Mar 19 Apr, 2016

Olio extravergine, un algoritmo garantirà la provenienza

Via allo studio GEOEVO realizzato da Università e Camera di Commercio di Firenze. Il database incrocerà gli elementi di terreno e prodotto per verificarne la tracciabilità. Bassilichi: «Progetto rivoluzionario, mettiamo un freno alle frodi alimentari». Il professor Moretti: «Un passo in avanti importante nella ricerca applicata»

Firenze, 15 aprile 2016 - Un algoritmo matematico per svelare il vero luogo d'origine dell'olio extravergine d'oliva: è questo l'obiettivo che si propone **lo studio-pilota sulla tracciabilità GEOEVO** (Geolocalizzazione dell'olio extravergine d'oliva), frutto di una convenzione attivata in questi giorni fra Camera di Commercio di Firenze e Dipartimento di Scienze della Terra dell'Università di Firenze. Lo studio punta a sviluppare un innovativo metodo d'indagine attraverso il quale sarà possibile verificare la provenienza di un campione d'olio in funzione delle sue componenti geochimiche.

«La scoperta di nuove frodi in questo settore evidenzia ancora di più gli aspetti rivoluzionari del progetto - ha sottolineato **Leonardo Bassilichi, presidente della Camera di Commercio di Firenze** -: il consumatore avrà la certezza della provenienza dell'olio che acquista oltre a prove di genuinità utili per confrontare salubrità e prezzo; la filiera verrà salvaguardata nella sua più importante risorsa, la qualità».

Ogni territorio, infatti, presenta delle caratteristiche mineralogiche ben definite e conosciute ai ricercatori; tra queste assumono particolare rilevanza gli elementi chimici presenti nell'ambiente e biodisponibili nel suolo. Attraverso una serie di analisi su campioni di olio e di suolo, sarà individuata la concentrazione e la natura degli elementi in traccia nell'olio e nei suoli per costruire **un database e un modello matematico in grado di predire** - con ragionevole certezza - **da quale territorio proviene un determinato olio**.

«Al Dipartimento di Scienze della terra operano colleghi che svolgono ricerche multidisciplinari in settori che sono in diretto collegamento con le istituzioni che si occupano di territorio e ambiente - ha affermato **Sandro Moretti**, **ordinario di Geografia fisica e geomorfologia dell'Università di Firenze** -. Fra questi ricercatori opera Samanta Pelacani, coordinatrice della ricerca che da tempo si occupa di geomorfologia e problematiche delle aziende agricole che producono olio extravergine di oliva. Grazie alla conoscenza approfondita di questo settore ha contribuito alla realizzazione di uno strumento in grado di superare tali difficoltà».

Allegati

GeoEvo - Comunicato stampa.pdf

Contatti

Stampa

Indirizzo

Piazza dei Giudici, 3 - 50122 Firenze

Telefono

055.23.92.172

Email

stampa@fi.camcom.it

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Mar 19 Apr, 2016