



Promozione

Partecipare a BioFach 2009

Dal 19 al 22 febbraio 2009 si svolgerà a Norimberga, in Germania, il BioFach, il più importante salone mondiale dei prodotti biologici. Anche quest'anno c'è l'opportunità per le aziende certificate di partecipare con uno spazio all'interno dello stand collettivo organizzato da Suolo e Salute. Lo stand si trova nella stessa posizione dello scorso anno, molto centrale (stand 230, padiglione 4). Le aziende interessate devono rivolgersi con urgenza direttamente alla Presidenza, presso la sede nazionale:

Suolo e Salute

Via P. Borsellino, 12/B
61032 Fano (PU)
Tel.: +39 0721 860543
Fax: +39 0721 869679
email: info@suoloesalute.it



Programma di promozione dei prodotti agricoli sul mercato interno

Suolo e Salute, attraverso la società Cerere Servizi srl che si occupa della promozione dei prodotti agricoli delle aziende controllate, sta presentando un programma di informazione e promozione dei prodotti agroalimentari sul mercato interno, esteso a tutti i paesi membri della UE e cofinanziato dall'Unione Europea. Il programma verrà presentato sulla base di un bando emanato dal Ministero delle politiche agricole il 18 luglio 2008 (Regolamento CE n. 03/2008 del Consiglio e dal Regolamento della Commissione n. 501/2008). Il termine per la presentazione del programma è il 30 novembre 2008. Le aziende controllate del settore biologico interessate a partecipare al programma attraverso Cerere Servizi devono contattare al più presto direttamente la Presidenza di Suolo e Salute, nella sede di Fano (tel. 0721-860543, presidenza@suoloesalute.it). Il programma cui sta lavorando Cerere Servizi, insieme ad altre realtà di eccellenza dell'agroalimentare italiano, offre infatti grandi opportunità per le aziende controllate. Mira a far conoscere le produzioni agricole ottenute con metodo biologico delle aziende controllate da Suolo e Salute ed i prodotti Dop, Igp e Stg nell'ambito dei paesi dell'Unione Europea. Il progetto prevede varie iniziative, come la partecipazione a fiere e mostre, la stampa di pubblicazioni e depliant, l'organizzazione di convegni, conferenze stampa, dimostrazioni presso ristoranti con le collaborazioni di chef, vendite promozionali nella Grande Distribuzione, con l'obiettivo di incrementare la vendita di prodotti di qualità e di quelli biologici in particolare.



La risonanza per la qualità degli alimenti

≈ di Roberto Consonni e Laura Ruth Cagliani

La tecnica della NMR applicata dall'Ismac CNR di Milano permette di caratterizzare i prodotti alimentari. Si può così riconoscere, ad esempio, il vero Parmigiano Reggiano Dop dalle imitazioni estere.

La Risonanza Magnetica Nucleare (NMR) è una tecnica spettroscopica con un vastissimo campo di applicazioni; viene spesso affiancata ad altre tecniche analitiche nello studio delle problematiche che richiedono un approccio multidisciplinare come lo studio della qualità e della genuinità dei prodotti alimentari. Negli ultimi anni molti studi si sono concentrati sull'analisi NMR di matrici alimentari quali il succo di frutta, vino, birra, caffè e olio d'oliva. Essi sono ottimi esempi di miscele complesse i cui componenti sono normalmente studiati e controllati con altre tecniche analitiche previa estrazione, concentrazione e derivatizzazione. Con l'impiego dell'NMR è possibile procedere direttamente all'analisi di tutti i componenti contemporaneamente. Le analisi

sono altamente riproducibili, la preparazione del campione è pressoché nulla (bastano pochi microlitri per campione), i tempi di misura sono rapidi (pochi minuti) ed inoltre è possibile effettuare analisi sia quantitative che qualitative.

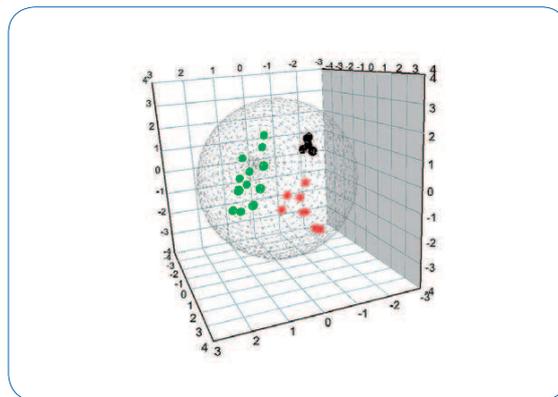
Da diversi anni molti studi sono stati condotti combinando varie tecniche analitiche con protocolli di analisi statistica multivariata. Quest'ultima ha il vantaggio di poter elaborare le numerose informazioni derivanti per esempio da uno spettro NMR evidenziando, grazie anche all'utilizzo di grafici, le relazioni tra le variabili (dati NMR) e le osservazioni (campioni) considerate.

Nel laboratorio NMR dell'ISMAC del CNR di Milano sono stati condotti diversi lavori che utilizzano questo approccio combinato di tecniche NMR e analisi statistica multivariata per la caratterizzazione di prodotti alimentari.

In particolare, è stato possibile ottenere una differenziazione geografica tra campioni di Parmigiano Reggiano DOP italiano (forniti da Parmareggio) e prodotti simili "grana" provenienti dall'Est Europa che stanno sempre più affollando i mercati italiani. Limitatamente al prodotto italiano, è stato poi possibile distinguere i campioni in relazione ai mesi di stagionatura (14, 24 e 30 mesi), individuando anche i composti che maggiormente caratterizzano i prodotti a diverso invecchiamento.

Una caratterizzazione geografica è stata ottenuta anche su campioni di zafferano, provenienti dall'Italia e dall'estero, distinguendo anche zafferano italiano Dop da prodotti commerciali o provenienti da altre regioni italiane. I campioni Dop sono risultati essere più ricchi dei composti che conferiscono allo zafferano il tipico colore, aroma e sapore.

Analisi condotte su campioni di miele millefiori e di acacia hanno invece portato ad ottenere una differenziazione botanica tra le due varietà e, all'interno della stessa



Separazione di campioni di miele millefiori in relazione all'origine geografica: Italia (rosso); Argentina (nero) e Ungheria (verde).

sa varietà, una distinzione dei campioni di miele in relazione all'origine geografica. Per il miele d'acacia sono stati distinti campioni italiani da quelli ungheresi mentre per il miele millefiori è stata ottenuta una differenziazione tra campioni italiani, argentini e ungheresi ottenendo un modello statistico in grado di valutare l'origine geografica di campioni test.

Infine, sono stati condotti studi su oltre 100 campioni di aceto balsamico (ABM) e balsamico tradizionale di Modena (ABTM). I risultati ottenuti dall'analisi 1H NMR, combinata sempre a protocolli statistici, hanno consentito di ottenere la caratterizzazione e la differenziazione qualitativa di ABM e ABTM. È stato possibile distinguere campioni di balsamici industriali da aceti balsamici invecchiati e aceti balsamici tradizionali, individuando anche i composti che caratterizzano le diverse tipologie di prodotto. Oltre ad una valutazione qualitativa è stato possibile ottenere anche una valutazione quantitativa e quindi una caratterizzazione del-

l'invecchiamento degli aceti. L'obiettivo di queste analisi chiaramente non è stato quello di indicare con precisione l'anno assoluto dell'aceto ma valutare se un campione di aceto balsamico tradizionale risultava essere effettivamente invecchiato per più di 12 anni o di 25 anni per poter essere definito "extra vecchio" come da disciplinare. Anche in questo caso è stato messo a punto un modello con buone capacità predittive. I risultati ottenuti hanno mostrato la validità della tecnica NMR combinata a protocolli di analisi statistica multivariata per la caratterizzazione, la tutela e la valorizzazione della qualità di diversi prodotti alimentari.

Gli autori sono del Laboratorio NMR, Istituto per lo Studio delle Macromolecole, CNR (Consiglio Nazionale delle Ricerche), via Bassini 15, 20133 Milano

Email: roberto.consonni@ismac.cnr.it; laurarruth.cagliani@ismac.cnr.it
www.ismac.cnr.it
Tel. 0223699578-0223699722



Il biologico in primo piano

Sana ha venti anni ma non li dimostra.

Torna dall'11 al 14 settembre a Bologna il Salone internazionale del Naturale con un'edizione speciale che celebra i vent'anni della manifestazione fieristica che ha accompagnato lo sviluppo del biologico nel nostro paese. Tradizionale ormai la suddivisione nelle tre aree: alimentazione; cosmesi e benessere; casa. Da notare SanaKids, lo spazio dedicato ai più piccoli, e A Sana con gusto, lo spazio per le degustazioni presentato da Marisa Laurito. Tra gli appuntamenti del Sana 2008, segnaliamo la nascita del portale "La Buona Tavola" di Terra Sana Italia (vedi pag.3) e la presentazione con degustazione dei vini delle cantine biologiche dell'Emilia Romagna, a cura di Prober (sabato 13-9, ore 14,30 nello stand della regione). Il ventennale sarà festeggiato anche dentro Bologna, con un itinerario del buon vivere che coinvolgerà tutta la città con eventi e degustazioni.

Suolo e Salute celebra i suoi venti anni al Sana riproponendo il progetto ambizioso che ha debuttato con grande successo lo scorso anno. Si tratta dell'isola di Suolo e Salute, uno spazio che ospita, oltre all'organismo di controllo, solo aziende certificate. Quest'anno ci sono alcune novità, con aziende presenti per la prima volta al Sana e alcune conferme che attirano l'attenzione dei visitatori, come l'ottimo caffè dei Caraibi offerto da El Cibao e la birra artigianale bio dell'Officina della Birra.

Molte altre aziende certificate da Suolo e Salute saranno presenti a Bologna. Citiamo soltanto alcune presenze, tra le tante: la cooperativa Campo delle Marche; Ortocori e Maggiora Impero, di Latina; l'Oliveto Matarazzo di Viterbo; l'Antico Frantoio Sommariva di Albenga.

Il materiale promozionale per le aziende certificate (locandine "Azienda controllata", copie del giornale "Suolo e Salute", segnaplibri ecc.) potrà essere ritirato a partire dal pomeriggio di mercoledì presso lo stand di Suolo e Salute (padiglione 21, angolo Nord Ovest).

AZIENDE PRESENTI NELL'AREA DI SUOLO E SALUTE

- 1 Suolo e Salute (Italia) • Controllo e certificazione
- 2 Sunny Land (Bovolone - VR) • Cereali
- 3 Coop. Amendola (Arpi - FG) • Pomodoro e pasta
- 4 La Fabbrica della Birra (Bresso - MI) • Birra
- 5 Aceto Balsamico del Duca (Spilamberto - MO) • Aceto balsamico
- 6 Consorzio Oasi Molise (Larino - CB) • Olio e conserve vegetali
- 7 Vesprini Elvasio e Nardoni (S.Elpidio a Mare - AP) • Oli vegetali
- 8 Arte e Sapori (Fano - PU) • Piadina bio
- 9 Ape Regina - I Mielosi (Rossano Calabro - CS) • Miele
- 10 Le Macchie (Montecatilli - TR) • Olio al tartufo
- 11 El Cibao (Mattarello - TN) • Caffè e zucchero

