

SCOPRI TUTTE LE OFFERTE SU



Consiglia

Tweet 1

g+1 1

indoona 

SAVONA  
25/06/2014

## Uno studio per scoprire "false" olive taggiasche

Iniziativa per combattere le frodi olearie

ALBENGA

Parte la caccia alle false olive taggiasche e a guidare la ricerca sulle frodi sono i tecnici della Camera di Commercio, in servizio nell'azienda speciale di regione Rollo. «Dal 2010 il laboratorio chimico merceologico ha iniziato la campionatura sulle raccolte di olive del cultivar taggiasco, la tipica produzione del ponente ligure. In base ai risultati raccolti abbiamo elaborato un metodo analitico per controllare l'autenticità del prodotto», spiega Luca Medini, direttore dell'Azienda speciale.



Studio sulle taggiasche

«Lo studio si fonda sulle tecniche di analisi per la caratterizzazione dell'oliva taggiasca in salamoia mediante la spettroscopia. Lo scopo della ricerca è la prevenzione della commercializzazione di prodotti

contraffatti con olive di altre varietà, morfologicamente simili ma decisamente più economiche rispetto alle olive in salamoia taggiasche, di maggior valore commerciale. Queste tecniche analitiche sono un valido strumento per verificare l'autenticità delle olive», sottolinea il responsabile del laboratorio.

«Questo metodo ci consente di difendere le produzioni di eccellenza del nostro territorio e di tutelare i nostri produttori che, con tanta dedizione e perseveranza, continuano a coltivare l'ulivo, salvaguardando in questo modo l'integrità e la messa in sicurezza del nostro territorio. La nostra strategia privilegia, rispetto alle lunghe e costose tecniche analitiche di tipo classico, l'uso di un metodo innovativo, rapido, efficiente e oggettivo,

TI CONSIGLIAMO:



+ Extravergine e olive taggiasche protagonisti Oro Liquido in onda su Sky domani alle 11,30 (con repliche)



+ Nasce "Meditagiasca 2013" evento per celebrare l'oliva taggiasca



+ Alla scoperta dell'olio nuovo

realizzabile in loco con una strumentazione portatile», ricorda Giancarlo Grasso, presidente dell'azienda speciale della Camera di Commercio.

«Il nostro sistema di analisi ci consente di distinguere le olive di altre qualità, anche quelle molto simili come il leccino e il coquillo, potenzialmente utilizzabili nelle frodi alimentari. Bastano trenta grammi di pasta di oliva per riconoscere, con l'uso di uno spettrometro, se le olive esaminate sono o meno autentiche taggiasche. In questo modo è possibile prevenire frodi alimentari, come quella verificatasi nei giorni scorsi nella provincia di Imperia, dove olive pugliesi erano spacciate per taggiasche», conclude Luca Medini.

[a.f.]

### Edicola

L'edizione di Savona la trovi anche online

+ Abbonati ad Edicola Online



### Ultimi Articoli

+ Tutti gli articoli



+ Obiettivo raggiunto: i disabili Aias avranno il pulmino  
La sottoscrizione di Specchio dei tempi per acquistare un nuovo p ...



+ Per Samuele Manfredi e Gloria Scarsi parte la caccia al titolo tricolore  
Il ranking nazionale lo vede ampiamente al comando negli



Esordien ...

+ Allo stadio Olmo di Celle è la sera dello spettacolo Arcobaleno  
Promette risultati di ottimo spessore il Meeting Arcobaleno Atlet ...



+ Sposarsi in spiaggia come nei film da oggi è possibile  
Chi non vorrebbe sposarsi in spiaggia, sulla sabbia e magari al ...



+ Trent'anni di raduni per il Fiat 500 Club Italia  
Il Meeting organizzato dal Fiat 500 Club Italia compie 30 anni. I ...



+ Gli infioratori di Ranzi disegneranno a Roma per Papa Francesco  
I maestri infioratori del Circolo Giovane Ranzi di Pietra Ligure ...

### La Stampa Shop



+ Juventus: Tre Prodotti Ufficiali.



+ Partivamo Per La Merica



+ Imprese D'autore



+ La Grande Storia Di Torino

### Condividi gli articoli con i tuoi amici

Con l'app Facebook LaStampa.it puoi condividere immediatamente le notizie e gli approfondimenti che hai letto.  
Attiva l'app sul tuo profilo e segnala a tutti i tuoi amici le tue news preferite!  
Scopri di più su [facebook.lastampa.it!](https://www.facebook.com/lastampa.it/)

Accedi a Facebook