

# I detective del cibo

## Gli esperti anti-contraffazione agroalimentare del Parco tecnologico Riso Carnaroli o cipolla rossa di Tropea: a Lodi se ne certifica il Dna

**Lodi** Indossano camici, guanti e occhiali di protezione per evitare qualsiasi tipo di contaminazione. Sono i tecnici del laboratorio agroalimentare del Parco tecnologico padano di Lodi, esperti della lotta alla contraffazione alimentare. La loro attività, a parole, è semplice: analizzano il Dna di alcuni prodotti selezionati per capire la vera origine. E non è poco: perché quando si parla di made in Italy saper distinguere l'originale dalle imitazioni è fondamentale. Un'attività utile per i consumatori, costretti ad affidarsi solo a quello che viene riportato sulle etichette. Sotto la lente del sequenziatore, il macchinario per effettuare un'analisi di fingerprinting molecolare (il metodo che permette di identificare i diversi tipi di Dna), passano i chicchi di riso Carnaroli, una varietà molto utilizzata per i risotti. Di questo cereale il Parco detiene una raccolta di dati ampia e variegata, frutto di anni di analisi con gli agricoltori del territorio. Così è possibile riconoscere anche

la vera cilza taggiasca, simbolo della Liguria nel mondo, con la sua forma allungata e il sapore unico. E da poco, a Lodi si analizza anche la cipolla rossa di Tropea: grazie a un accordo con Confindustria di Reggio Calabria, il polo scientifico si sta preparando a diventare un punto di riferimento anche per il riconoscimento di questo prodotto, famoso per il sapore dolce e per la polpa carnosa e croccante.

«La nostra analisi permette di capire se un prodotto rispetta tutte le caratteristiche previste — spiega Fiorella Gioia, responsabile del laboratorio agroalimentare del Parco tecnologico padano —. Dal nostro studio non riusciamo a certificare se, per esempio, un determinato chicco di riso è stato coltivato sul suolo italiano, ma solo se si tratta di quella varietà specifica. È un'attività utile per riuscire a

### Spiega

«È il tempo che ci serve per conoscere se un prodotto risponde ai requisiti di qualità»

capire il tipo di prodotto, anche perché spesso le coordinate geografiche coincidono con le caratteristiche del prodotto». Per scovare un prodotto contraffatto gli scienziati del Parco ci impiegano poco meno di sei ore. Si parte con l'estrazione del Dna, un'operazione che dura 60 minuti, poi il resto del tempo serve per analizzarlo ed entrare nel det-

taglio. «È un lavoro importante che ci chiedono tante aziende italiane — aggiunge Gioia —. Anche per loro è complicato sapere con certezza cosa arriva dai fornitori. Con un test abbastanza veloce, ma preciso, si può dare una risposta chiara e avere la certezza di cosa si nasconde in una confezione».

Il Parco tecnologico padano

na, attivo da più di vent'anni, è un'isola dedicata alla ricerca in mezzo alla pianura, tra la tangenziale e il polo universitario di Medicina Veterinaria. Oltre agli scienziati del settore agroalimentare, nel presidio di ricerca lavorano altri esperti, come quelli dello Smeil, il centro di eccellenza in medicina trasfusionale e di precisione, punto di riferimento per l'analisi dei tamponi Covid durante la pandemia. Qui in prima linea ci sono il direttore sanitario Silvia Gabba e la biologa Sara Botti, specialista in genetica applicata. A coordinare l'attività è Stefano Di Giovine, responsabile operativo. «Dal 2019 a oggi abbiamo continuato a fare tanta ricerca, partecipando e coordinando progetti in ambito agroalimentare, ma anche in ambito sanitario — sottolinea Di Giovine —. Siamo orgogliosi di quello che stiamo facendo. Il Parco è un'eccellenza del nostro territorio e deve continuare a esserlo».

Carlo d'Elia  
REPORTAGE DI G. BIANCHI

### Chi sono

● Gli scienziati del Parco tecnologico padano di Lodi certificano la qualità ed alcune eccellenze del Made in Italy



Scienziate Sara Botti e Silvia Gabba del team di Lodi (Rbelini)

