

## Ricerche lo dimostrano: solo il vetro preserva l'olio

Gusto, salute e ambiente vincono con il vetro. Per vino ed olio, due prodotti iconici del Made in Italy, il vetro, soprattutto quello scuro per l'extravergine, rappresenta un packaging insostituibile per mantenere inalterato il sapore, per evitare ossidazioni, per proteggere i preziosi antiossidanti e per salvaguardare l'ambiente, perché la bottiglia di vetro in quanto riciclabile rappresenta un buon esempio di economia circolare. A decretare il vetro come "veste" ideale per il vino e l'olio due ricerche realizzate dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell'Università di Pisa e dal Dipartimento di Scienze e Innovazione tecnologica dell'Università del Piemonte Orientale - Alessandria.

"I vini e gli oli di qualità - ha osservato Marco Ravasi, presidente della sezione contenitori in vetro di Assovetro - trovano da sempre nel vetro la 'custodia' migliore". In particolare è la bottiglia di vetro chiusa con un tappo di sughero, meglio se conservata in posizione orizzontale, ad assicurare al vino la miglior conservazione nel tempo e a contenere il calo nei componenti più sensibili all'ossidazione che riducono sensibilmente il potere antiossidante e, quindi, i benefici indotti sulla salute, sottolinea Gianpaolo Andrich dell'Università di Pisa.

L'indagine ha esaminato tre tipi di contenitori (bag in box da 3 e da 20 litri; tetra brik da 0.25 e da 1 litro, bottiglie di vetro da 0.375 e da 0.75 litri), quattro tipi di vino di diversa sensibilità all'ossidazione (un bianco, un rosé, un rosso novello e un rosso strutturato), quattro tipi di chiusure (sughero, materiale polimerico, a corona, a vite) e varie temperature di conservazione. Sui rischi di ossidazione è il bag in box a presentare i risultati peggiori per la maggiore permeabilità all'aria esterna.

I contenitori realizzati in tetra brik hanno evidenziato una sensibile resistenza alla diffusione dell'ossigeno, ma comunque inferiore a quella offerta dal vetro. L'olio di frantoio in una bottiglia di vetro scuro ha più antiossidanti naturali, minori concentrazioni di nichel, un contenuto maggiore di sostanze volatili che accentuano gusto e profumo, secondo quanto emerge dalla ricerca realizzata da Emilio Marengo dell'Università del Piemonte Orientale - Alessandria su diversi campioni di olio extravergine.

FONTE: ANSA