

Momenti olivicoli

I risultati del progetto di innovazione e ricerca per l'olio
extra vergine di oliva dell'Alto Garda Trentino

Venerdì 10 maggio 2019

Carta di identità isotopica dell'olio extravergine di oliva del Garda Trentino

Dott.ssa Federica Camin · Fondazione Edmund Mach

I rapporti isotopici di un alimento dipendono dalle caratteristiche geografiche e climatiche della zona di origine. Vengono quindi utilizzati per tracciare e verificare l'origine geografica di diversi prodotti, tra cui l'olio extravergine di oliva.

Studi condotti presso FEM nell'ambito di progetti europei, nazionali e provinciali, hanno dimostrato la possibilità di discriminare, grazie all'analisi dei rapporti isotopici, oli extra-vergine di oliva DOP nazionali del Nord da quelli del Centro e Sud Italia, oli della costa tirrenica da quelli dell'adriatica e oli Made in Italy da quelli tunisini.

Nell'ambito del progetto AGRIRIVA, sono stati raccolti a cura di Agririva nelle 3 annualità 2016, 2017 e 2018 dai 35 ai 38 campioni rappresentativi dell'olio extra-vergine di oliva DOP Alto Garda e di alcune zone limitrofe, di varietà Casaliva, Frantoio e Leccino e FS17, con tre periodi di raccolta: precoce, media e tardiva.

I campioni sono stati sottoposti all'analisi dei rapporti isotopici, utilizzando strumenti di spettrometria di massa isotopica.

Grazie al microclima tipico dell'area dell'Alto Garda, i valori isotopici riscontrati risultano peculiari e diversi rispetto a quelli di oli di diversa provenienza, andando a costituire una sorta di carta d'identità che identifica univocamente l'olio extravergine d'oliva dell'Alto Garda Trentino.