

Ricerca e produzione Università del Sannio, Provincia e Oleifici Mataluni insieme per una sperimentazione agroalimentare

Dieta mediterranea, progetto Sannio

Parte dalle olive la scommessa di filiera della tipicità da costruire nella tenuta di Casaldianni

Armonizzare la ricerca accademica e mettere in rete i principali attori del mondo agricolo olivicolo, in sintonia con le richieste del mercato e con le tecniche più innovative di processo e di prodotto. Nasce con questa ambizione il progetto «Casaldianni», sostenuto dalla Provincia di Benevento, dal Comune di Circello e dagli Oleifici Mataluni, che sarà presentato domani, alle ore 10, presso la sala consiliare del Comune di Circello.

Agli Oleifici Mataluni il compito di gestire la parte di terreno dell'Azienda agricola Casaldianni occupata da uliveti - estesa su circa 17 ettari - per svolgere attività di ricerca sui prodotti funzionali e migliorare la conoscenza del patrimonio varietale olivicolo sannita.

L'opera di valorizzazione sarà dedicata alle varietà di olive tipiche del Sannio, attraverso l'approfondimento delle caratteristiche analitico-sensoriali ed il confronto con le altre tipologie, al fine di garantire risultati migliori sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo.

La convenzione avrà come scopo anche la formazione professionale, mediante accordi con le università e le scuole superiori. Con l'apporto dei ricercatori degli Oleifici Mataluni, le attività di ricerca e sperimentazione saranno volte all'utilizzo di impianti tecnologici innovativi per la molitura delle olive e per la gestione dei reflui oleari, fino a comprendere la creazione di un nuovo packaging e la commercializ-

zazione del prodotto finito. Da questo punto di vista, gli Oleifici Mataluni metteranno a disposizione le competenze dei ricercatori del Criol (Centro di ricerca per l'industria olearia) per ottimizzare pratiche agricole che portino ad un innalzamento della qualità dell'olio prodotto, riducendo costi e impatto ambientale.

Una vera e propria fattoria didattica e sperimentale, che si propone di creare un nuovo modello di filiera agroalimentare per produzioni specifiche di alta qualità, in grado di essere un punto di riferimento anche a livello nazionale e di valorizzare la Dieta Mediterranea.

In particolare, la rete delle eccellenze di Casaldianni, rappresentata dall'Università degli Studi del Sannio, dalle istituzioni sannite e dal mondo industriale, consentirà di attivare due percorsi virtuosi in modo da permettere anche ai piccoli produttori di arrivare sul mercato: da una parte, una fase di orientamento del mondo produttivo in base alle reali esigenze di mercato; dall'altra, un percorso didattico ed educativo, modernizzando e sperimentando nuove tecniche, e formando giovani ricercatori universitari e studenti delle scuole superiori.

Programma
Saranno sostenuti anche i piccoli produttori e formati gli studenti

do giovani ricercatori universitari e studenti delle scuole superiori.

Alla presentazione, interverranno Aniello Cimitile, presidente della Provincia di Benevento; Carlo Petriella, sindaco di Circello; Biagio Mataluni, presidente Oleifici Mataluni; Ettore Varricchio, coordinatore tecnico-scientifico dell'azienda agricola Casaldianni.



Olio Una distesa di uliveti sanniti e a destra i laboratori degli Oleifici Mataluni di Montesarchio