

CATALOGO  
OLI EVO  
SEMPRE AGGIORNATO

IQO





**La nostra storia**

**Aziende**

**Contatti**



**Certifichiamo e comunichiamo  
in maniera semplice e trasparente  
il contenuto chimico dell'olio EVO,  
garantendo al consumatore un  
aumento del suo valore percepito.**

# LA NOSTRA STORIA

Alla fine del 2020, **Filippo Conticelli** ipotizza e commissiona all'Università degli Studi di Firenze, Dipartimento di Neuroscienze, Psicologia, Area del Farmaco e Salute del Bambino "NEUROFARBA"

**una ricerca per costruire un nuovo metodo per valutare la natura chimica dell'olio EVO.**

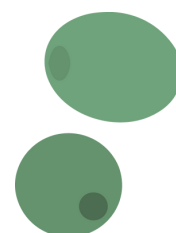
L'equipe della Prof.ssa Nadia Mulinacci inizia a lavorare ad un nuovo sistema di classificazione per olii extravergini di oliva, il progetto di ricerca viene denominato "Costruzione di un nuovo modello di classificazione degli oli vergini di oliva basato su indici chimici/nutraceutici di qualità del prodotto".

Grazie al lavoro della squadra di ricerca, diretta da PhD Lorenzo Cecchi, vede la luce L'Algoritmo IQO, uno strumento in grado di attribuire malus o bonus ad oltre 20 molecole chimiche presenti naturalmente in un olio EVO, selezionate per la loro capacità di influenzare, in maniera positiva o negativa, la qualità nutraceutica dell'olio EVO stesso.

Non solo, riesce anche a valutare la qualità della relazione presente tra di esse, per fornire indicazioni anche sulla stabilità del profilo chimico nel tempo.

Tutte queste informazioni sono convertite dall'Algoritmo IQO in un voto da 0 a 100, introducendo di fatto sul mercato uno strumento di lettura semplice, per chiunque, di una serie di parametri chimici complessi, molto importanti nella definizione della qualità dell'olio EVO.

**La collaborazione tra IQO ed Università di Firenze è tutt'ora in corso, per offrire sempre il massimo livello di servizio alle aziende ed al consumatore.**









**Le Fontacce****Le Fontacce****“Blend”**

Punteggio IQO

**100 | 100****Certificato IQO**

Formato disponibile



**Le Fontacce****Le Fontacce**

# “Moraiolo”

Punteggio IQO

**91 | 100****Certificato IQO**

Formato disponibile



0,5 lt



0,25 lt

Zappone Francesco Az. Agr.



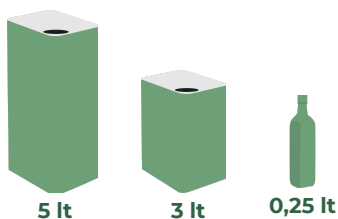
# “Blend”

Punteggio IQO

**82 | 100**

Certificato [IQO](#)

Formato disponibile





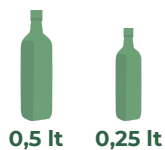
**Agricola Casentinese**

# “Blend”

Punteggio IQO

**100 | 100****Certificato IQO**

Formato disponibile



**Roncigliano Az. Agr.**



Azienda Agricola  
**RONCIGLIANO**

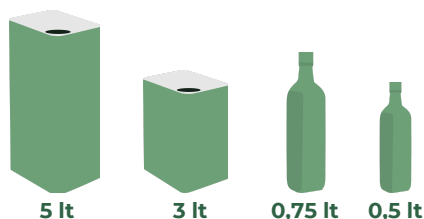
# “Blend”

Punteggio IQO

**100 | 100**

Certificato IQO

Formato disponibile



Frantoio Del Pasqua



# “Il Magnifico”

Punteggio IQA

**99 | 100**

Certificato IQA

Formato disponibile



3 lt



0,5 lt



Parco Delle Lamie



**PARCO**  
delle lamie

# “Coratina”

Punteggio IQA

**91 | 100**

[Certificato IQA](#)

Formato disponibile



5 lt



0,5 lt

**Frantoio Del Grevapesa**

# “Biologico”

---

Punteggio IQO

**100 | 100**

Certificato IQO

Formato disponibile



0,1 lt

**L'Olivario - benessere e gusto****L'OLIVARIO**  
QUALITÀ È BENESSERE

# “Extroso”

Punteggio IQO

**88 | 100****Certificato IQO**

Formato disponibile

**0,75 lt**   **0,5 lt**



L'Olivario - benessere e gusto



L'OLIVARIO  
QUALITÀ È BENESSERE

# “Madrigale”

Punteggio IQO

**90 | 100**

Certificato IQO

Formato disponibile



0,75 lt



0,5 lt

**Love Olive Oil**

# “Blend”

Punteggio IQO

**100 | 100**

**Certificato IQO**

Formato disponibile



0,5 lt

**Durlindana**

# “Essenza”

Punteggio IQO

**84 | 100****Certificato IQO**

Formato disponibile

**0,5 lt**





[info@iqo.it](mailto:info@iqo.it)

[www.iqo.it](http://www.iqo.it)

