

## INIZIATIVA DI SQUADRA

La tecnologia messa a punto da imprese sostenute da Politecnico e Camera di commercio di Bari

## ANCORA DI SALVEZZA

«In questa maniera non ci sarà più da temere che possa dirsi made in Puglia un prodotto d'importazione»

# Certezza dell'origine dell'olio tracciabile col codice a barre

«Uno strumento per proteggere i nostri prodotti dalle contraffazioni»

MARCO MANGANO

● **BARI.** Da Bari l'altolà (si spera) alle miscele olearie. In dirittura d'arrivo una stretta sulla tracciabilità, grazie a un metodo (non ancora riconosciuto in maniera ufficiale) messo a punto dall'azienda «Samer» della Camera di Commercio e dalla società «Innovative Solutions» del Politecnico del capoluogo pugliese, con il supporto di «Retelab». Il progetto suscita molto interesse, soprattutto all'indomani del via libera, da parte dell'Europa, all'importazione, senza dazi, di 70mila tonnellate di extravergine tunisino in due anni. La questione in Puglia provoca malumore e rabbia («È un regalino dell'Ue alla Tunisia») fra i produttori, convinti che l'inondazione di prodotto africano farà il gioco dei signori delle miscele, mettendo nell'angolo i produttori onesti. Di certo, il prezzo del nettare d'oliva regionale potrebbe risultare non più competitivo.

Ma andiamo a guardare da vicino il metodo. «Punta - viene detto in conferenza stampa - ad assicurare a produttori e consumatori la certezza dell'origine». Come? Dotando un lotto di produzione di una sorta di codice a barre naturale per garantirne il riconoscimento affidabile e inequivocabile in fase di commercializzazione. «Un vantaggio notevole sia per il produttore che per il consumatore», af-

fermano in coro da Bari. Un po' di dettagli: attraverso il numero di lotto o il QR code indicato sulla confezione, l'acquirente potrà risalire a tutte le informazioni di natura merceologica e analitica dell'olio che intende acquistare, consultabili tramite computer e smartphone.

Il presidente della Camera di Commercio di Bari, **Alessandro Ambrosi**, non nasconde la soddisfazione: «È una giornata molto importante per il settore olivicolo, ma anche per la CdC». L'innovazione dei metodi viene evidenziata dal presidente della «Samer», **Umberto Bucci**: «Lavorando assieme in questi anni, abbiamo messo a punto metodi rapidi e robusti per la valorizzazione degli oli di oliva».

Ma qual è il valore aggiunto del metodo annunciato? «È che l'olio stesso descrive identità e origine», risponde il direttore tecnico della «Samer», **Pasquale Scapicchio**.

**Vito Gallo**, docente di chimica al Politecnico di Bari, nonché consulente scientifico della «Samer», è convinto che «non ci sarà più da temere l'olio tunisino o altre forme di competizione aggressiva».

A strizzare l'occhio al metodo innovativo è il presidente di Coldiretti Puglia, **Gianni Cantele**: «Sarà di certo uno strumento utile e a disposizione delle forze dell'ordine».