AMMINISTRAZIONE CENTRALE
AREA COMUNICAZIONE E MARKETING
SETTORE **UFFICIO STAMPA**
Via VIII febbraio, 2 – 35122 Padova
stampa@unipd.it
http://www.unipd.it/comunicati
tel. 049-8273066/3041

Padova, 5 giugno 2025

DALLO SCARTO DELLE OLIVE ALLA PRODUZIONE DI INTEGRATORI, COSMETICI E MANGIMI

Venerdì 6 giugno al Dipartimento di Scienze del Farmaco i risultati del progetto OliveNET

Creare valore da ciò che oggi consideriamo scarto può dare frutti positivi in ambito ambientale, sociale ed economico. Di questo si parlerà al workshop "***Valorizzare le materie prime seconde del frantoio per potenziare la sostenibilità di filiera***" **venerdì 6 giugno alle ore 14.30 in Aula Ex Biblioteca al Dipartimento di Scienze del Farmaco** in via Marzolo 5 a Padova.

È l'evento a chiusura di OliveNET, progetto legato al Programma regionale veneto finanziato dal Fondo sociale europeo Plus, che vede capofila il gruppo di ricerca del prof. Stefano Dall'Acqua del Dipartimento di Scienze del Farmaco dell'Università di Padova e che ha tra i partner l'Università di Parma, la Rete Regionale Innovativa Innosap - Innovaa e le aziende SAM Società Agricola Moldoi e Fomet Spa.

«In Veneto - **spiega Dall'Acqua responsabile scientifico del progetto** - si produce un olio di ottima qualità. In molti frantoi, però, sanse e acque di vegetazione (gli scarti) restano inutilizzati, trasformandosi in costi per il loro smaltimento. Il progetto OliveNET ha cercato di rispondere all'esigenza territoriale di trasformare i materiali di scarto da rifiuti a materiali innovativi con diverse applicazioni industriali».

La valorizzazione dei prodotti di scarto da olive coltivate in Veneto mira allo sviluppo di nuovi prodotti in un'ottica di economia circolare, secondo le esigenze delle industrie presenti nella Regione Veneto più attente alle risorse del territorio, puntando all'innovazione e alla fruttuosa collaborazione con le Università.

Venerdì 6 giugno verranno presentati i risultati del progetto e sarà illustrato come dai prodotti di scarto delle olive possano nascere alimenti, cosmetici e sostanze naturali con proprietà benefiche per la salute dell'uomo (nutraceutici), in ottica di One Health ed economia circolare e cioè sostenibilità ambientale, sociale, economica in linea con le indicazioni delle Regione Veneto contenute nelle traiettorie delle Strategia di specializzazione intelligente Smart Agrifood. Tra i risultati, nel workshop, verranno discusse le ricerche di Rohini Vijay Dhenge, Università di Parma, e Alberto Magnabosco, Università di Padova, borsisti OliveNET, che hanno collaborato con l'Universidade do Porto (PT) per le competenze specifiche nello studio dell'assorbimento di composti bioattivi, permettendo di introdurre un ulteriore livello di innovazione per ciascuna disciplina.

La partecipazione è libera sia in presenza che online, previa iscrizione al LINK
Link al webinar: https://bit.ly/OliveNET-zoom

OliveNET è un progetto basato su chimica e biologia dei prodotti naturali all'avanguardia, finalizzato a sfruttare materie prime provenienti dall'ulivo per lo sviluppo di nuovi principi attivi utilizzabili nell'industria farmaceutica, nutraceutica e cosmetica. L'ulivo è un elemento agricolo fondamentale con alta importanza economica per l'UE, specialmente per i paesi della regione mediterranea. Prodotti derivati dall'ulivo come il frutto e l'olio d'oliva sono la base della dieta mediterranea e fortemente associati a uno stile di vita "sano". I

benefici per la salute dell'olivo sono stati riconosciuti dall'Agenzia Europea per i Medicinali (EMA) nel 201, nello stesso anno, l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ha dichiarato che sussiste un rapporto di causa ed effetto tra il consumo di polifenoli dell'oliva e la protezione delle particelle di colesterolo LDL dall'ossidazione. Anche i sottoprodotti, come gli scarti della molitura delle olive, possono rivelarsi fonti innovative ed efficienti delle suddette bioattività oleicole. Il progetto integra tecniche estrattive contemporanee e tecnologie di arricchimento, insieme a sofisticate tecniche e metodologie di analisi e valutazione farmacologica avanzata per lo studio e lo sfruttamento successivo di prodotti e sottoprodotti derivanti dall'ulivo. Questo approccio olistico porterà alla produzione di nuovi farmaci, nutraceutici e cosmeceutici.