

Convegno su:

Olio extravergine di oliva: tra qualità, tecnologia e frodi

5 settembre 2009 - Ancona, Sezione Centro Est

(Sintesi)

Presso l'Aula Magna della Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche ad Ancona, ha avuto luogo il Convegno organizzato dalla Sezione Centro Est. Il presidente della Sezione, Natale Giuseppe Frega, introducendone le motivazioni, ha condotto i lavori di fronte ad un folto e qualificato pubblico.

Il primo relatore, T. Zelinotti, ha fatto un quadro generale della situazione relativa alle frodi ed alle sofisticazioni nel settore; ha quindi espresso alcune proposte per superare le grandi difficoltà attuali ed offrire adeguate prospettive ai produttori italiani.

G. Lercker ha portato l'attenzione dei numerosi partecipanti al convegno sulle differenze tra i concetti di qualità e genuinità e quindi sugli aspetti soggettivi ed oggettivi di queste due valutazioni: la prima riferita alle abitudini alimentari ed ai gusti, la seconda alla corrispondenza con quanto dichiarato.

La relazione di A. Giomo si è incentrata sulla caratterizzazione analitico-sensoriale di oli vergini di oliva campani. Il relatore ha riportato i risultati di una recente collaborazione (G. Di Lecce, M.R. Loizzo, E. Boselli, A. Giomo, N.G. Frega), nata dalla richiesta di una Associazione Produttori che mirava ad una valutazione di diversi oli di oliva, attraverso l'estrapolazione dalle diverse variabili di un indice di valutazione globale da confrontare con un giudizio globale soggettivo.

E. Boselli ha infine esposto nella sua relazione ulteriori risultati della suddetta ricerca evidenziandone gli obiettivi (la valutazione della qualità; la caratterizzazione di alcune componenti di interesse tecnologico e sensoriale; la relazione tra il profilo sensoriale, la composizione chimica e la stabilità all'ossidazione).