



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



Piacenza, 28 luglio 2018 - Smascherare i formaggi simil-Grana tanto diffusi non solo all'estero ma anche in Italia. A mettere a punto un sistema per scoprire facilmente le imitazioni di alcuni tra i prodotti agro-alimentari più "taroccati" al mondo è stato un pool di ricercatori di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università Cattolica, guidato dal preside della facoltà di Piacenza Marco Trevisan. Il tutto grazie all'utilizzo di una tecnica emergente, nota come analisi metabolomica.

“Lo scopo di questo lavoro preliminare è stato quello di discriminare in base all'impronta chimica prodotti Grana Padano DOP, di sicura provenienza e certificazione, da formaggi spacciati come tali nel mercato italiano e straniero” spiega il professor Trevisan.

“A tale scopo, sfruttando la strumentazione disponibile nella facoltà del campus piacentino, è stata utilizzata l'analisi metabolomica” continua il docente di Biochimica. “Tale approccio ha permesso di valutare in modo più ampio, rispetto alle analisi condotte sui singoli composti, le possibili differenze nel profilo di composti chimici - come acidi grassi, amminoacidi, metaboliti secondari - presumibilmente dettate dalle procedure insite nel disciplinare di produzione. Infatti, si può affermare che l'intero ciclo produttivo di questi prodotti DOP (definito dal rigido disciplinare di produzione) sia in grado di guidare i processi biochimici soprattutto durante la stagionatura, fase fondamentale della produzione, in cui il prodotto acquisisce le sue caratteristiche organolettiche distintive”.

Quando si guarda a prodotti come Grana Padano o Parmigiano Reggiano, spiega il professor Francesco Masoero, docente della facoltà e parte dello staff di ricercatori - composto da Luigi Lucini, Antonio Gallo, Gianluca Giuberti e dal dottorando Andrea Rocchetti - che ha messo a punto il test, “questi risultati forniscono la base per ulteriori studi di autenticità delle produzioni lattiero-casearie, in modo tale da fornire un sistema di tracciabilità e di autenticità delle produzioni DOP, che vedono in prima linea l'Emilia Romagna. Inoltre, il potenziale di questa tecnica analitica potrebbe essere sfruttato per proteggere il consumatore, sempre più consapevole, ed evidenziare la differente qualità dei prodotti nostrani certificati rispetto alle imitazioni estere, purtroppo sempre più diffuse sul mercato agro-alimentare”.