

23 gennaio 2019

Convegno di metrologia alimentare all'INRiM di Torino

Olio d'oliva e metodi di analisi: ricerca e confronto scientifico internazionale a difesa della qualità e della genuinità

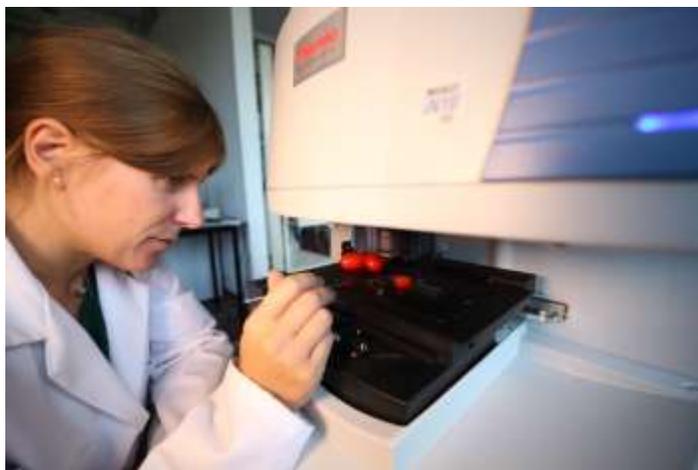
Nella nuova edizione del convegno nato dalla collaborazione tra aziende e mondo scientifico la metrologia si pone sempre più a tutela della produzione olearia, con lo scopo di definire strumenti affidabili e certi per gli operatori del settore

A Torino, **dal 24 al 25 gennaio 2019**, si parla di **olio d'oliva** e dei metodi di analisi che permettono di accertarne qualità e genuinità. Torna infatti, dopo il successo della prima edizione tenutasi a novembre 2017, la conferenza **"I Metodi di Controllo – il Controllo dei Metodi. Dalla Tecnica alla Norma: gli oli come sistema modello"** e si ripropone in **versione internazionale**, con **oltre 90 partecipanti** provenienti da aziende, centri di ricerca e organismi di certificazione e controllo di tutta l'Europa.

Anche questa volta l'**Istituto Nazionale di Ricerca Metrologica (INRiM)** ospita l'evento e lo organizza insieme ad **ASSITOL** e **FEDEROLIO**, associazioni rappresentative dell'industria e del commercio oleario. A fornire elementi di innovazione aggiornati sulla messa a punto e sulla validazione di nuovi metodi analitici nel panorama internazionale sarà il progetto di ricerca europeo **OLEUM**, coordinato dall'Università di Bologna nell'ambito del programma **Horizon 2020**.

La conferenza si apre giovedì 24 gennaio, alle ore 14:30, e si chiude venerdì 25, alle 12:30: molteplici gli interventi da parte di relatori italiani ed esteri suddivisi in **tre sessioni monotematiche**.

Dopo un'introduzione sugli aspetti legislativi, la prima sessione si sofferma sull'applicazione dei metodi statistici ai risultati di laboratorio, trattando di **database** e di gestione di **big data**. Nello stesso pomeriggio la seconda sessione illustra gli **ultimi sviluppi della ricerca scientifica** nel campo degli studi in grado di determinare la qualità e la genuinità dell'olio di oliva.



23 gennaio 2019

La mattina di venerdì 25 gennaio, la terza e ultima sessione propone **metodi di analisi sperimentali o alternativi** da affiancare a quelli già accreditati.

Una **tavola rotonda** conclusiva tirerà le fila della conferenza, cercando di delineare visioni e sviluppi futuri. Intervengono **Andrea Mario Rossi**, leader del gruppo di ricerca che all'INRiM si dedica alla metrologia alimentare, **Anna Cane**, presidente del Gruppo olio d'oliva di ASSITOL, **Francesco Tabano**, presidente di FEDEROLIO e **Tullia Gallina Toschi**, docente dell'Alma Mater - Università di Bologna e coordinatrice del progetto OLEUM.

L'attenzione della conferenza è rivolta sia agli **aspetti scientifici** sia a quelli **normativi**, nell'intento di individuare tecniche di analisi affidabili e di stabilire procedure condivise utili per garantire il consumatore circa la qualità, la genuinità e la sicurezza alimentare, offrendo strumenti innovativi e robusti, possibilmente rapidi e di facile applicazione per gli operatori del controllo, sia aziendale sia ufficiale.

Ma analisi e metodi di controllo non difendono solo il prodotto da contraffazioni e frodi, permettono anche di stabilirne ed attestarne le specifiche proprietà organolettiche e salutistiche, per poi farle conoscere ed apprezzare. Una caratterizzazione che può aiutare l'**Europa** e l'**area mediterranea** a mantenere il proprio **primato e ruolo di guida** nella produzione mondiale e nella messa a punto e validazione di metodi per il controllo e la valorizzazione degli oli d'oliva.

Contatti:

Ufficio stampa ASSITOL: Silvia Cerioli – cell. 338 799 13 67

Ufficio stampa FEDEROLIO: Simona Vitale – cell. 338 676 25 25

Ufficio stampa INRiM: Silvia Cavallero – cell. 349 692 63 93