



*Il CREA è il maggiore ente di ricerca italiano nell'agroalimentare. Circa 2.250 persone, di cui l'80% ricercatori e tecnici, lavorano per fornire a questo importante comparto produttivo l'innovazione necessaria per affrontare la competizione mondiale, contribuendo allo sviluppo del Paese.*

# CREA più ricerca per il mondo delle DOP IGP

*Dai disciplinari di produzione, alla mappatura dei prodotti, dall'etichettatura alle nuove tecniche di lavorazione*

*a cura della redazione*

Stefano Vaccari direttore generale del CREA racconta a Consortium l'attività del principale ente di ricerca italiano nell'agroalimentare.

***Direttore Vaccari, cosa fa oggi la ricerca in generale, e quella del CREA in particolare, per le produzioni certificate?***

Le produzioni certificate, a partire dalle Indicazioni Geografiche, sono un asse strategico dell'economia nazionale, non solo agricola. Spesso ci si dimentica che l'Italia è leader mondiale nelle IG, non soltanto come numero, ma anche per numerosi parametri economici e quantitativi. Al valore alla produzione delle IG, 16,9 miliardi di euro nel 2019, va affiancato l'impatto che questi prodotti hanno sul sistema agroalimentare: intere filiere di ristorazione e turismo si muovono in

stretta connessione con produzioni a Indicazione Geografica, coinvolgendo centinaia di migliaia di operatori e molti miliardi di euro. Il solo enoturismo muove oltre 2,5 miliardi annui. Il prodotto a IG, per quanto fondato su una riconosciuta tradizione, è in perenne aggiornamento tecnologico e scientifico, per migliorare le caratteristiche di salubrità, conservabilità e mantenimento dei valori organolettici. Il CREA negli ultimi anni, su input dei Consorzi di tutela e del Mipaaf, ha sviluppato decine di ricerche sul tema della tutela e tracciabilità della qualità, nonché della distintività e adeguamento degli standard di certificazione.

Le principali linee di ricerca sono:

- validazione ed aggiornamento dei disciplinari di produzione DOP, IGP su basi strettamente scientifiche;
- tecniche di mappatura dei pro-

dotti, mediante l'implementazione di metodiche basate sulla determinazione di: rapporti isotopici Sr e Rare Earth Elements (REE); Radio Frequency Identification (RFID) – “francobollo digitale” dei singoli prodotti alimentari;

- ottimizzazione dell'attività microbica responsabile delle trasformazioni alimentari, mediante ad esempio la metabolomica su prodotti grezzi, alimenti e bevande.

Inoltre, le attività per le produzioni di qualità in generale:

- consumatore informato e consapevole (etichettatura nutrizionale con indicazioni alla salute, in applicazione del Regolamento (CE) 1924/2006);
- tecniche sostenibili per la trasformazione, conservazione e confezionamento dei prodotti;

- valorizzazione della relazione tra alimentazione e salute e della valenza nutraceutica dei prodotti.

### **Quali sono i prodotti a IG su cui avete svolto le maggiori ricerche?**

I formaggi DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Provolone Valpadana DOP e Gorgonzola DOP, solo per citare alcuni esempi, sono stati oggetto di intense ricerche, sia nella fase della produzione del latte che della caseificazione. Sui Salumi DOP e IGP abbiamo lavorato per la migliore tracciabilità delle carni oltre che sul fronte del benessere animale, una componente sempre più importante nella produzione suina e bovina destinata a IG. Sul vino, poi, il CREA vanta una tradizione di ricerca unica, ereditata dai gloriosi Istituti sperimentali di Enologia di Asti e Viticoltura di Conegliano Veneto. Siamo orgogliosi di essere depositari di una tradizione di ricerca e innovazione vitivinicola unica al mondo. Migliaia sono i cloni di vite selezionati dal CREA per le produzioni italiane a IG e gli studi per migliorare la qualità dei vini italiani. Oggi la ricerca CREA si espande ai modelli previsionali delle fitopatologie e delle rese produttive. Per molte DOC e DOCG, è divenuto fondamentale ridurre l'uso di fitofarmaci, dimostrando in tal modo una sempre maggiore sostenibilità ambientale delle produzioni. Così come fondamentale è monitorare le produzioni in vigna, per offrire ai viticoltori stime reali e tempestive dell'andamento produttivo.

### **Il Covid ha modificato le linee di ricerca nelle IG?**

Le IG hanno reagito meglio di altri comparti alla crisi Covid, dimostrando la validità del modello produttivo. Forse la situazione ha accelerato la necessità di sviluppare nuove forme di packaging e di trasporto, per far fronte ai blocchi di movimentazione e di conservazione delle materie prime.

### **Innovazione e tradizione, sono due termini antitetici solo apparentemente?**

La tradizione, in fin dei conti, è un'innovazione ben riuscita che si consolida nel tempo. Credo che per le IG questo sia particolarmente vero. Miglioriamo, affiniamo continuamente tecniche e produzioni che hanno anche mille anni di storia, senza snaturarne lo spirito, ma offrendo ai consumatori di tutto il mondo prodotti che fanno del territorio e della qualità un grande valore aggiunto. L'innovazione affianca costantemente queste produzioni, spesso in modo silenzioso, ma molto efficace.

Oggi le Indicazioni Geografiche sono esportate in tutto il mondo, con risultati economici eccellenti: dietro c'è un'intensa ricerca per mantenere stabili e attraenti i prodotti, senza aggiungere conservanti, ma sfruttando studi sul confezionamento, sul controllo delle temperature e sulla qualità delle materie prime.

### **Come capo dell'ICQRF lei è stato per molto tempo il custode della tracciabilità e della qualità del made in Italy. Oggi è il direttore del più importante ente italiano di ricerca sull'agroalimentare: cosa porta del suo percorso professionale all'interno dell'attività del CREA?**

L'ICQRF dedica molte risorse alla ricerca e alle analisi di laboratorio, per cui l'approccio scientifico non è cambiato. Anzi, le sinergie tra ICQRF e CREA aumenteranno sempre più, sia a livello analitico che di condivisione di esperienze: con il nuovo capo dell'ICQRF, Felice Assenza, la sintonia è piena ed abbiamo diversi progetti comuni. La ripresa dei mercati è ormai imminente, i segnali economici non mancano. Sono convinto che sia l'ICQRF che il CREA potranno dare un contributo importante nel sostenere le nostre produzioni nella fase di rilancio, garantendo la reputation del made in Italy di qualità e il livello di innovazione verso la sempre maggiore sostenibilità: ci stiamo mettendo passione e competenza, proprio come i nostri produttori.

## **IL CREA in pillole**



**2.250** circa  
PERSONE CHE  
LAVORANO PER LA  
RICERCA ITALIANA



**80%**  
RICERCATORI  
E TECNICI



**1.332**  
PUBBLICAZIONI  
SCIENTIFICHE ANNO



**>600**  
RIVISTE CON  
IMPACT FACTOR



**5.000** ettari  
DI TERRENO PER  
LA RICERCA



**6**  
CENTRI DI RICERCA  
DI FILIERE



**6**  
CENTRI DI RICERCA  
TRASVERSALI



*Stefano Vaccari,  
direttore generale del CREA*