

Olio più sicuro con le analisi parmigiane

Se in un futuro prossimo saremo in grado di evitare le frodi nella produzione dell'olio di oliva e di verificarne scientificamente origine e composizione, il merito è anche degli scienziati dell'Università di Parma. Si è infatti appena concluso il progetto europeo triennale «Oliv-Track» sulla tracciabilità dell'olio di oliva, che ha coinvolto 14 partner italiani e stranieri provenienti da sei nazioni diverse (Belgio, Francia, Portogallo, Gran Bretagna, Spagna e Italia) ed è stato coordinato dal professor Nelson Marmioli, del dipartimento di Scienze Ambientali di Parma.

I ricercatori hanno messo a punto una vera e propria carta d'identità molecolare dell'olio di oliva, che permette sia di verificare che non sia stato usato materiale diverso dalle olive, sia che la provenienza dichiarata in etichetta sia quella reale. Le certificazioni degli oli di oliva di qualità che finora sono espresse solo su basi sensoriali, d'ora in poi potranno quindi essere integrate con precisi e inconfutabili dati scientifici. Poiché infatti ogni specie è caratterizzata da una sequenza specifica, attraverso l'analisi dei frammenti di Dna presenti nell'olio, si può controllare che non ci siano tracce di piante diverse (per esempio la soia, da cui si ottiene un olio di qualità inferiore) o che non ci siano parti di noccioli d'oliva. Grazie allo sviluppo della food genomics, disciplina che si basa sull'analisi delle informazioni genetiche contenute nei cibi, infatti, è ormai possibile effettuare questa verifica anche se il Dna estraneo all'olivo è presente in quantità minime. Per determinare invece con sicurezza la provenienza delle olive utilizzate, è necessario compiere analisi chimiche sulle molecole presenti nell'olio: in base alla concentrazione di acidi grassi, fenoli, e altri composti infatti, è possibile capire da dove viene l'olio che arriva sulle nostre tavole.

