

RISTORAZIONE COLLET-  
TIVA CATERING  
C/O AGEPE  
VIA D. TRENTACOSTE 9  
20134 MILANO MI  
n. 3 MAR- 4

## Olive ad alta tracciabilità

### ■ RICERCHE

Anche gli olivi hanno un proprio Dna e quanto prima sarà possibile definire su basi genetiche la "carta d'identità" degli olii messi in commercio. Qualità e genuinità degli olii di oliva potranno essere quindi esaminati e garantiti scientificamente. Di questo importante capitolo che va ad arricchire il panorama sempre più ampio del controllo e della rintracciabilità degli alimenti, se ne è parlato nel corso del seminario internazionale che si è tenuto a Milano, nella sede dell'UNI. Tema centrale: il progetto triennale "Oliv-Track" finanziato dal programma quadro comunitario e che coinvolge ricercatori di diversi paesi europei, coordinati dal professor Nelson Marmioli, del Dipartimento di Scienze ambientali dell'Università di Parma. Il progetto - che vede la partecipazione di 14 istituzioni, tra enti di ricerca pubblici e privati e associazioni di 6 paesi dell'Unione europea - 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 l'aderenza alle normative e ai protocolli Dop.