

### WORKSHOP NAZIONALE AGROALIMENTARE

Silvia Lanteri

Dipartimento di Farmacia

Sezione di chimica e tecnologie farmaceutiche e alimentari

Università di Genova

[silvia@difar.unige.it](mailto:silvia@difar.unige.it)

*Il primo workshop nazionale agroalimentare, Albenga (SV) 17,18 marzo 2016, organizzato da LABCAM Srl, Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio di Savona, ha trattato i temi principali del settore: la ricerca e la sicurezza alimentare, l'analisi sensoriale per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari, la shelf life degli alimenti ed, infine, l'aggiornamento tecnico-legislativo. Gli argomenti sono stati sviluppati da esperti provenienti da diverse realtà: università, centri di ricerca e di tutela della qualità, associazioni di categoria, ASL, aziende. I circa 60 partecipanti, principalmente provenienti dal Centro Nord Italia, hanno contribuito alla riuscita dell'evento con una buona interazione con i relatori.*



Lo scorso marzo si è svolto il primo workshop totalmente dedicato al settore agroalimentare organizzato da LABCAM Srl, Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio di Savona, nella propria sede di Albenga in collaborazione con il Laboratorio della Camera di Commercio di Torino. All'evento si sono dati appuntamento esperti delle principali università italiane, centri di ricerca e degli ordini professionali di tutta Italia impegnati in un ricco calendario di lavori su ricerca, innovazione dei prodotti, sicurezza ed etichettatura.

A tracciare un bilancio del workshop è stato Luca Medini, Direttore del LABCAM: "Siamo decisamente soddisfatti della riuscita dell'evento che ha visto sessanta partecipanti da tutta Italia, in particolare del Centro Nord tra aziende, università, associazioni di categoria, ASL e industrie del comparto di primo piano".

L'iniziativa è stata pensata con l'obiettivo di fornire un panorama aggiornato, a 360°, sui temi più attuali. Il comparto dell'agroalimentare è senza dubbio al centro di un crescente interesse, ha spiegato Luca Medini, quasi quotidianamente ci si confronta con notizie che riguardano la sicurezza e la qualità "in tavola". Le normative e gli studi in merito sono in continua evoluzione visto le sempre più crescenti necessità del settore e le richieste del mercato con particolare attenzione all'applicazione di tecniche innovative per l'analisi della qualità di prodotto e per il mantenimento delle sue proprietà. L'iniziativa di LABCAM ha voluto mettere a fattor comune l'esperienza e la ricerca ai massimi livelli oggi nel panorama nazionale e internazionale fornendo soluzioni innovative alle aziende e informandole sulle ultime novità legislative e sulle responsabilità che coinvolgono le imprese.

Quattro le sessioni di lavoro. Nella prima sessione di giovedì 17 marzo è stato affrontato il tema della sicurezza alimentare con particolare attenzione alle nuove tecniche di valutazione della qualità, l'utilizzo di tecniche e applicazioni innovative (spettroscopia NIR e chemiometria). Ad aprire la prima sessione dei lavori, dedicata alla ricerca e alla sicurezza alimentare, è stato Sergio Caroli della Società di Scienze Farmacologiche Applicate, Istituto Superiore di Sanità di Roma, con un focus su "Residui di farmaci e loro metaboliti negli alimenti: problemi attuali e prospettive future".

Nella prima sessione di lavoro della prima giornata del workshop, moderata da Giovanni Minuto del CeRSAA (Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola, Camera di Commercio di Savona), sono intervenuti Lanfranco Conte del Dipartimento di Scienze Agro Alimentari Ambientali e Animali dell'Università di Udine sulle nuove acquisizioni sulla valutazione di qualità e purezza degli oli alimentari; il dott. Carlo Brera dell'Istituto Superiore Sanità di Roma sugli aspetti innovativi e nuovi orizzonti nella valutazione del rischio da micotossine; Andrea Giomo della Divisione Food Euranet sui modelli innovativi per lo sviluppo del prodotto; Paolo Oliveri del Dipartimento di Farmacia dell'Università di Genova su "Spettroscopia NIR e chemiometria: un importante

binomio nell'analisi agroalimentare"; Andrea Ghiselli del Centro di ricerca per gli alimenti e la nutrizione su "Alimenti e salute: quali proprietà preservare e sviluppare?".

La seconda sessione del workshop, moderata da Luca Medini, è stata interamente dedicata all'analisi sensoriale, un metodo di misura oggettivo per la valutazione merceologica degli alimenti caratterizzati attraverso la vista, l'udito, il tatto, il gusto e l'olfatto. L'analisi sensoriale fa oramai parte a tutti gli effetti dei criteri oggettivi necessari per dare una carta d'identità a un prodotto, affiancandosi alle misure chimiche. L'industria alimentare utilizza ormai l'analisi sensoriale sia come verifica del rispetto dei disciplinari imposti per legge ad esempio nell'attribuzione delle denominazioni di origine o volontari che come vero e proprio strumento di marketing. I lavori si sono sviluppati con i contributi di Maria Piochi, dell'Università degli Studi di Firenze, Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali, Lanfranco Conte, Giovanni Minuto e Pierpaolo Nebuloni dell'azienda Thermo Fisher Scientific. In particolare, è stato analizzato, come case study, il profilo aromatico del basilico e le sue interazioni con la luce.

Nella prima sessione della seconda giornata del workshop, venerdì 18 marzo, è stato trattato un argomento di grande interesse tra i partecipanti: shelf life degli alimenti determinarla, prolungarla, garantirla. La sessione,

moderata da Luca Medini, ha affrontato diversi aspetti del problema: i metodi previsionali per la stima della shelf life degli alimenti con Sonia Calligaris del dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Udine; gli indici microbiologici nella predizione della shelf life con Elisabetta Razzuoli dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta; i modelli predittivi sensoriali con Andrea Giomo; lo studio della cessione di contaminanti da imballi alimentari con Lucrezia Lamastra dell'Istituto di Chimica Agraria e Ambientale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore ed in chiusura come case study l'esperienza dell'azienda olearia di Nasino (SV) dei Fratelli De Andreis.

La sessione finale è stata interamente dedicata all'aggiornamento tecnico legislativo in ambito agroalimentare.

Moderata da Franco Macchiavello dell'Ispettorato Centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari, ICQRF NORD-OVEST, la sessione ha affrontato il tema della protezione del marchio in Italia ed all'estero per l'impresa agroalimentare, la nuova etichettatura dei prodotti alimentari, la responsabilità delle imprese e gli aspetti sanzionatori e le linee guida per la conformità dei materiali a contatto con gli alimenti con gli interventi dei dottori: Maria Teresa Baldini, Studio Torta, Roberto Copparoni, Ministero della Salute, Neva Monari, Studio Monari, Paolo Brusutti, ISEVEN Servizi e Riccardo Favero, Regione Liguria.

