

## Quando la frode diventa impossibile

### il CNR presenta a EXPO nuove tecnologie per valorizzare e difendere i prodotti tipici italiani

**Cosa sono esattamente i prodotti tipici? E cosa hanno di diverso dagli altri**, questi prodotti che rappresentano commercialmente una fetta importante dell'agroalimentare *Made in Italy* e soprattutto declinano all'estero l'immagine del nostro paese?

E' possibile immaginare che rappresentino **un modello produttivo ed economico esportabile** anche in paesi emergenti? E come si può valorizzarli e difenderli dalle contraffazioni che ne minacciano l'unicità e la tipicità?

Se ne parlerà il 6 maggio a EXPO in occasione dell'evento **“I prodotti tipici: una contraddizione o una speranza per l'agricoltura e il *Made in Italy*?”** organizzato dal Dipartimento Bio-Agroalimentare del CNR, all'interno del Padiglione Italia.

Il *Made in Italy* agroalimentare è un settore eterogeneo, che raggruppa centinaia di prodotti, sia freschi che lavorati, con una grande varietà di costi e disciplinari di produzione. Un arcobaleno di cultivar vegetali, razze animali e prodotti derivanti da processi di trasformazione, sapientemente selezionati dai produttori nel tempo e in funzione del territorio, che rappresentano un ricco patrimonio culturale e tecnologico, non facile da regolamentare e controllare. Oltre all'indubbio valore simbolico e identitario per il nostro Paese, si tratta di un altissimo valore economico, che è messo a rischio da molteplici insidie, prime fra tutti le frodi alimentari. Andrea Scaloni, che dal 2014 dirige l'Istituto Produzione Animale in Ambiente Mediterraneo ISPAAM-CNR, ha organizzato un evento dove alcuni esperti del settore illustreranno **un pacchetto di nuove metodologie per valorizzare i prodotti tipici italiani e difendere i consumatori dalle frodi. Analisi che sono ora realizzate in centri di ricerca specializzati e che presto potranno essere alla portata di tutti.**

Qualche esempio di falsificazione? Per la mozzarella di bufala campana il disciplinare prevede che si usi il 100% di latte di bufala. I “falsificatori” invece lo mescolano con latte bovino o bufalino liofilizzato, meno costoso e spesso proveniente da altre nazioni: oggi la spettrometria di massa consente di analizzare un campione di latte per scoprire di che tipo è, identificandone i peptidi e le proteine. In alcuni casi, nei prodotti a base di carne di maiale del tipo Cinta senese, Nero dei Nebrodi o Casertano, contrariamente a quanto indicato nell'etichetta, è utilizzata carne da razze suine meno pregiate. Oggi grazie a tecniche di microarray - che permettono di esaminare i prodotti derivanti dal genoma di un organismo su una singola lastrina di vetro o di silicio, un chip - è possibile riconoscere sequenze di DNA specifiche che caratterizzano il materiale genetico di una determinata razza, identificandola quindi in maniera univoca. L'olio monovarietale extravergine DOP si controlla con la spettroscopia di risonanza magnetica nucleare e con tecniche di cromatografia abbinate alla spettrometria di massa, per valutarne gli aromi e per essere certi che non sia stato miscelato con altri oli di oliva meno pregiati, anche non extra-vergine, o con oli di semi. Altre analisi anche basate sul contenuto di isotopi permettono anche di ottenere informazioni sul sito geografico di provenienza. Di questo, ma anche della diversa natura dei prodotti tipici per Regione di produzione, del loro impatto sulle esportazioni *Made in Italy*, e dell'educazione al consumo di queste produzioni si parlerà il 6 maggio.