

IL MADE IN SICILY

L'occhio della fisica per proteggere i prodotti Igp e Dop

Studio dell'Università di Catania a tutela di frutti come arancia rossa e pistacchio di Bronte

La fisica al servizio delle eccellenze agro-alimentari siciliane, in particolare di prodotti come il pomodoro di Pachino e l'arancia rossa di Sicilia (IGP), l'arancia di Ribera e il pistacchio verde di Bronte (DOP). È stato infatti testato un metodo che permette di utilizzare tecniche di analisi elementale non distruttive (analisi XRF), caratterizzate da una rapida implementazione in situ, per certificare la qualità del prodotto IGP (per esempio l'assenza di metalli pesanti) e per associare un'univoca impronta elementale al frutto (fingerprint).

Lo studio, validato scientificamente dalla prestigiosa rivista Food Chemistry, è stato proposto nell'ambito delle attività del dottorato di ricerca in Sistemi complessi per le Scienze Fisiche, Socio-economiche e della Vita da un team di ricercatori dell'Università di Catania e mira a definire

un protocollo univoco di analisi sul frutto, ottenendo il duplice scopo di garantire la qualità della filiera e di impedire le contraffazioni.

Autori della ricerca sono la dott. Salvina Panebianco, dottoranda del 35° ciclo, il prof. Agatino Musumarra (dipartimento di Fisica e Astronomia, Dfa) e il prof. Alfredo Pulvirenti (Unità di bioinformatica del dipartimento di Medicina clinica e sperimentale). Le misure XRF sono state effettuate dal prof. Paolo Mazzoleni e dalla prof. Germana Barone (dipartimento di Scienze biologiche geologiche e ambientali); la reperibilità, la caratterizzazione e la contestualizzazione territoriale dei campioni sono state supportate dalla prof. Gabriella Cirvilleri del dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente; hanno coadiuvato il progetto la prof. Agata Scordino (Dfa) e la dott. Maria Grazia Pellegriti (sezione

di Catania dell'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare).

«La tutela di prodotti riconosciuti a livello internazionale attraverso i marchi IGP e DOP - spiegano gli autori della ricerca - deve prevedere azioni atte a garantirne la qualità e a stabilire severi protocolli di tracciabilità, salvaguardando la salute del consumatore e proteggendo il prodotto da tentativi di contraffazione. Queste certificazioni agiscono inoltre da volano nella promozione dei prodotti regionali e di fatto qualificano ulteriormente il territorio a livello turistico. Attraverso questa ricerca interdisciplinare, che può avere significative ricadute anche in termini economici, l'Università di Catania conferma il suo impegno a supporto del territorio siciliano e si fa garante della valorizzazione delle eccellenze siciliane in ambito agro-alimentare».

