

Alma Mater: olio d'oliva autentico e di qualità grazie al progetto OLEUM

Nuove soluzioni innovative per garantire la qualità e l'autenticità dell'olio d'oliva e combattere i tentativi di frode, dalle miscele illegali ai "finti extravergine". È il risultato del lavoro portato avanti nell'ambito di OLEUM, progetto europeo coordinato da Tullia Gallina Toschi, professoressa al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-alimentari dell'Università di Bologna. Il progetto - spiega una nota - è stato finanziato con 5 milioni di euro nell'ambito del programma Horizon 2020 e ha coinvolto 21 partner internazionali, provenienti da 15 paesi europei ed extra-europei.

"Si stima che le frodi alimentari e i casi di contraffazione a livello globale generino ogni anno un giro d'affari da 30 miliardi di euro. Pratiche illegali che spesso affliggono anche il settore dell'olio d'oliva, minando la fiducia dei consumatori e la reputazione di un prodotto simbolo, archetipo della qualità enogastronomica e nutrizionale della dieta mediterranea - si legge - Per rispondere a questa minaccia, nel corso di un lavoro durato quattro anni, il consorzio di OLEUM ha messo a punto soluzioni innovative (e perfezionato tecniche già esistenti) grazie alle quali è possibile controllare meglio che la qualità dell'olio d'oliva sia coerente con quanto dichiarato dai produttori, smascherando così miscele illegali e altre pratiche fraudolente, e fornendo strumenti innovativi anche per la verifica dell'origine geografica".

"Mettendo insieme marcatori singoli, utili per il controllo della qualità e dell'autenticità dell'olio di oliva, e dati riferiti all'intero profilo analitico siamo arrivati a possedere una visione d'insieme molto dettagliata, che si potrebbe esemplificare come una fotografia o un'immagine 'biometrica'", spiega la professoressa Tullia Gallina Toschi. "Si trattava di una sfida difficile, che OLEUM è riuscito a vincere con un approccio incrementale, semplice e robusto, mettendo a punto e selezionando gradualmente nuovi elementi diagnostici per arrivare ad una sintesi efficace priva di ogni facile sensazionalismo".

Il lavoro del consorzio di OLEUM ha inoltre permesso di creare l'OLEUM Network: una rete che connette a livello internazionale il patrimonio di conoscenze e di strumenti per l'analisi e l'autenticazione degli oli d'oliva. Nel corso del progetto, infatti, laboratori di tutto il mondo hanno avuto la possibilità di partecipare ad una serie di corsi di formazione e di workshop durante i quali sono stati condivisi i risultati e le novità ottenuti da OLEUM. L'OLEUM Network è oggi una rete in continua crescita, che permette a tutti gli attori coinvolti di confrontarsi sui metodi da utilizzare per il contrasto alle frodi e per proteggere la qualità dell'olio d'oliva.