

Dalla Cab di Brisighella innovazione con «Inpro-Olio»

Sviluppare un nuovo prodotto 100% Nostrana di Brisighella, competitivo ed eco-sostenibile. Il prodotto sarà realizzato attraverso l'adozione di un nuovo protocollo di produzione volto a massimizzarne il contenuto dei composti salutistici e sensoriali, riuscendo a soddisfare gusti ed esigenze dei nuovi segmenti del mercato italiano ed internazionale: questo è l'obiettivo del piano d'innovazione «Inpro-Olio: INnovazione e PROMozione della filiera dell'Olio Extra Vergine di Oliva Emiliano-Romagnolo». Il progetto che è stato presentato presso la fiera Cibus Connect di Parma, i cui lavori sono ufficialmente iniziati nel 2022 con i risultati finali previsti a fine del nel 2024, è coordinato e condotto dalla Cooperativa Terra di Brisighella (Ra), in collaborazione con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Alma Mater Studiorum-Università di Bologna. Il presidente della Cooperativa Terra di Brisighella, Sergio Spada, ha aperto i lavori introducendo brevemente la storia dell'azienda e sottolineando il loro costante investimento nell'innovazione, dall'installazione del frantoio di ultima generazione nel 2018 al rebranding aziendale lanciato nel 2020. Successivamente, il dottor Valtiero Mazzotti, direttore generale Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna, ha portato i saluti dalla Regione e ha svelato alcuni dei prossimi sostegni che ver-



ranno erogati nel 2023 nell'ambito del Pac (Politica Agricola Comune 2023-2027) per la filiera produttiva olearia. Mazzotti ha poi lasciato la parola alla dottoressa Maria Cristina Tedesco, direttrice commerciale della cooperativa, che ha illustrato gli obiettivi, l'organizzazione generale del progetto e le azioni previste per raggiungere i risultati attesi: «Il progetto In-Pro Olio è una preziosa occasione per Cab Terra di Brisighella di proseguire e sviluppare il proprio piano strategico di innovazione e promozione con l'obiettivo di rispondere alle nuove sfide che il mercato e la base sociale della cooperativa pongono. Il progetto mette in campo studi professionali (Nomisma) e ricerche scientifiche (Unibo) per la messa a punto di un nuovo prodotto 100% nostrana di Brisighella, ecosostenibile in tutto gli aspetti della sua produzione dal campo al packaging».