

IN ANTEPRIMA AD EXPOQUALITA' LA CARTA D'IDENTITA' DELL'OLIO DI OLIVA



parma 19 ott A due mesi dalla conclusione del progetto triennale europeo Oliv-Track, coordinato dal dipartimento di scienze ambientali dell'Università di Parma, vengono illustrati i punti salienti del metodo scientifico con cui, d'ora in poi, sarà possibile non solo definire le diverse "cultivar", ma addirittura risalire alla provenienza geografica delle olive "Oliv-Track", il metodo scientifico che consentirà di redigere una vera e propria "carta d'identità" dell'olio d'oliva per premiare i produttori più onesti e difendere i consumatori da eventuali frodi commerciali, sarà illustrato per tutta la durata della mostra-convegno Expoqualità nello stand allestito a cura dell'Università degli Studi di Parma nel padiglione n. 5, stand I-42 del quartiere fieristico. "Oliv-Track" è il progetto triennale che, finanziato nel 2002 con un programma quadro comunitario, ha coinvolto 14 istituzioni tra Enti di ricerca pubblici e privati ed associazioni di 6 Paesi dell'Unione Europea, Italia, Portogallo, Spagna, Francia, Belgio e Regno Unito, coordinati dal Professore Nelson Marmiroli del Dipartimento di Scienze Ambientali dell'Università di Parma. Il progetto vedrà la sua conclusione fra un paio di mesi e pertanto la partecipazione con uno stand informativo ad Expoqualità costituisce un'anteprima assoluta di grande interesse per gli operatori professionali. Saranno illustrati i risultati più importanti dell'intero progetto nel corso del quale ricercatori esperti di diversi settori hanno sviluppato le tecniche che ora consentono di analizzare un olio e di riconoscere da quali olive è stato prodotto, in quali proporzioni nella miscela e di verificare il luogo di provenienza. Uno dei punti di forza del nuovo metodo scientifico di rintracciabilità dell'olio è legato alla "food genomics", cioè la 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 metodo scientifico Oliv-Track consentirà non solo di riconoscere le diverse cultivar, ma addirittura i luoghi della loro provenienza in base all'analisi dei fenoli, steroli e delle altre sostanze che conferiscono all'olio l'aroma, il sapore e il colore.

CHIUDI

in collaborazione con

