



NEWS

RICONOSCERE IL VERO EXTRAVERGINE... DAL TELEFONINO (O CON LA NOSTRA GUIDA)

CHIARA AFFRONTI · 8 AGOSTO 2016

0 0 1



Fornire al consumatore gli strumenti per riconoscere un prodotto di qualità e distinguerlo da quelli scarsi e nocivi dal punto di vista della salute e dell'ambiente.

È l'obiettivo della **ricerca Violin**, sostenuta e finanziata da varie fondazioni bancarie riunite in Ager, progetto agroalimentare attraverso il quale sono state stanziare risorse pari a 1 milione di euro per un partenariato che ha come capofila l'Università degli Studi di Messina, responsabile scientifico il prof. Luigi Mondello, e che comprende inoltre l'Alma Mater e le Università di Torino, del Sannio, della Tuscia, di Genova, La Sapienza di Roma, la Fondazione Edmund Mach, l'Università Campus Bio-Medico di Roma, l'Aldo Moro di Bari e l'Università di Verona.

Di certo, lo **scandalo** recente fatto emergere da **Il Test sul falso olio di oliva extravergine** ha contribuito a dare un forte impulso all'idea di questa ricerca, a cui Ager stava già pensando perché da tempo si susseguono piccole o grandi frodi legate all'olio di oliva. E - come spiega la professoressa **Mara Mirasoli** del gruppo del professore Aldo Roda del Dipartimento di Chimica "Giacomo Ciamician" dell'Università di Bologna che fa parte del progetto - "questi scandali da un lato attivano l'attenzione dei cittadini ma dall'altro può anche accadere che i consumatori si allontanino dai prodotti di qualità per timore di incorrere in frodi".

CONTROLLI MIRATI

"La ricerca partirà probabilmente in autunno, avrà la durata di tre anni e si occuperà di sviluppare metodologie analitiche avanzate tese a migliorare, a rendere più efficienti i controlli sull'olio e a valorizzare le qualità positive dell'olio di oliva di qualità", ci spiega Mirasoli che, con il team di Roda nello specifico, avrà il compito di mettere a punto **test cellulari** per la valutazione dell'attività antiossidante e protettiva a livello vascolare dei diversi oli che verranno catalogati, in base alle più svariate caratteristiche, nella banca dati che sarà realizzata.



La nuova **Guida Salvagente** è dedicata all'extravergine. **32 pagine** sull'alimento principe della dieta mediterranea e sulle frodi che lo riguardano. La guida si prenota sulle **nostre pagine** e si riceve **gratuitamente** a casa

TAGS: [codice QR](#) [extravergine](#) [frodi](#) [olio di oliva](#) [polifenoli](#) [sostituzioni](#)

PREVIOUS POST

LA DIPENDENZA DAL LAVORO FA MALE

NEXT POST

CARREFOUR RITIRA LE MEZZE PENNE RIGATE A MARCHIO

THE AUTHOR



CHIARA AFFRONTI

RELATED POSTS