

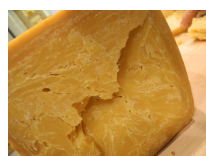


### Frodi alimentari, l'Università degli Studi di Palermo in prima fila nell'autenticazione delle produzioni lattiero-casearie tipiche.

Mettere a punto una serie di biotecnologie avanzate che consentissero l'**autenticazione delle produzioni lattiero-casearie tipiche** ottenute con la materia prima di razze autoctone siciliane. È questo il principale obiettivo che si è posto il **Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo**, capofila del progetto *Applicazione di biotecnologie molecolari e microrganismi protecnologici per la caratterizzazione e valorizzazione delle filiere lattiero-casearie e prodotti da forno di produzioni tipiche*, finanziato nell'ambito del Programma Operativo Nazionale "Ricerca e Competitività" 2007-2013.

Un progetto che è nato dalla volontà di **valorizzare le produzioni lattiero casearie tipiche siciliane** che, grazie allo stretto legame con il territorio e con le razze autoctone, potrebbero non soltanto costituire volano di sviluppo per l'economia locale, ma anche contribuire alla salvaguardia delle risorse genetiche siciliane e della biodiversità animale in genere.

Avvalendosi dell'ausilio del solido patrimonio tecnologico dei propri laboratori, del laboratorio del **Consorzio Regionale di Ricerca Bioevoluzione Sicilia**, sito presso il **Centro di Ricerca per le Biotecnologie Applicate alle Produzioni Animali e Vegetali** dell'Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari, attivo dal 2008 a **Santa Margherita di Belice**, il **Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali** ha individuato **precise tecnologie** avanzate nell'ambito della chimica applicata, microbiologia agraria e industriale e biologia molecolare che, mediante l'autenticazione di prodotto, consentono di **identificare in modo inequivocabile, sulla base di accurate analisi di laboratorio e non soltanto di dati documentali, la razza da cui proviene il prodotto, nonché le caratteristiche organolettiche e l'origine degli ingredienti di cui esso è composto**. È questo un processo propedeutico alla creazione di linee di trasformazione dedicate alla produzione di prodotti tipici di qualità (per esempio DOP), nel pieno rispetto degli standard qualitativi, organolettici e nutrizionali, nonché delle più nobili tradizioni casearie siciliane.



**La vastedda della Valle del Belice, il ragusano, il caciocavallo palermitano, le ricotte, il piacentino, nonché il classico pecorino siciliano, questi alcuni dei prodotti lattiero caseari sottoposti ad analisi dal Dipartimento:** "L'attività di ricerca ha previsto il prelievo di campioni da semilavorati di produzione aziendale e da prodotti finiti, e l'effettuazione di analisi microbiologiche" dice il prof. Portolano, responsabile scientifico del progetto, " al fine di ottenere dettagliate informazioni che permettessero di caratterizzare l'alimento anche dal punto di vista microbiologico e fornire utili informazioni in materia di sicurezza alimentare e autenticità".

Spesso i prodotti lattiero-caseari siciliani tipici hanno difficoltà a imporsi sui mercati nazionali e internazionali, anche a causa di processi di concorrenza sleale e di fenomeni di agropirateria che compromettono significativamente la competitività dei produttori e delle aziende regionali. È per questa ragione che, coerentemente anche con il disegno di legge *Tutela e valorizzazione delle risorse genetiche Born in Sicily per l'agricoltura e l'alimentazione* approvato in questi giorni dalla giunta regionale, il Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali si è impegnato per mettere a punto una serie di biotecnologie che consentissero l'autenticazione dei prodotti lattiero-caseari tipici siciliani.

Si tratta di un risultato rilevante che, oltre ad avvantaggiare gli operatori della filiera lattiero-casearia, sortirà effetti positivi anche sul consumatore finale che potrà giovare di prodotti sicuri, con caratteristiche organolettiche costanti,

## **Le biotecnologie siciliane contro le frodi alimentari**

Scritto da UniPA Assess.Agricoltura Sicilia

Martedì 23 Aprile 2013 11:18

---

e pienamente rispettanti il legame con il territorio e la provenienza della materia prima.