LA NAZIONE
FIRENZE

CHIANTI

Olio, un' App per scoprire la qualità

di ILARIA BIANCALANI

ANCHE l'assaggio degli oli DOP ai tempi di internet, diventa 2.0. E' la necessità di avere dati in tempo reale, ad aver spinto il Consorzio Olio DOP Chianti Classico, a elaborare un nuovo sistema informatico in grado di fornire una valutazione organolettica dell'olio. Farida Furini, responsabile tecnico di Valoritalia Laboratori srl, che esegue le analisi per la certificazione dell'olio Dop Chianti Classico, spiega lo scopo e il funzionamento dell'App. «Quando si apre l'applicazione, - dice - sullo schermo del dispositivo appare la riproduzione della scheda di assaggio ufficiale del regolamento europeo in vigore. Per ciascun campione di olio, a cui è assegnato un numero di anonimizzazione, ogni giudice esegue la valutazione di ciascun attributo, trascinando il cursore fino alla posizione desiderata (proprio come tirare la barretta verticale sulla scheda cartacea). Al termine i dati vengono trasferiti al programma di calcolo e, in tempo reale, è possibile conoscere i risultati e la classificazione merceologica dell'olio degustato.» Il programma archivia inoltre i risultati in un server, dove vengono utilizzati per elaborare statistiche e report. E la scheda, virtuale, può essere stampata anche in cartaceo. «La vera forza dell'applicazione – afferma Giuseppe Liberatore, direttore del Consorzio - risiede nel rispetto totale della normativa attuale, sia nella forma che nella filosofia».

VALDISIEVE/CHIANTI

Fiumi sicuri, il piano degli interventi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.