



Monade S.r.l.s - Via Aquileia, 34 - 90144 Palermo
Capitale Sociale € 800,00 i.v. - Iscr. Reg. Imprese di Palermo, C.F. e Partita IVA ITO6157730828
tel. +39 0916932123 - fax +39 0916855933
e-mail info@monade.it - PEC monade@legalmail.it

VINO SICILIANO, ECCO IL CERTIFICATO GENETICO
Evento di avvicinamento a EXPO Milano 2015



Chiesta Sant'Antonio Abbate allo Steri - Domenica 19 ottobre ore 18.00

Premessa

Il progetto “Certificazione genetica del vino di origine siciliana” è un’iniziativa dell’azienda Bionat Italia Srl, specializzata in test genetici, e dell’Istituto di Bioscienze e BioRisorse (IBBR) del CNR di Palermo che, con il supporto di varie aziende vitivinicole, hanno messo a punto il processo nell’ambito di un progetto finanziato dalla misura 124 del PSR Sicilia 2007/2013.

Il CNR ha scelto il progetto come tema di uno degli eventi che presenterà all’Esposizione Universale “EXPO Milano 2015”.

Domenica 19 ottobre alle ore 18.00, presso la Chiesa Sant’Antonio Abbate allo Steri, si è svolto il primo evento di avvicinamento a EXPO 2015, nell’ambito della manifestazione “Le vie dei tesori”, iniziativa dell’Università degli Studi di Palermo che apre alla fruizione della cittadinanza uno straordinario patrimonio di tesori di arte, scienza e natura.

Tavola rotonda

L’evento si è aperto con un dibattito che ha visto coinvolti Sandro Drago e Guido Spoto di Bionat Italia, Roberto Reali del Dipartimento di Scienze Bio-agroalimentari del CNR e Francesco Carimi dell’Istituto di Bioscienze e BioRisorse (IBBR) del CNR.



Per sapere se un vino è siciliano, la risposta è nel suo DNA. Esiste un metodo scientifico per sapere non solo se un vino è buono, ma da dove proviene, con quali uve è stato preparato e quali lieviti sono stati impiegati per la trasformazione del mosto. A garantire queste informazioni, utili al consumatore e ai produttori, è una speciale patente rilasciata dopo accurate analisi di laboratorio, che permetteranno di provare se quanto dichiarato nell’etichetta corrisponde al contenuto della bottiglia.

Con la nuova metodologia non si potrà più mentire sull’origine delle uve. Il protocollo rivoluziona l’approccio tradizionale, costituito dalle varie certificazioni (DOC, DOP, IGP), basato sul monitoraggio durante i processi di produzione, che lasciano ampi margini di discrezionalità al produttore.



La nuova certificazione, invece, permette di controllare il prodotto finale attraverso analisi di laboratorio che consentono l'estrazione del DNA e l'identificazione, con tecnologie molecolari, delle sequenze genetiche caratteristiche dei vitigni con cui è stato preparato il prodotto.

Degustazione

Al termine del dibattito i partecipanti hanno avuto modo di degustare i vini certificati messi a disposizione dalle aziende vitivinicole partner del progetto, accompagnati da finger food realizzati con i formaggi dell'azienda agricola Barreca Vincenzo, anch'essa rappresentativa dell'eccellenza del settore agroalimentare siciliano.





Sono stati preparati spiedini di provola delle Madonie (presidio Slow Food), uva nera e fichi, crostini di pane con mousse di zucca gialla e scamorza affumicata al rosmarino, crostini di pane con scamorza dolce, affumicata e piccante, accompagnati da marmellata di arance amare, cipolla rossa e pomodorino secco.

Verso EXPO Milano 2015

L'appuntamento è al prossimo evento di avvicinamento ad EXPO Milano 2015, laddove queste tecniche innovative saranno divulgate così da renderle maggiormente fruibili per le aziende agroalimentari.

