

**www.serviziologicici.it**  
BONIFICA TRASPORTE E SMALTIMENTO  
**AMIANTO**  
PREVENTIVE E SOPRALLUOGHI GRATUITI - OPERATIVI 24h/24  
N.VERDE 800-015576

**IVG.it**  
IL VOSTRO GIORNALE  
Giovedì, 2 Ottobre 2014

**PRIMA VISITA GRATUITA PER TUTTA LA FAMIGLIA**

**ALTO "La Castagnata"** FONDATA CON TARTUFO NERO DELLA VAL PENNAVAIRE. TAGLIATELLE ARTIGIANALI E POLENTA CON SUGO DI CINGHIALE O DI PORRI, CINGHIALE, GRIGLIATA MISTA E....  
**APERTURA CUCINE** SABATO: ORE 19,00 DOMENICA: ORE 12,00 NON STOP  
INTRATTENIMENTO MUSICALE "ONDA SONORA" SABATO SERA E DOMENICA DALLE 15,00  
SABATO 4 DOMENICA 5 OTTOBRE

ARTICOLO N° 274045 DEL 30/09/2014 - 17:57

A A A

## Pomodoro Cuore di Bue e rosmarino ligure schedati con l'"impronta digitale"



1 30mila  
Consiglia Mi piace  
0 0  
Tweet 8+1

Stampa

Mail

### Capsule caffè Compatibili

tuttociale.it/CapsuleNESPRESSO

Made in Italy 0,20€ a capsula In 24 Ore a Casa Tua,Ordina Adesso!

**Liguria.** Un nuovo metodo di indagine per smascherare le frodi commerciali è stato messo a punto dai ricercatori dell'Università di Genova, in collaborazione con il Laboratorio chimico merceologico della Camera di Commercio di Savona, che hanno ricostruito l'identikit chimico dei prodotti tipici della nostra cucina tra cui il rosmarino ligure e il pomodoro Cuore di Bue di Albenga.

"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 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 bastano pochi grammi di pasta di olive per riconoscere se si tratta di autentiche taggiasche oppure di altre olive simili, come il leccino del Sud Italia o il coquillo spagnolo, i più utilizzati nelle frodi alimentari", aggiunge Bagnasco.

L'obiettivo è definire un metodo di indagine preciso per arrivare ad una certificazione di origine protetta anche per le olive. I ricercatori stanno allargando il loro campo di indagine su altri prodotti della cucina ligure, unici sul palato tanto quanto in laboratorio.



Chi installa il fotovoltaico insieme a questo dispositivo, ottiene un guadagno di 21-32mila € e in più abbatte i costi di riscaldamento. Scopriamo come funziona



La Laer ad Albenga a fine 2015, vertice con Piaggio e sindacati: prime rassicurazioni per i lavoratori

Hai un hotel, un'agenzia immobiliare, un ristorante o una spiaggia?  
Entra nel portale turistico **Albenga.net**

#### Articoli correlati

Grandi gastronomi ad Albenga: visita e incontro a Palazzo Oddo

La Camera di Commercio organizza un corso sulla "qualità igienica" dei prodotti alimentari

Cerimonia di consegna del Premio Pannunzio a Torino: presente anche una delegazione ligure

Celle Ligure, domenica 16 febbraio appuntamento con "Fiabe d'Inverno"

Musica, concerti di fine anno e gastronomia: ecco gli appuntamenti del weekend nel Savonese