

# CAMPAGNA AMICA

QUESTANNO  
CHE VINO FARÀ?





**ORIGINE E  
TRACCIABILITÀ**

## LA GENETICA AIUTA IL MADE IN ITALY

di Pamela De Pasquale

**C'**è il giallo, il Dna dell'indagine, la scoperta della sua identità (e perfino del suo luogo d'origine), ma non c'è un assassino e forse neppure un colpevole. Giallo infatti è solo il colore dell'olio d'oliva e *Olive-Track* è un'innovativa ricerca scientifica internazionale guidata da un italiano, il professor Nelson Marniroli del Dipartimento di Scienze ambientali dell'Università di Parma, che sembra ispirata alle indagini di cronaca nera. Il progetto finanziato dalla Commissione europea - che da 3 anni raccoglie attorno a sé 14 istituzioni e 6 Paesi dell'Unione (Belgio, Francia, Italia, Portogallo, Regno Unito e Spagna) - ha messo a punto

*Olive Track è l'innovativa metodologia che permetterà di identificare senza ombra di dubbio l'origine delle olive da olio.*

metodologie di genetica molecolare e di chimica analitica che consentono di riconoscere l'origine delle olive utilizzate per produrre un olio, individuando anche l'eventuale presenza di materiale estraneo. È quindi possibile verificare facilmente la veridicità dell'etichetta e, in caso di prodotti Dop o Igp, l'aderenza alle normative e ai disciplinari comunitari. Tanta fatica per un semplice

olio? Non c'è da stupirsi. Nel comparto, l'Unione Europea è al primo posto nel mondo, con una produzione d'olio d'oliva di circa l'80 per cento del totale e un 70 per cento di consumo. E la domanda, sia interna che di Paesi terzi, è in costante aumento. Merito del sempre crescente successo della dieta mediterranea che sta conquistando il mondo con un'irresistibile mix di genuinità, salubrità e raffinatezza del gusto. Ma i prodotti europei (e italiani in particolare, i più imitati) vanno tutelati in patria e all'estero attraverso azioni efficaci che valorizzino la trasparenza di filiera e l'unicità delle materie prime. Altrimenti la concorrenza di chi presenta pro-

## Le 7 fasi del progetto

1. Determinare l'estrattibilità del Dna dell'olio d'oliva attraverso diversi metodi di analisi.
2. Raccogliere in una banca dati informazioni sulla coltivazione dell'ulivo e sulle produzioni Dop e Igp.
3. Raccogliere in una banca dati informazioni sulle diverse varietà di ulivo utilizzate e sui marcatori genetici che ne consentono il riconoscimento, utilizzabili su larga scala.
4. Estrarre il Dna da diversi oli commerciali (oppure preparati ad hoc) e analizzarlo per mettere a punto gli strumenti di riconoscimento.
5. Analizzare e identificare le componenti dell'olio per cercare sostanze caratteristiche degli oli di alta qualità e per riconoscere l'area geografica di provenienza.
6. Confrontare le informazioni genetiche sulla composizione dell'olio per preparare una "carta d'identità molecolare" da accompagnare all'etichetta, per informare il consumatore sull'origine e sull'autenticità del prodotto.
7. Sviluppare una rete di parti interessate al progetto: coltivatori, aziende, consumatori, commercianti.

dotti scadenti o a basso costo (magari australiani, cileni o californiani) può ancora sottrarre significative quote di mercato.

Ecco quindi l'esigenza di una mappatura genetica delle *cultivar* più importanti, che da una parte soddisfa le produzioni dei territori ad antica vocazione olivicola e dall'altra permette al consumatore che acquista un prodotto qualsiasi di conoscere la provenienza delle olive, per le quali non è obbligatoria alcuna indicazione in etichetta. Ma anche, in un futuro di organismi geneticamente modificati, di porre freno all'utilizzo più o meno trasparente di eventuali olive *biotech*.

Per tutte queste ragioni, *Olive-Track* ha messo insieme un gruppo di esperti in diversi settori che hanno lavorato utilizzando gli strumenti della *food genomics*, la

scienza che analizza le parti d'informazione genetica contenute nei cibi per risalire agli ingredienti e alla composizione. Nel caso dell'olivo, si può accertare ad esempio se tutto il materiale presente proviene da olivo e non da nocciolo o da soia. E questo è possibile perché ogni pianta contiene specifici segmenti di Dna che la rendono riconoscibile (perfino da quelle più simili); segmenti che - pure se piccoli, pochi e frammentati - possono essere recuperati dall'olio e analizzati, consentendo l'identificazione del materiale di partenza. Diverso è invece il meccanismo per determinare la provenienza dell'olio stesso. L'origine non è leggibile nelle molecole del Dna, che variano solo al variare delle piante. Il "certificato di nascita" di un olio è celato nelle sue molecole più preziose, quelle che

## Le frodi

Il sistema di tracciabilità è molto importante non solamente per verificare l'origine e la composizione dell'olio d'oliva, ma anche per proteggere e prevenire eventuali frodi in diversi passaggi della produzione.

Ecco quali:

- uso di materiale diverso rispetto alle olive;
- impiego di olive di origine non europea;
- utilizzo di olio di bassa qualità etichettato come proveniente da zone ad alta qualità;
- uso di olio non derivante da olive.

gli conferiscono anche sapore, aroma e colore: sono i composti grassi e volatili, a loro volta analizzati e riconosciuti. In base al luogo di origine, infatti, un olio conterrà una maggiore o minore quantità di steroli, fenoli o di altre sostanze che possono essere utilizzate per la classificazione degli oli di una determinata regione oppure per l'attribuzione dei campioni da verificare. La sola cosa che difficilmente la ricerca potrà mai rendere con dati e cifre è la dolcezza di quei paesaggi punteggiati di ulivi ultracentenari, che sfidano verso il cielo fronde senza tempo, insieme alla passione di uomini che da millenni ripetono gesti antichi, entrati ormai nella storia del nostro continente. E che speriamo continueranno a ripetersi anche nel futuro.

*Pamela De Pasquale*