



LEGGI ABBONATI REGALA

IL SECOLO XIX

Cerca...

HOME GENOVA LEVANTE SAVONA IMPERIA LA SPEZIA BASSO PIEMONTE ITALIA MONDO  
Sport Economia Lavoro Cultura&Spettacoli Tech Gossip Salute Foto Video TheMediTelegraph

CULTURA | 30 settembre 2014

# Olive, rosmarino e pomodori liguri "schedati": ecco perché

COMMENTI (0)

Mi piace 8 Tweet 15 8+1 1  
LinkedIn 0 Pinterest 0 Email

100.0%  
ENTUSIASTA



Le olive taggiasche

## ARTICOLI CORRELATI

L'oliva taggiasca? Nel Guinness dei prodotti taroccati

### Lista Aziende e Privati

deltaservice-marketing.it  
Devi contattare Aziende o Privati?  
Richiedi ora la Tua Lista Profilata

### Buy Chemicals

molbase.com  
Real chemicals inventory & price Browse  
23m chemicals, 21k suppliers

### Capsule 100% Compatibili

tuttocialde.it/LavazzaAmodoMio  
Made in Italy 0,20€ a capsula In 24 Ore a Casa Tua. Ordina Adesso!

Genova - Olive taggiasche in salamoia, rosmarino ligure e pomodoro cuore di bue di Albenga: schedati, con tanto di "impronta digitale", alcuni dei prodotti più famosi della gastronomia ligure. A ricostruire il loro identikit chimico sono i ricercatori dell'Università di Genova che, in collaborazione con il laboratorio chimico merceologico della Camera di Commercio di Savona, hanno messo a punto un nuovo metodo di indagine per smascherare le frodi commerciali.

«Il nostro lavoro sui prodotti d'eccellenza della cucina ligure è cominciato nel 2010 studiando l'oliva taggiasca in salamoia prodotta vicino Albenga», spiega la ricercatrice Lucia Bagnasco, che lavora nel gruppo di ricerca in chimica analitica e chemiometria guidato da Silvia Lanteri. L'identikit di questa particolare cultivar è stato ottenuto analizzando oltre 200 campioni con la spettroscopia nel vicino infrarosso (Nir), una tecnologia che consente di riconoscere l'alimento senza dover analizzare ogni suo componente chimico.

Questa "schedatura" viene ora aggiornata anno dopo anno, in modo da includere la variabilità dovuta all'annata. «In questo modo - aggiunge Bagnasco - bastano pochi grammi di pasta di olive per riconoscere se si tratta di autentiche taggiasche oppure di altre cultivar simili, come il leccino del Sud Italia o il coquillo spagnolo, i più utilizzati nelle frodi alimentari». L'obiettivo finale è quello di poter definire un metodo di indagine preciso che consenta di arrivare ad una certificazione di origine protetta anche per le olive.

Ora i ricercatori stanno allargando il loro campo di indagine su altri prodotti della cucina ligure, unici sul palato tanto quanto in laboratorio. «Stiamo cominciando a lavorare sul rosmarino ligure e anche sul pomodoro cuore di bue di Albenga», conclude Bagnasco.

© Riproduzione riservata

## Analisi di mercato

icribis.com

Vuoi conoscere nuovi mercati? Richiedi l'analisi su iCribis.

## ARTICOLI CHE POTREBBERO INTERESSARTI

DALANI  
HOME AND LIVING

I migliori prodotti per preparare fantastici piatti, fino al -70%

ACQUISTA ORA! >

## ULTIM'ORA

- 06:46 Messico, preso boss narcos Beltran Leyva
- 06:43 Argentina, via governatore banca centrale
- 20:22 Hong Kong: nuovo monito di Pechino
- 20:08 Napolitano a Bce, Italia supera debolezze
- 20:05 Prefetto Napoli sospende de Magistris

METE  
GENC

ASTI | ALBA ALESSANDRIA  
pivato mobili  
ALTO ARREDAMENTO

## THE MEDIATELEGRAPH

SHIPPING/CRUISE-AND-FERRIES | Ottobre 02, 2014  
Domnica: «Schettino non dice la verità, so cosa c'era in quella borsa»

SHIPPING/YACHTING | Ottobre 02, 2014  
Dietrofront, a Genova niente Nautico a maggio

TRANSPORT/ROAD-RAIL-AIR-TRANSPORT | Ottobre 01, 2014  
L'allarme Ebola affonda i titoli dei trasporti a Wall Street

SHIPPING/SHIPOWNERS | Ottobre 01, 2014