

GRADUATORIA PROGETTI "FONDO OLIO" DI CUI AL DM.N.30311 DEL 31/10/2018					
ID	Proponente	titolo progetto	acronimo	punteggio	giudizio
11	C.I.R.M.M.P. – consorzio interuniversitario risonanze magnetiche di metallo proteine . Sesto f.no (FI)	trattamenti innovativi in pre-frangitura delle olive per il miglioramento delle caratteristiche organolettiche e delle proprietà nutraceutiche dell'olio	TIMONE	91,33	idoneo
15	Università degli studi della Basilicata	impianti e tecnologie innovative per l'estrazione di un nuovo olio extravergine d'oliva nutraceutico e con elevato contenuto di sostanze salutari	ITI4NUEVOO	91,00	idoneo
6	Università di Ferrara - dipartimento di fisica e scienze della terra	zooliti naturali per la difesa integrata dell'olivo e dell'ambiente: contrasto alla mosca olearia e miglioramento della qualità del suolo	ZEOLIVA	86,00	idoneo
3	Università degli studi di Catania	gestione sostenibile di impianti di ulivo attraverso tecniche di irrigazione deficitaria e uso di acque reflue	H2OLIVO	84,67	idoneo
16	Corissia – consorzio di ricerca per lo sviluppo di sistemi innovativi agroambientali - Palermo	gestione culturale di precisione in modelli d'impianto olivicoli innovativi per il miglioramento della sostenibilità e della qualità degli oli	SOPROQUAOLI	83,00	idoneo
1	Università degli studi mediterranea di Reggio Calabria	controllo ecosostenibile dei fitofagi dell'olivo	CEBIOL	82,67	idoneo
4	Università degli studi di Perugia - dipartimento di scienze agrarie, alimentari e ambientali	innovazione di processo nella filiera olivicola italiana volta al miglioramento della qualità dell'olio extravergine di oliva in relazione ai cambiamenti climatici"	OLIVENEWTECH	82,00	idoneo
14	PIN srl - Prato	qualità "tracciata nella filiera olivicolo-olearia per la produzione di olio extravergine di oliva come alimento naturalmente funzionale e per la prevenzione delle patologie cronico-degenerative non trasmissibili.	EXTRANUTRAOILS	80,00	idoneo
17	Università degli studi di Teramo	ricerca e innovazione per il miglioramento della qualità e della conservabilità delle olive da mensa	INNOLIVE	75,67	non idoneo
2	Università politecnica delle Marche	gestione resiliente e sostenibile di oliveti ad alta densità	ROAD	74,00	non idoneo
19	Istituto di scienze della vita - scuola superiore sant'Anna - Pisa	miglioramento delle produzioni olivicole: tecniche agronomiche e difesa sostenibili	MIOPRODE	73,67	non idoneo
5	SINAGRI srl	ritorno al futuro: risorse genetiche autoctone di olivo per innovare l'olivicoltura mediante un approccio integrato	FUTUROLIVO	73,33	non idoneo
13	Università degli studi di Napoli Federico II	innovazioni ecosostenibili nella produzione e difesa dell'olivo e nella trasformazione delle olive in olio ed olive da mensa	IEPOM	71,33	non idoneo
12	Università Firenze- dipartimento di scienze delle produzioni agrarie e dell'ambiente	innovazioni per la gestione integrata dell'olivo e la produzione di olio italiano di alta qualità	OLIVITA	71,00	non idoneo
10	Università Tuscia di Viterbo - dipartimento di scienze agrarie e forestali	riutilizzo dell'acqua di vegetazione in un processo di estrazione innovativo per l'incremento della quantità e il miglioramento della qualità dell'olio	H2OLIO	70,00	non idoneo
7	Università di Camerino	nutrizione e difesa ecocompatibile dell'olivo mediante l'impiego di biostimolanti e corroboranti	NUDIECOLIVO	69,00	non idoneo
18	Politecnico di Bari	introduzione di tecniche innovative di estrazione basate sull'impiego degli ultrasuoni, finalizzate all'incremento della quantità e al miglioramento della competitività del settore olivicolo oleario nazionale e migliorare il reddito dei produttori qualità salutistica e organolettica dell'olio extravergine di oliva al fine di migliorare la	RESAGUSTOSALUTE	67,33	non idoneo
9	Università di Pisa - dipartimento di ingegneria civile e industriale.	valorizzazione dell'olio extravergine di oliva mediante l'applicazione di tecnologie innovative in grado di incrementare la sostenibilità della produzione	IDENTITA'	64,33	non idoneo
8	Università degli studi di Roma "LaSapienza" dipartimento di chimica	click and harvest: valorizzazione del prodotto olio e delle olive da mensa tramite identificazione dell'opportuno grado di maturazione delle olive	OLIHIT	56,33	non idoneo