a punto il progetto T.A.P.O allo scopo di innovare il sistema di estrazione meccanica dell’olio per ottenere l’aumento della qualità e della stabilità del prodotto finale.

T.A.P.O - Termo condizionamento Applicato alla Pasta di Oliva

Il progetto T.A.P.O è il frutto di una collaborazione nell’ambito di un partenariato costituito dal Frantoio, dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell’Università di Perugia, dall’impresa agricola di Proietti Marco e da Landscape Office Agronomist s.r.l.

Il progetto, finanziato dalla Misura 16.2.2.del PSR, è stato definito con l’obiettivo di potenziare e innovare il sistema di estrazione meccanica dell’olio. In particolare, sono stati presi in esame oli di varie cultivar estratti con metodi e tecnologie evoluti, per studiarne e valutarne il comportamento, la qualità e la stabilità nel tempo. Gli oli che arrivano a questo studio approfondito sono ottenuti da un processo di lavorazione innovativo, che prevede l’estrazione meccanica dell’olio tramite un trattamento di raffreddamento rapido della pasta franta alla temperatura di circa 15 °C, mediante scambiatori termici tubolari ad elevata efficienza. Tramite questo progetto è stato possibile:

- sperimentare la tecnologia dei processi di estrazione meccanica tramite raffreddamento rapido;
- valutare l’impatto di questa evoluzione tecnologica dei macchinari sia sull’efficienza lavorativa dell’impianto, sia sulle caratteristiche e qualità dell’olio;
- studiare il comportamento dell’olio estratto con questa tecnica nel corso del tempo per capire come cambiano le proprietà organolettiche del prodotto.





Tutti i campioni sono stati sottoposti ad analisi chimico/fisiche al fine di valutare i principali parametri responsabili della qualità di un olio extra vergine di oliva con particolare riferimento ai composti fenolici e volatili, principali responsabili delle caratteristiche organolettiche del prodotto. Con il termo condizionamento della pasta di olive è stato contrastato l'anticipo della raccolta degli ultimi anni. L'abbattimento della temperatura della pasta di olive ha permesso di aumentare la qualità ad esempio del Moraiolo, con miglioramento della shelf life per merito di perossidi più bassi. La mitigazione del cambiamento climatico serve per arrivare alla stessa qualità in condizioni mutate.

I numeri del progetto

75 ha di oliveto condotti

Oliveti in 3 sottozone della DOP Umbria:

Colli Assisi Spoleto

Colli Martani

Colli del Trasimeno

300 mq di superficie del nuovo frantoio.

PSR Umbria del 2014-2020

Misura 4.1.1 "Sostegno a investimenti per il miglioramento delle prestazioni e della sostenibilità globale delle aziende agricole"

235.446 €

Misura 16.2.2 "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie realizzati da altri partnerati diversi dai gruppi operativi e dalle reti o poli di nuova costituzione"

56.347 €

Il progetto è legato alla necessità di adattare le tecnologie al global warming, in particolare di affrontare il problema delle raccolte precoci per cui arrivano in frantoio olive molto calde. Se non viene raffreddato il processo, si ha una perdita consistente in aromi e composti fenolici, si è molto lontani dalla temperatura ottimale e c'è il rischio di ottenere un olio lontano dallo standard qualitativo che si vorrebbe raggiungere. Con T.A.P.O. l'Università ha messo in atto procedure che consistono nell'utilizzo di uno scambiatore di calore tubo in tubo a freddo dopo la frangitura, prima della gramolatura, che ha abbassa rapidamente la temperatura delle paste post frangitura. Questo comporta un miglioramento della qualità del prodotto sia a livello olfattivo (aromi), che gustativo e salutistico (composti fenolici). Lo scambiatore, rispetto ad altre tecnologie che perseguono lo stesso obiettivo, ha il lato positivo che funziona anche per riscaldare le paste e, tra le nuove attrezzature messe a punto negli ultimi 15 anni, è la più versatile. L'innovazione ha messo a disposizione importanti informazioni e dati relativi al potenziamento e al processo produttivo e ha permesso di produrre un olio prototipo completo di analisi sensoriali e qualitative.

La tecnologia è stata messa a punto tra il 2014 e il 2016 a livello sperimentale e il Frantoio Gaudenzi è stato tra i primi ad applicarla. In Umbria, questa tecnologia che usa gli scambiatori di calore o frangitori raffreddati è applicata dalle aziende che fanno qualità e che puntano al prodotto di eccellenza.

A cura di Michela Ascani **Giugno 2023**