



GRUPPO PROPONENTE:

Marinella Donvito

Giulia Fabbri

Martina Gigi

SPREMIOLIVA

*ISTITUTO:*

TECNICO CHIMICO BIOLOGICO "LUCA GHINI"

*L'IDEA:*

Lo scopo dell'impresa è quello produrre e commerciare uno strumento che possa spremere un piccolo quantitativo di olive : UN MINIFRANTOIO DI CUI SI E' REALIZZATO UN PROTOTIPO.

L'uso di tale mezzo è consigliato per la piccola produzione di olive di una famiglia che fino ad ora non poteva produrre da sé il proprio olio in quanto i frantoi accettano solo quantitativi maggiori ai 100kg.

- Produzione elettrodomestico " macchina dell'olio"- piccolo e semplice nell'uso e

con un prezzo non eccessivo in quanto utile a produrre piccole quantità di olio

- Distribuzione e vendita dopo avere ottenuto il brevetto

Purtroppo l'olio extravergine presenta tutta una serie di criticità che fanno sì che la qualità media dell'olio extravergine presente nelle dispense degli italiani sia tutt'altro che buona, tra queste le più importanti sono:

· la presenza di olio straniero (e in particolare spagnolo) di scarsa qualità nella

	<p>stragrande maggioranza degli oli in commercio;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· la scarsa conoscenza dell'olio di qualità da parte del consumatore, che spesso non ne apprezza le caratteristiche;</li> <li>· l'elevato costo dell'olio italiano di qualità, che ne disincentiva l'acquisto</li> </ul> <p>Ma è caratterizzato anche da un'altro fattore: i difetti organolettici. Forse non tutti sanno che un olio per essere classificato extravergine deve essere esente da difetti organolettici, che sono ben identificati ed esistono degli assaggiatori addestrati per riconoscerli. Questi difetti sono 4: riscaldamento, muffa, rancido e morchia.</p> <p>Per ottenere un prodotto di qualità, tra le altre condizioni, è essenziale che le olive siano spremute nel più breve tempo possibile</p>
<i>I CLIENTI:</i>	
<i>CONCORRENTI:</i>	