



GIOVEDÌ 22 SETTEMBRE 2022 - ore 15.00
Seminario online (max 200 iscritti)

Degustazione «chimica» dell'olio di oliva: quanta chimica nella golosità

(Dr.ssa Marta Stucchi)

Nel 2010 l'UNESCO ha iscritto la Dieta mediterranea nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. I suoi alimenti di base sono cereali, verdura, frutta, latte, pesce, carni bianche, uova, ed immancabilmente: olio extravergine d'oliva. L'olio extravergine di oliva ricopre un ruolo fondamentale nella Dieta Mediterranea: eletto ad unico condimento, è protettivo sullo stomaco, fegato, arterie, promuove l'accrescimento e migliora l'invecchiamento: la chimica può spiegarci perché. L'olio di oliva è infatti costituito per il 99% da grassi, che nello specifico sono acidi grassi monoinsaturi e acidi grassi polinsaturi. Solo gli acidi grassi polinsaturi nel lungo periodo possono essere dannosi causando effetti collaterali pericolosi per l'organismo umano, mentre i monoinsaturi sono considerati grassi "buoni". L'acido grasso più abbondante nell'olio di oliva è l'acido oleico, molecola monoinsatura: ciò lo differenzia da tutti gli altri oli vegetali di semi, che invece hanno una composizione in cui prevalgono sempre gli acidi grassi polinsaturi. La chimica ci aiuterà a comprendere a fondo le proprietà dell'olio ma anche a smascherarne le anomalie relative alla composizione acidica, parametro chiave di qualità.

