Le biotecnologie siciliane contro le frodi alimentari

Scritto da UniPA Assess.Agricoltura Sicilia
Martedì 23 Aprile 2013 11:18



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 Belìce**, 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 Belìce, 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 giovarsi di prodotti sicuri, con caratteristiche organolettiche costanti,

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