

LA CARTA D'IDENTITÀ DELL'OLIO D'OLIVA PRESENTATA IN ANTEPRIMA AD EXPOQUALITÀ

A due mesi dalla conclusione ufficiale del progetto triennale Oliv-Track, al quale hanno lavorato 14 laboratori scientifici di 6 Paesi dell'Unione europea, ad Expoqualità (la mostra convegno che si è svolta a Parma dal 18 al 22 ottobre in concomitanza con Cibus Tec), il professor Nelson Marmioli del dipartimento di scienze ambientali dell'Università di Parma, che ha coordinato l'intero iter dei lavori, ha presentato in anteprima, in un seminario, i punti salienti del nuovo sistema di analisi per la rintracciabilità dell'olio di oliva.

«Grazie al nuovo metodo Oliv Track - ha spiegato il professor Marmioli - d'ora in poi sarà possibile integrare con precisi ed inconfutabili dati scientifici le certificazioni finora espresse solo su basi sensoriali o chimiche per le varie Dop e Igp riferite agli oli di oliva prodotti in Europa. Disponiamo ora di una vera e propria «carta d'identità» dell'olio d'oliva. Per la sua messa a punto sono state sviluppate le tecniche che permettono di analizzare un olio e di riconoscere da quali cultivar è stato prodotto, in quali proporzioni nella miscela e perfino di verificarne il luogo di provenienza.

Uno dei punti di forza del nuovo metodo scientifico di rintracciabilità dell'olio - ha puntualizzato il professor Marmioli - è legato alla food genomics, cioè alla scienza che analizza le parti d'informazione genetica contenute nei cibi, attraverso la quale è stato scoperto che segmenti di Dna dell'olivo possono essere recuperati dall'olio ed analizzati consentendo così l'identificazione del materiale di partenza».

«Il risultato di Oliv Track - ha commentato il presidente della Corporazione dei Mastri Oleari, Flavio Zaramella - comporterà una revisione ed un generale riassetto di tutte le norme che attualmente regolano la produzione e la commercializzazione degli oli di oliva, non solo quelli Dop e Igp, ma anche quelli a denominazione nazionale. La nuova e, per certi versi, rivoluzionaria analisi scientifica - ha aggiunto Zaramella - consentirà di redigere una classificazione degli oli di oliva prodotti in Europa più idonea ad una segmentazione qualitativa dei singoli prodotti, soprattutto di quelli di eccellenza che, per le loro peculiari caratteristiche nutrizionali ed organolettiche, sono sempre più spesso riconosciuti dagli studiosi, come veri e propri integratori salutistici».

Fonte: redazione cedra

Ultimo aggiornamento: 15/11/2005