Piacciono e riscuotono interesse Olivio e Verdetto, frutti dell’attività di ricerca di un gruppo di studio dell’Università degli Studi di Perugia. Rappresentano un’autentica innovazione nel settore agroalimentare che, partendo dal recupero delle acque di vegetazione provenienti dalla lavorazione delle olive, propone una nuova bevanda ‘funzionale’, ideale per l’happy hour e non solo; un soft-drink che ha scatenato l’interesse di numerose aziende italiane.

Dopo aver conquistato il secondo posto alla Start Cup Umbria 2012, l’idea imprenditoriale sta riscuotendo significativi riscontri; ha suscitato grande interesse al Premio Nazionale per l’Innovazione 2012, che si è svolto a Bari, ha raggiunto la fase nazionale degli stati generali di ItaliaCamp, ha ottenuto il terzo posto ad Ecotrophelia 2012. L’idea è stata selezionata anche da AgriVenture Intesa San Paolo per essere presentata alla fase nazionale della Start Cup Iniziative.

L’ipotesi di questo business innovativo, denominato ‘First Food’, nasce dai risultati dei progetti di ricerca coordinati dal professor Maurizio Servili della Sezione di Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Scienze Economco-Estimative e degli Alimenti e la cui applicazione è stata testata in termini di mercato nell'ambito del Torneo studentesco di Marketing Agroalimentare, coordinato dal professor Andrea Marchini unitamente a un gruppo di studenti e ricercatori.

“L'idea di partenza consiste nel recuperare dalle acque di vegetazione, sottoprodotto del processo di estrazione meccanica dell’olio vergine di oliva, attraverso un sistema di filtrazione su membrana, i composti fenolici, antiossidanti naturali contenuti nel frutto dell’oliva; questi aggiunti agli alimenti ne aumentano sensibilmente le proprietà funzionali – spiega il professor Marchini -. Il vantaggio è duplice: da una parte si recupera un sottoprodotto che necessiterebbe di processi di smaltimento specifici e onerosi e in questo modo, invece, le acque di vegetazione purificate possono essere reimpiegate nel processo aziendale. L’altro vantaggio consiste nell’estrarre un concentrato fenolico che, aggiunto agli alimenti, può conferire loro proprietà salutistiche. A partire dal concentrato fenolico destinato all'industria alimentare è stato poi ideato un prodotto ‘lancio’ per il mercato al consumo – conclude Marchini -: si tratta di un soft drink denominato ‘Verdetto’ caratterizzato dalla presenza dei composti fenolici bioattivi estratti dalle acque di vegetazione e opportunamente purificati”.

Il team universitario a capo di questa idea ha avviato le procedure per la costituzione dello spin off universitario: First Food. Già numerose aziende nazionali si sono dimostrate interessate all’avviamento di una joint venture con il futuro spin off per l’implementazione su grande scala del progetto.