INNOVAZIONE

L'azienda parmense ha finanziato una ricerca per risalire all'origine del pomodoro partendo dai semilavorati

Mutti «traccia» il made in Italy

Dopo due anni di sperimentazioni evidenziata la possibilità di prevenire frodi lungo la filiera

Dall'impronta idrica, alla tracciabilità della materia prima. Per una migliore informazione a beneficio del consumatore e una più efficace tutela del pomodoro italiano.

Dopo il progetto «verde» messo in campo l'anno scorso in collaborazione con il Wwf e l'Università della Tuscia per ridurre l'uso di acqua nei processi di lavorazione industriale, Mutti, azienda leader nazionale delle conserve di pomodoro, ha finanziato una ricerca con l'obiettivo di risalire al luogo di produzione della materia prima partendo dall'analisi dei prodotti semilavorati.

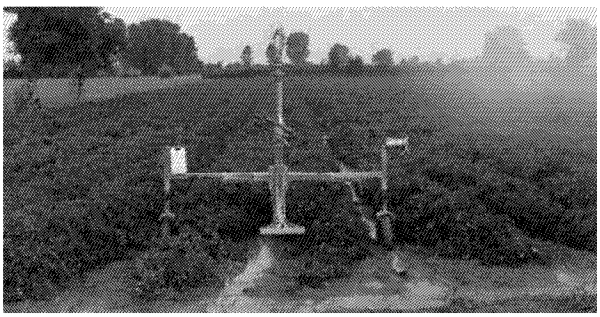
Al termine del secondo anno (su tre) di sperimentazioni, condotte da un team di ricercatori della facoltà di Agraria di Piacenza e dal Laboratorio Lims di Verbania, le analisi su campioni di pomodoro in quattro areali italiani (Parma, Piacenza, Ferrara e Puglia) e in un areale cinese hanno evidenziato che i prodotti di quest'ultimo (bacche, pelati, passate e concentrati) presentavano valori significativamente superiori del rapporto isotopico 87Sr/86Sr. Uno strumento di indagine utilizzato ad ampio spettro nel settore alimentare finalizzato a stabilire autenticità e provenienza geografica dei prodotti.

«Lo studio – spiega Francesco Mutti, amministratore delegato dell'omonima società parmense – ha già evidenziato che è «possibile stabilire con sostanziale certezza la provenienza, l'origine di un semilavorato in base a un certo tipo di analisi». E questo, oltre a tutelare i consumatori, rappresenta un deterrente per qualche azienda di trasformazione che magari usa del concentrato cinese spacciandolo per italiano.

«Certo – aggiunge Mutti – ancora non ci sono elementi probanti al 100% per procedere a una condanna nei confronti di chi lavora in modo così disinvolto. Tuttavia, nelle centinaia di campioni esaminati c'è una chiarezza assoluta. Lo strumento di indagine esiste e consente di tracciare il pomodoro. Ora, da parte nostra non c'è un'immediata finalità aziendale. Ma crediamo sia possibile fare qualcosa di concreto per la tutela e la credibilità del prodotto made in Italy. Magari impedendo di far circolare informazioni false e tendenziose, come succede negli Stati Uniti dove operatori locali dicono che gli italiani usano, ed esportano, pomodoro concentrato cinese». ●

MASSIMO AGOSTINI

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.