

RICERCA/Genetica per salvare le viti. Salumi ai raggi X

03041

03041

Il tesoro nascosto

Super alimenti dal siero di bufala

DI ANDREA SETTEFONTI

Le proteine del siero di caseificazione di bufala idrolizzate da utilizzare in prodotti alimentari innovativi. Ma anche *shelf life* dei salumi, genetica per migliorare la vite e alimentazione di precisione dei bovini. Sono alcune delle otto tesi di laurea, su 158 analizzate, premiate da **Legacoop Agroalimentare** con duemila euro ciascuna in una cerimonia alla presenza del sottosegretario all'agricoltura, **Patrizio Giacomo La Pietra**. «Il livello della ricerca italiana è molto alto e non è un caso che alcuni di questi neolaureati siano già collocati al lavoro», spiega a *ItaliaOggi* il presidente dei Legacoop Agroalimentare, **Cristian Maretta**.

A **Greta Nicolini** è andato il premio **Bonterre** per aver tracciato in modo olistico le trasformazioni dei salumi durante la loro *shelf life*. La sperimentazione ha consentito a **Salumifici Gran Terre (Casa Modena, Alcisa, Senfter e Cavazzuti)** di identificare con maggiore dettaglio il TMC (*Tempo Minimo di Conservazione*) di un prodotto. L'analisi delle filiere agroalimentari con metodologie molecolari è stata alla base del lavoro di **Federica Rizzitiello** premiato da **Cantine Riunite&Civ**. In particolare si è soffermata sul miglioramento genetico della vite per la resistenza a determinate malattie fungine con un metodo efficace, gestibile nel tempo e relativamente economico; l'idea è di applicare

la ricerca ai vitigni autoctoni italiani. Il premio **Granarolo** è andato a **Ferdinando Cropano** per il lavoro sull'Impiego alternativo delle proteine del siero di caseificazione del latte di bufala. Ovvero trasformarlo da sottoprodotto altamente inquinante a elemento con nutrienti essenziali per l'uomo, come i peptidi bioattivi, per la produzione di latticini funzionali o di integratori alimentari. Il premio **Progeo** è stato assegnato a **Jenny Bongiovanni** per la *Precision feeding*, alimentazione animale per animale con l'utilizzo della NIRS (*Near Infrared Reflectance Spectroscopy*) per una valutazione qualitativa delle razioni a secco tipo **Parmigiano Reggiano** e l'analisi della digeribilità per una più precisa valutazione nutrizionale e ambientale. A **Nunzio Bellaveduta**, per «Politiche di creazione della qualità e strategie di sviluppo del valore dei prodotti ortofrutticoli nella gdo» è stato assegnato il premio **San Lidano**. La tesi ha cercato gli elementi-chiave per creare valore e qualità, non solo nel prodotto, ma anche nell'intera rete commerciale. Premiati anche **Serena Romeo** («Il comportamento del consumatore nella sfida al food waste: il caso Too good to go»), **Francesco Russo** («La tutela ambientale mediante la costituzione di aree naturali protette. La tutela di aree marine») e **Elena Stocco** («Strategie di marketing per elevare a marca il Parmigiano Reggiano Dop»)

— © Riproduzione riservata — ■

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3041 - L.1603 - T.1603

