Il nuovo metodo per l’analisi dell’olio extravergine di oliva messo a punto da un gruppo di ricercatori del Dipartimento di Chimica e Chimica Industriale dell'Università di Pisa è stato inserito fra le innovazioni del settore della Società Americana dei Chimici dell'Olio (AOCS) e così Valentina Domenici, ricercatrice dell’Ateneo pisano e coordinatrice dello studio, dal 3 al 6 maggio sarà al Congresso di Orlando dell’AOCS per illustrare tutti gli aspetti della ricerca.

“La metodologia che abbiamo ideato – spiega Valentina Domenici – è molto veloce e poco costosa rispetto alle pratiche analitiche esistenti tanto che, in prospettiva, potrebbe essere usata direttamente nei punti vendita. L’olio viene inserito in una celletta di quarzo, si registra uno spettro di assorbimento UV-visibile e con il nostro metodo otteniamo in modo immediato le quantità dei suoi quattro pigmenti principali (luteina, feofitina-a, feofitina-b e β-carotene). Queste informazioni servono a valutare con precisione la qualità dell’olio e vedere, ad esempio, se ha subito trattamenti termici. Stiamo inoltre ottimizzando la procedura per verificare la sua efficacia nell’individuazione di alcune frodi, come la miscelazione di oli extravergine di oliva e di oli di semi.”

Ma l’interesse per lo studio non è solo americano. Il 18 febbraio scorso, una rappresentanza del gruppo di ricerca è stata infatti convocata dalla Commissione Agricoltura del Senato per avere informazioni dettagliate sulla nuova metodologia, nell’ambito del contrasto alle contraffazioni all'olio d'oliva extravergine. Oltre a Valentina Domenici, stanno contribuendo alla ricerca Mario Cifelli, Cristina Lazzerini, Carlo Alberto Veracini e Maurizio Zandomeneghi del Dipartimento di Chimica e Chimica Industriale dell’Ateneo pisano.