



La scoperta è di un gruppo di microbiologi della facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise

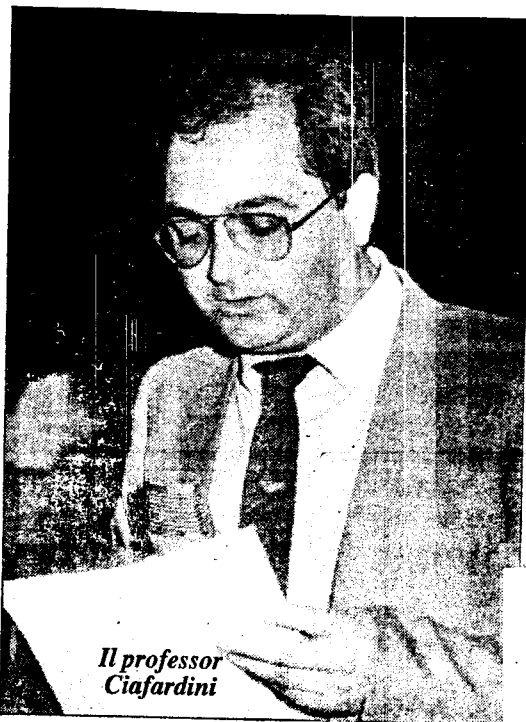
Il nuovo test per distinguere gli oli d'oliva

A spiegarne l'importanza Gino Ciafardini a capo del dipartimento Sava di Campobasso

CAMPOBASSO. Il fatto che l'olio extravergine di oliva faccia bene è risaputo, però quanto fa bene l'olio di oliva è difficile dirlo. Come pure è difficile stabilire se dal punto di vista salutistico, un olio extravergine più costoso, magari perché meglio reclamizzato, faccia più bene di un olio pressoché sconosciuto. I microbiologi del dipartimento S.A.V.A. della Facoltà di Agraria di Campobasso, rappresentati dal professor Gino Ciafardini, dal dottor Biagi Zullo e dal dottor Giuseppe Cioccia, coadiuvati da alcuni validi studenti tesisti, hanno cercato di offrire una risposta agli interrogativi riportati sopra, inventando un nuovo test biologico capace di differenziare gli oli extravergini in base alle loro proprietà salutistiche. L'analisi che può essere svolta da chiunque produca o consumi olio, è molto rapida, infatti bastano pochi minuti per differenziare gli oli in base alla loro capacità di catturare i radicali liberi prodotti dal metabolismo cellulare. Oggi si parla molto di radicali liberi che sono dei composti tossici altamente reattivi, prodotti dal nostro organismo. Infatti secondo le più recenti ricerche, i radicali liberi sembrano essere coinvolti in numerose malattie tra cui l'arteriosclerosi ed il cancro. Questi composti, come ci ha spiegato il professor Ciafardini che è l'ideatore del metodo, possono essere considerati delle scorie tossiche prodotte dalle cellule

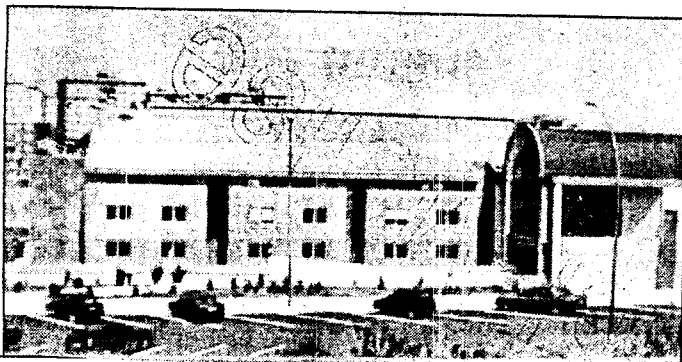
del nostro corpo che fortunatamente vengono bloccati da altre molecole, denominate antiossidanti, presenti in abbondanza in molti alimenti di origine vegetale. La capacità di possedere o meno elevate concentrazioni di antiossidanti caratterizza la qualità globale di un alimento, che non solo deve fornire energia

al nostro corpo ma lo deve difendere anche dagli attacchi da parte dei composti instabili quali appunto i radicali liberi. Gli alimenti che svolgono bene queste due funzioni vengono denominati cibi funzionali. L'olio extravergine di oliva, continua il professore, grazie alla presenza di composti antiossidanti tra cui i polifenoli, i carotenoidi e i tocoferoli, è un cibo funzionale molto importante nella dieta mediterranea. Tuttavia allo stato attuale, le caratteristiche salutistiche di un olio extravergine non rientrano tra i parametri analitici richiesti dalla normativa vigente per la commercializzazione di una



Il professor Ciafardini

determinata categoria di olio. Spesso accade che molti oli extravergini poco noti sono nettamente superiori ad alcuni oli blasonati, caratterizzati da prezzi più elevati. Infatti la ricerca sulla capacità dell'olio di catturare i radicali liberi, eseguita con il nuovo test, ha permesso di scoprire che alcuni oli commerciali famosi della Liguria oppure della Toscana sono scadenti dal punto di vista salutistico. Il nuovo test è stato applicato anche agli oli molisani prodotti durante la campagna olearia 2006. Infatti in collaborazione con i tecnici dell'AMPO (Associazione Molisana Produttori Olivicoli) di Campobasso, sono stati analizzati oltre 150 campioni di olio raccolti su tutto il territorio molisano. I risultati della ricerca hanno dimostrato che appena il 35% degli oli molisani analizzati sono da considerarsi buoni sotto l'aspetto salutistico, di cui circa l'11% sono da considerarsi decisamente degli oli eccellenti, i quali meriterebbero di essere valorizzati meglio sotto l'aspetto commerciale. Un dato sicuramente interessante riguarda la distribuzione degli oli considerati eccellenti per la loro elevata capacità nel cattu-





rare i radicali liberi. In particolare, la ricerca eseguita con la nuova metodologia ha dimostrato che gli oli migliori non sono legati alla varietà delle olive di provenienza, bensì all'area geografica del Molise ed alla tecnologia di produzione. Tale aspetto è interessante perché dimostra come gli oli che fanno bene alla nostra salute possono essere prodotti in tutte le aree molisane, purché vengano rispettati alcuni canoni produttivi fondamentali sia dall'olivicoltore che dal frantoiano. Come ci ha spiegato Egisto Iammatteo, coordinatore A.M.P.O., il nuovo test biologico sviluppato dall'Università di Campobasso è interessante poiché offre ai tecnici della citata Associazione, che fanno assistenza tecnica presso le aziende agricole ad essa associate e i frantoi, la possibilità di monitorare sul posto le caratteristiche dell'olio appena prodotto separando subito le partite buone da quelle mediocri.

Inoltre sempre sulle possibili ricadute applicative della nuova tecnologia, i ricercatori molisani ci hanno spiegato che in futuro sarà possibile conoscere le proprietà salutistiche dell'olio ancora prima della spremitura delle olive. Infatti il prossimo passo sarà quello di applicare la nuova metodologia all'analisi dei diversi componenti dei frutti attaccati ancora

alla pianta, in modo da raccogliarli solo quando la frazione oleosa ha raggiunto la massima capacità di catturare i radicali liberi. I risultati dettagliati della ricerca sono in corso di pubblicazione su una rivista internazionale specializzata americana e successivamente saranno divulgati a livello nazionale sulla rivista "L'Informatore Agrario".

