

Frodi alimentari: da Albenga un metodo scientifico per testare l'autenticità delle olive taggiasche

Dal 2010 il Laboratorio chimico merceologico dell'Azienda



speciale per la formazione della Camera di Commercio di Savona, nella sede di Albenga, ha iniziato la campionatura sulle raccolte di olive del "cultivar

taggiasco", la tipica produzione del Ponente ligure, in particolare della provincia di Imperia. In base ai risultati raccolti ha elaborato il metodo analitico per il controllo dell'autenticità del prodotto.

«Lo studio – spiega Luca Medini, direttore dell'Azienda speciale – 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 altri "cultivar", morfologicamente simili ma decisamente più economici rispetto alle olive in salamoia taggiasche, di elevato valore commerciale. Le tecniche analitiche che, insieme al Difar dell'Università di Genova abbiamo messo a punto in questi anni, sono un valido strumento, riconosciuto già a livello internazionale e accreditato con pubblicazioni scientifiche, per la verifica dell'autenticità delle olive».

Al metodo sopracitato, il Laboratorio di Albenga affianca altre tecniche applicabili per la certificazione delle olive in salamoia appartenenti al cultivar Taggiasca, quali l'analisi sensoriale (panel test) che rappresenta per il Laboratorio della CCIAA una specializzazione quasi unica sul territorio nazionale. Dal 2010 a oggi sono stati analizzati circa 230 campioni di tre annate di raccolta e di diversi "cultivar" messi a confronto per elaborare il "modello" del "cultivar" Taggiasca, cioè l'autentica oliva del Ponente ligure.

La strategia messa a punto dal Laboratorio di Albenga per il controllo di autenticità e tracciabilità delle olive taggiasche liguri in salamoia privilegia, rispetto alle lunghe e costose tecniche

analitiche di
 tipo classico
 l'uso di un
 metodo
 analitico
 innovativo,
 rapido,
 efficiente e
 oggettivo
 realizzabile in
 loco con
 strumentazione
 portatile.



«Col metodo elaborato che identifica l'oliva taggiasca attraverso un preciso modello – spiega Medini – è possibile distinguere le olive di altri “cultivar”, anche quelli molto simili come il “leccino” e il “coquillo”, potenzialmente utilizzate nelle frodi alimentari. Bastano 30 grammi di pasta di oliva per riconoscere, con l'uso di uno spettrometro, se le olive esaminate sono o no autentiche taggiasche. In questo modo è possibile prevenire frodi alimentari come quello verificatosi nella provincia di Imperia come da notizia su organi di stampa regionali che nei giorni scorsi segnalavano olive pugliesi spacciate per taggiasche».

«Il metodo elaborato dal nostro Laboratorio – spiega Giancarlo Grasso, presidente dell'Azienda Speciale – ci consente di difendere le produzioni di eccellenza del nostro territorio e con loro 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».

Condividere... in un click!



Articolo di **Redazione Corsara** - giugno, 2014. Pubblicato nelle sezioni: **ALBENGA, ECONOMIA, Enogastronomia, IN EVIDENZA, LE NOTIZIE DEL GIORNO, SAVONA & PROVINCIA**. Può seguire ogni risposta attraverso **RSS 2.0**. Può lasciare una risposta o trackback