

Innovazione, occhio allo «Sportello Olio» Ora la spesa si farà con i claim salutistici

● Avete mai pensato di scegliere il vostro olio per aiutare a migliorare la salute della vostra famiglia? La risposta sta per arrivare dall'università di Bari attraverso il neonato Sportello Olio Puglia. L'obiettivo?

di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali Di.S.A.A.T. dell'università di Bari) potrebbe farlo facilmente. Al supermercato gli oli ci sembrano tutti uguali e, forse, non comprendiamo la differenza fra un olio che costa 4 euro ed un altro da 10. Il claim identifica gli oli con caratteristiche salutistiche, che sono tre: polifenoli, vitamina E ed acido oleico. Solo una piccola parte dei prodotti possiede ciò, grazie a buone pratiche agronomiche e di trasformazione.

Come i nostri produttori possono ot-

tenere la certificazione salutistica? Basta scrivere a marialisa.clodoveo@uniba.it, ed entro 24 ore si riceverà una risposta per iniziare ad essere guidati passo passo ad iniziare dalle analisi che, in pratica,

diranno se il proprio olio possiede le caratteristiche per richiedere il claim salutistico. I costi? Estremamente accessibili, trattandosi di un progetto con un traguardo molto ambizioso: fare in modo che la Puglia si distingua in Italia come la regione con la più alta percentuale di etichette salutistiche.

L'opportunità offerta dal progetto Competitive, finanziato dalla fondazione AGER, raddoppia la scommessa lanciata dal Dipartimento di Agricoltura di Portici nel 1999 ed approda a Bari dove Maria Lisa Clodoveo, Bernardo De Gennaro e Salvatore Camposio hanno promosso lo Sportello Olio Puglia per rispondere alle esigenze che le aziende olearie regionali hanno fatto emergere durante lo Short Master «Strategie produttive e di marketing per la valorizzazione dell'olio di oliva extra vergine ad elevato valore salutistico». Noi consumatori, invece, ci aspettiamo uno strumento di conoscenza in più.

A TRANI LA «CENA DELLE PIETRE»

Al via Olimpiadi della Cucina ed in gara tanti chef pugliesi

● Parlerà anche pugliese la Nazionale Italiana Cuochi che, da domani fino a martedì 25 ottobre parteciperà alle Olimpiadi di Cucina di Erfurt, in Germania. Dopo il risultato ottenuto dall'Italia alle Olimpiadi del 2012, un bronzo nel

programma di cucina calda e un argento nel programma di cucina fredda, la squadra azzurra del General Manager Daniele Caldarulo è pronta a sfidare i campioni uscenti, la Svezia, e le 32 squadre senior in totale e 20 junior. Ci saranno per i senior il team coach Pierluca Ardito (Puglia) con gli chef Lorenzo Alessio, Felice La Forgia (Puglia), Debora Fantini, Fabio Potenzano, Giuseppe Palmisano (Puglia). Segnaliamo fra gli altri gli chef pugliesi Daniele Caldarulo, Giuseppe Palmisano jr, Mariano D'Onghia, Michelangelo Sparapano e Paolo Lotitò.

A proposito di buona cucina, è in arrivo la Cena delle Pietre, dalla Toscana alla Puglia passando dalla Campania. Un

appuntamento esclusivo che si terrà venerdì 28 ottobre nel ristorante Le Lampare al Fortino di Trani, ospite lo chef stellato Cristoforo Trapani con il residente chef Raffaele Casale (entrambi allievi di Antonino Cannavauciolo), info e prenotazioni t. 0883-480308.



FRANTOIO
L'olio
extravergine
appena
prodotto

Iniziamo dagli olivicoltori pugliesi, che producono circa il 50% dell'olio italiano, che già dal 2012 potrebbero utilizzare i cosiddetti «claim salutistici» e la Puglia, spiega la dott.ssa Maria Lisa Clodoveo (Dipartimento



NAZIONALE CUOCHI Ecco le Olimpiadi