

Tracciabilità degli alimenti: UNA PIATTAFORMA INNOVATIVA

La nuova realizzazione tecnologica installata presso il Laboratorio di spettrometria di massa di Unimore, con il contributo della Camera di Commercio

Una nuova piattaforma analitica per verificare l'autenticità degli alimenti è stata inaugurata lo scorso 3 dicembre presso il CIGS- Centro Interdipartimentale Grande Strumenti di Unimore nell'ambito di un convegno dedicato a "Nuove tecnologie al servizio della qualità e della autenticità degli alimenti" promosso dal Dipartimento di Scienze Chimiche e Geologiche. L'innovativa strumentazione, supportata anche dalla Camera di Commercio, opera nel Laboratorio di spettrometria di massa per la determinazione dei rapporti isotopici di bio-elementi.

L'elevata qualità degli alimenti è certamente un requisito di primaria importanza per il benessere dei cittadini ed è alla base delle dinamiche per lo sviluppo del sistema sociale moderno. Mentre, da un lato, i consumatori vogliono alimenti sicuri e di qualità, dall'altro lato la qualità legata all'autenticità oggi costituisce, per le imprese agricole, un fattore decisivo per competere sul mercato europeo ed internazionale. I processi di valorizzazione contribuiscono, in generale, ad eliminare la caratteristica di "genericità" tipica delle produzioni agricole rendendole maggior-

mente identificabili e rintracciabili al consumatore, quindi più "appetibili". Attraverso l'uso delle denominazioni, in special modo della DOP, i Consorzi di tutela ed i singoli produttori hanno profondamente revisionato le filiere produttive spostando l'attenzione e l'offerta dal prodotto ad iniziative che coinvolgono le maestranze (savoir-faire) ed i territori (terroir) secondo un nuovo marketing fatto di cultura-gastronomia.

L'esperienza dei ricercatori di Unimore relativamente alle tematiche sull'autenticità delle produzioni agro-alimentari, verifi-



cate mediante tecniche isotopiche, è iniziata una decina di anni fa attraverso l'acquisizione, come prima Università in campo nazionale, di una strumentazione per la misura di rapporti isotopici di elementi pesanti.

Oggi il CIGS si arricchisce di una nuova tecnologia, la spettrometria di massa isotopica per elementi leggeri, complementare alla precedente. L'iniziativa, legata alle tematiche di Smart Innovative Research to Support Food Quality, prevede un costo iniziale di oltre 400 mila euro ed è finanziata da un pool di imprenditori con i contributi aggiuntivi provenienti dai Consorzi tutela vini DOP modenese e reggiani, dalla CCIAA di Modena e da Unimore.

La nuova piattaforma analitica, nata grazie alle sinergie tra enti pubblici e privati, inaugurata presso i laboratori del CIGS, è

il risultato del lungo lavoro svolto in questi anni dai ricercatori di Scienze Chimiche su tali argomenti e delle sinergie instaurate con le realtà del territorio maggiormente sensibili ai temi della qualità delle produzioni, origine delle materie prime, autenticità degli alimenti e loro sicurezza. A margine dell'inaugurazione si è tenuto il convegno "Nuove tecnologie al servizio della qualità e della autenticità degli alimenti" promosso dal Dipartimento di Scienze Chimiche e Geologiche di Unimore, dedicato allo sviluppo di soluzioni per la tracciabilità e l'autenticità degli alimenti. All'incontro sono intervenuti in veste di relatori, il Direttore del CIGS Andrea Tombesi, il Rettore di Unimore Carlo Adolfo Porro, il Direttore del Dipartimento di Scienze Chimiche e Geologiche Alessandro Gualtieri, il Presidente della Camera di Commercio di Modena Giu-

seppe Molinari, il Presidente del Consorzio Lambruschi di Modena Claudio Biondi, Pasquale Carlino di Elementar Italia, il Presidente di Palatipico Enoteca Regionale Pierluigi Sciolette e l'Assessora all'Agricoltura Regione Emilia-Romagna Simona Caselli. L'evento è stato organizzato con il patrocinio della Camera di Commercio di Modena e del Consorzio tutela del Lambrusco.

"La fattiva partecipazione di rappresentanti di numerose istituzioni – ha spiegato Andrea Marchetti di Unimore - alla giornata di inaugurazione del laboratorio di spettrometria di massa isotopica IRMS è sicuramente un elemento qualificante dell'iniziativa, a testimonianza dell'importanza del settore agro-alimentare per il nostro territorio. Nonostante gli argomenti affrontati possano essere considerati ancora di "frontiera" nel contesto delle



L'inaugurazione del 3 dicembre 2019 presso il Dipartimento di Scienze Fisiche Informatiche e Matematiche di via Campi a Modena; da sinistra il Rettore di Unimore Carlo Adolfo Porro e il Presidente della Camera di Commercio Giuseppe Molinari



UNIMORE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI
MODENA E REGGIO EMILIA

Smart InnovaFood

nuove tecnologie al servizio della qualità e della autenticità degli alimenti

ricerche sulla tracciabilità geografica ed autenticità degli alimenti, l'iniziativa intende sottolineare l'importanza del connubio sinergico tra mondo della ricerca, settore produttivo ed istituzioni del territorio. Per queste ragioni l'iniziativa è rivolta a tutti i rappresentanti dell'imprenditoria del settore agro-alimentare con specifico riferimento alle filiere dei prodotti a denominazione che maggiormente caratterizzano la nostra regione.

"Modena è la seconda provincia in Italia per impatto economico delle produzioni a indicazione geografica europea. La Camera di Commercio è da molto tempo in prima linea per promuovere le eccellenze agroalimentari tipiche del territorio – ha sottolineato Giuseppe Molinari, Presidente della Camera di Commercio di Modena – prestando particolare attenzione alla qualità, alla certificazione delle filiere ed alla provenienza dei prodotti, anche con l'obiettivo di tutelare i consumatori. Proprio per questa ragione abbiamo voluto sostenere l'iniziativa dell'Università di Modena e Reggio Emilia "Smart InnovaFood" che ci proietta nel futuro portando l'innovazione tecnologica e scientifica sempre più a servizio del mondo economico ed imprenditoriale".

"Con l'acquisizione di questa tecnologia di analisi isotopica – ha dichiarato Pierluigi Sciolette, Presidente della Società Palatipico che con il marchio Piacere Modena promuove l'agroalimentare del territorio modenese, l'Università di Modena e Reggio Emilia si pone all'avanguardia nella ricerca dell'origine dei prodotti agroalimentari e quindi della loro autenticità. In un mondo dove le contraffazioni, in particolare all'estero, sono all'ordine del giorno diventa indispensabile smascherare queste truffe. E' l'inizio di un percorso, da incrementare nel tempo, per la tutela degli onesti produttori delle nostre denominazioni".

"Le province di Modena e di Reggio Emilia – ha aggiunto Claudio Biondi, Presidente del Consorzio del Lambrusco di Modena - esprimono una capacità produttiva media annua di 1,8 milioni di quintali di uve Lambrusco le quali sono rivendicate dai produttori con la Denominazione di Origine DOP e IGP. La Denominazione di Origine rappresenta un mezzo per rispondere al crescente problema della sicurezza alimentare a tutela delle scelte del consumatore. I Consorzi per la tutela e la valorizzazione del Lambrusco a Denominazione di Origine DOC e IGT esprimono l'attitudine

delle imprese vitivinicole al bene comune. Il progetto per la realizzazione della piattaforma analitica legata ai principi fondatori di Smart Innovative Research to Support Food Quality è funzionale agli scopi delle imprese vitivinicole che rivendicano le Denominazioni di Origine legate al "Lambrusco" sempre più interessate a dimostrare l'origine e le caratteristiche organolettiche del prodotto all'atto dell'immissione al consumo".