

IMPERIA E SANREMO

TEAM DELL'ATENEO DI TORINO AL SERVIZIO DELL'OLIVICOLTURA E DELLA SALUTE

L'Università studia l'olio di Taggiasca: dall'alta qualità all'uso terapeutico

Si punta su mezzi innovativi nella raccolta e spremitura per la valorizzazione di acido oleico, polifenoli e vitamine

Milena Arnaldi / IMPERIA

Unire la qualità e la tradizione dell'olio extravergine ligure alle nuove tecnologie, ultrasuoni e campi elettrici pulsati, per migliorare estrazione, conservazione e garantire una qualità d'eccellenza. E riuscire così a caratterizzare un prodotto che non è solo un condimento ma un vero e proprio alimento con proprietà nutraceutiche. Un medicinale naturale. L'obiettivo è stato indicato nei giorni scorsi durante un corso di perfezionamento del Dipartimento di Scienze Politiche dell'Università di Genova, in collaborazione con il parco Alpi Liguri, Regione, Università di Torino con il coordinamento del medico sanremese Gianfranco Trapani.

«L'idea è unire le conoscenze di un territorio con le competenze universitarie che possono valorizzare e far crescere il prodotto - spiega il professor Giancarlo Cravotto, Dipartimento di scienza e tecnologia del farmaco Università di Torino - tecnologia e tradizione possono viaggiare insieme, specialmente quando parliamo di prodotti di alta fascia come l'olio ligure. L'olio extravergine d'oliva di buona qualità riduce il rischio cardiovascolare, difende il cuore e le arterie e previene anche alcuni tumori ma a certe condizioni ovvero



Raccolta delle olive e nuova tecnologia nel frantoio Roi a Badalucco

salvando quei metaboliti secondari che si riescono a mantenere nel prodotto grazie alle tecnologie».

Un progetto sperimentale che applicato sul territorio potrebbe creare un circolo virtuoso - come sottolineato da Trapani - per favorire il mantenimento dell'olivicoltura rafforzandone il valore economico e sociale. «Nell'ambito del progetto Ager "Competitive" un consorzio italiano di esperti - continua Cravotto - ha sviluppato una serie di tecnologie di intensificazione di processo per la produzione dell'extra vergine d'oliva di elevatissima qualità. Questo progetto ha unito l'esperienza della produzione olearia maturata nelle università di Bari, Napoli e Firenze con le competenze tecnologiche dell'Università di Torino. L'olio prodotto da olive verdi, raccolte precocemente, di alta qualità, utilizzando campi elettrici pulsati ed ultrasuoni mediante reattori a flusso con un attento controllo della temperatura, ha un significativo aumento di resa e del valore nutraceutico dato l'incremento di polifenoli disciolti (oleuropeina, idrossitirosole, oleocantale) e di tocoferoli. Tali tecnologie applicate dopo la frangitura permettono di abbreviare i tempi di gramolatura conferendo all'olio evo caratteristiche organolettiche uniche». E il risultato? «Se si riuscirà a far comprendere il valore delle nuove tecnologie a supporto della tradizione, il prodotto potrà realmente fregiarsi del claim di oli per la protezione in particolare del sistema cardiovascolare».

Un olio che identifica il territorio, per un'antropologia del cibo. «Un olio che posso certificare aggiungendo valori identificativi in etichetta - aggiunge il professor Enrico Pira, ordinario di Medicina del lavoro e specialista in oncologia clinica all'Unito - Con l'olio prodotto nella mia azienda familiare a Pieve di Teco ho effettuato analisi che provano come l'olio di qualità con olive raccolte precocemente può contenere elevate dosi di tocoferoli ovvero di vitamina E ben più elevate rispetto agli oli in commercio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RISTORANTE - BAR
Antiche Bontà di Valloria
Tel. 0183 282742 - Cell. 335 5200573
APERTO SABATO E DOMENICA
altri giorni solo su prenotazione

PRIMA TAPPA: RIPRISTINO DELL'ACCESSO PEDONALE



La nuova strada che collega San Bernardo a Monesi

Monesi prova a ripartire, dopo l'emergenza ecco il piano di rilancio

MENDATICA

Entro dicembre, condizioni meteo permettendo, si potrà aprire un passaggio pedonale per arrivare a Monesi da San Bernardo di Mendatica. I lavori per la nuova strada alternativa a quella crollata dopo la terribile alluvione di novembre 2016 stanno andando avanti. «I lavori procedono, vediamo se riusciamo a dare un passaggio per le feste. A luglio abbiamo ottenuto dalla Regione un finanziamento per il terzo lotto di 580 mila euro quindi siamo già facendo delle opere propedeutiche a questo intervento - spiega il sindaco di Mendatica, Piero Pelassa - in tarda primavera sarà finita e asfaltata, una strada vera e propria in sicurezza».

Ma il futuro di Monesi? «Al di là dell'emergenza - spiega l'assessore ligure all'urbanistica Marco Scajola - ci sono molte novità che riguardano il rilancio di Monesi e non solo come stazione sciistica».

Dopo un lungo lavoro preparatorio, un tavolo programmatico diretto dall'assessorato all'Urbanistica di Scajola con l'apporto di tecnici della Regione, della Provincia e del territorio e il coordinamento del funzionario Marco Bagnasco, si è arrivati a delineare la base di un inter-

vento per il comprensorio che prevede lo sviluppo della rete escursionistica per collegarsi all'Alta Via, la riqualificazione dei vecchi impianti, la creazione di un bike park, la possibilità di trasportare le biciclette sulla seggiovia, la creazione di una pista per lo sci di fondo tra Valcona superiore e Upega, con il coinvolgimento del Piemonte, il completamento della pianificazione urbanistica per l'identificazione delle aree sciabili, i contatti con la proprietà propedeutici alla nuova concessione con la possibilità di un affidamento ponte già a giugno, un sistema di monitoraggio della frana con il Cnr di Torino. E il ritorno in Liguria della partenza della Monesi-Limone con il coinvolgimento della Provincia. Tutti aspetti che saranno analizzati oggi in Giunta regionale. «Sarà sottoscritto un passaggio ulteriore - spiega ancora Scajola - una task force istituzionale con il coinvolgimento del settore sport, turismo, entroterra per pianificare il percorso con i passaggi e le delibere necessarie. La valorizzazione di Monesi deve passare attraverso l'idea di un territorio che vive tutto l'anno. Il primo traguardo è nel 2020 l'apertura della strada e della seggiovia».

M.A.

Orafi dal 1950

Bottega Orafa

Di Chiara Salvatore

A★★MEN

NAUGHTY & NICE COLLECTION

BERING
inspired by arctic beauty

Amin-a-Verba
LE PAROLE DEL TAVOLINO

I MIEI GIOIELLI
di Chiara S.

iMasotti
Seguici:
www.imasotti.com
f i

PIAZZA DORIA, 9 - IMPERIA - TEL. 01832 93320