

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.

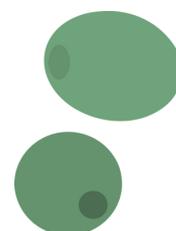
L'equipe della Prof.ssa Nadia Mulinacci inizia a lavorare ad un nuovo sistema di classificazione per olii extravergini di oliva, il progetto di ricerca viene denominato "Costruzione di un nuovo modello di classificazione degli oli vergini di oliva basato su indici chimici/nutraceutici di qualità del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



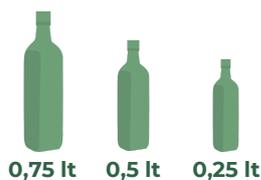


Le Fontacce**Le Fontacce****“Blend”**

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.



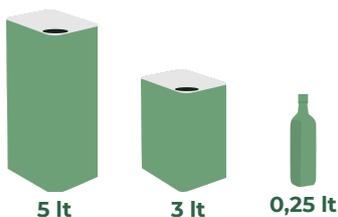
“Blend”

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

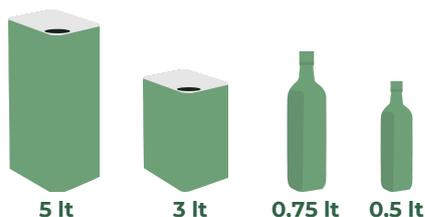
“Blend”

Punteggio IQO

100 | 100

Certificato IQO

Formato disponibile



5 lt

3 lt

0,75 lt

0,5 lt

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 IQO

91 | 100

[Certificato IQO](#)

Formato disponibile



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

www.iqo.it

