

Con l'esame del Dna si può risalire all'ulivo

PARMA – La genetica molecolare al servizio della tutela dei consumatori. Si potrebbe così riassumere uno dei risultati ottenuti dal progetto triennale «Oliv-Track», finanziato dal programma quadro comunitario e ottenuto da un'équipe di ricercatori coordinati da Nelson Marmioli, del dipartimento di Scienze ambientali dell'università di Parma: la possibilità di individuare, nell'olio, frammenti di Dna dell'ulivo da cui proviene. Si tratta di una scoperta di notevole importanza, se si considera che ciò darà la possibilità di fornire ai consumatori garanzie molto più attendibili sulla rintracciabilità del prodotto. Attraverso analisi di genetica molecolare e chimica analitica, infatti, il gruppo di ricerca, al quale partecipano ricercatori di vari Paesi europei e 14 istituzioni, fra enti pubblici e privati, di sei Paesi (Italia, Portogallo, Francia, Spagna, Belgio e Regno Unito), ha messo a punto una tecnica per l'individuazione, a partire da un campione di olio di oliva, della cultivar di provenienza, identificando geneticamente origine e composizione del prodotto.

In sostanza, attraverso la possibilità di ricostruire il Dna dell'olio, uno dei principali ingredienti della dieta mediterranea, sarà possibile realizzare, nei prossimi due anni, una sorta di kit di analisi, con una scala valutativa che consentirà di riconoscere le olive impiegate per la produzione di una varietà d'olio e l'esatta provenienza geografica.

Per questo, quindi, i consumatori, nel futuro prossimo, potranno essere maggiormente tutelati dalle frodi, e i prodotti più severamente comparati con le normative e i disciplinari internazionali in materia di Denominazione di origine protetta (Dop). «Attualmente però – spiega Nelson Marmioli – non sussiste l'obbligo di indicare l'origine del prodotto, e la normativa non garantisce sulla provenienza delle olive usate per l'estrazione dell'olio. La possibilità di risalire al Dna dell'ulivo è un passo fondamentale nella direzione di disciplinari di sicurezza più severi e rigorosi».

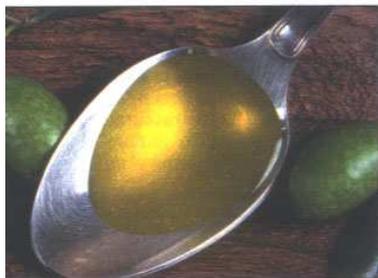
R. Fab.

Il Sole 24 Ore – Agrisole

L'olio è il grande protagonista

Un'area tematica, un progetto triennale europeo, le novità sul mercato

UNO dei grandi protagonisti di Cibus è l'olio d'oliva, a cui è dedicata l'area tematica Oleum, allestita all'interno dell'Abbazia degli oli pregiati d'Italia, una ricostruzione scenica di chiostri abbaziali nei quali le celle dei monaci diventano stand destinati ai singoli



produttori. Ovviamente l'Abbazia è studiata per favorire al suo interno un commercio intenso ed efficace. Ma ad Oleum sarà presentato anche lo "stato dell'arte" di «Oliv-Track», il progetto triennale finanziato dal programma quadro comunitario, che coinvolge ricercatori di diversi paesi europei, coordinati dal professor Nelson Marmioli, del Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Università di Parma. Il progetto ha l'obiettivo di mettere a punto metodologie di genetica molecolare e di chimica analitica che consentano di riconoscere l'origine delle olive usate per produrre un olio e di verificarne, quindi, l'aderenza alle normative o ai disciplinari delle Dop e l'eventuale presenza di materiale estraneo. Le ricerche in corso nei laboratori dell'Università di Parma hanno già

consentito di individuare, nell'olio, dei frammenti di Dna di ulivo; ovvero le "tracce" da cui sarà possibile risalire alle varie aree di provenienza, identificando geneticamente la composizione e l'origine dell'olio. «Da una rintracciabilità fatta di documentazione si sta arrivando alla rintracciabilità "scientifica"», afferma il professor Marmioli. «Entro due anni sarà messo a punto un sistema combinato di metodologie di genetica molecolare e di chimica analitica, utilizzabile dagli operatori e visibile ai consumatori. Il risultato sarà una sorta di kit, con un'adeguata scala valutativa che consentirà di riconoscere l'origine delle olive impiegate per produrre uno specifico olio, identificandone l'esatta

provenienza geografica. Ciò consentirà di difendere i consumatori da eventuali frodi commerciali e premiare i produttori più onesti». E, a proposito di extravergine, nuovi condimenti sono pronti per il mercato. Fanno parte della linea Condishake e si presentano nelle versioni "salade", per insalate, a base di olio extravergine di oliva e aceto balsamico di Modena; "beef", per carni, a base di olio extravergine di oliva e rosmarino; "fish", per pesce, con extravergine di oliva, succo di limone e erba cipollina. (i. e.)



55 per cento degli italiani crede che il cibo sia fonte di salute