

“La tecnologia incontra i sensi” è lo slogan accattivante scelto da ASLab (Aroma and Sensory Laboratory), per indicare il tipo di attività che si svolgono al suo interno.

Ma cos'è ASLab? Si tratta di un “Centro per l'innovazione dei sistemi di Qualità, Tracciabilità e Certificazioni dell'agroalimentare”, ossia un laboratorio dove vengono effettuate indagini sulla qualità dei prodotti alimentari e non, inaugurato presso la Facoltà di Scienze Veterinarie dell'Università di Messina il 17 ottobre 2017, alla presenza, fra gli altri, del prof. Salvatore Cuzzocrea (Prorettore alla Ricerca), del prof. Antonio Panebianco (Direttore del Dip. di Sc. veterinarie), della responsabile del laboratorio prof.ssa Antonella Verzera (Ordinario di Sc. e Tecn. Aliment.) e della dott.ssa Concetta Conduro, che ne ha curato la progettazione e l'allestimento.

Come nasce ASLab? Esso è il prodotto di Agrivet, un progetto finanziato dai Fondi Strutturali Europei (FESR) 2007/2013, per la cifra di 8.917.351,57 euro. La somma è stata erogata per il 75% dall'Unione Europea, il resto è stato coperto per il 21,42% dalla Regione siciliana e per il 3,58% da provvedimenti statali, (Figura n.1 - Finanziamenti). I pagamenti sono iniziati nel dicembre 2012, sono continuati in progressione lievemente crescente fino al giugno 2014, per poi raggiungere il flusso di maggiore entità nel periodo compreso tra agosto 2014 e ottobre 2015; nel dicembre dello stesso anno la cifra è stata erogata al 100%, raggiungendo un totale di 8.062.047,00 euro, (si rimanda alla Figura n. 2 - Pagamenti). L'inizio del progetto porta la data dell'11 novembre 2015, mentre il termine è stato fissato per il 17 dicembre 2015.

Il laboratorio costituisce una struttura d'eccellenza all'avanguardia nel panorama nazionale, infatti in Italia sono presenti soltanto tre poli di ricerca con le stesse caratteristiche. Uno staff di esperti qualificati, composto da chimici, biologi, agronomi, biotecnologi, svolge analisi chimiche e sensoriali nell'ambito dei settori dell'agroalimentare, del packaging e dell'ambiente, avvalendosi di strumenti sofisticati.

I locali comprendono quattro aree: una dove vengono preparati e conservati i campioni da analizzare, la seconda è costituita da otto cabine sensoriali attrezzate per le valutazioni individuali; una terza sala è adibita alle valutazioni collettive, infine un altro spazio è utilizzato per elaborare i dati acquisiti. Il laboratorio chimico strumentale è composto da un'area dove vengono effettuate le analisi di routine, una è dedicata alle analisi cromatografiche e una a quelle spettroscopiche. ASLab è in grado di determinare aromi e composti volatili in qualsiasi tipo di matrice, dagli alimenti confezionati ai prodotti ortofrutticoli, dalle acque minerali e potabili ai terreni, dalle emissioni delle piante a quelle industriali.

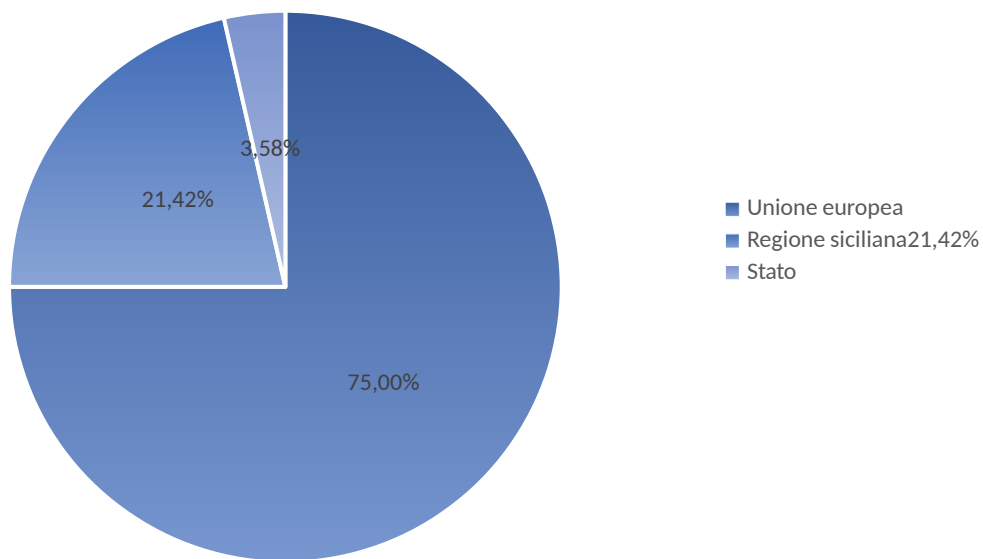
Numerosi studi scientifici dimostrano come vi sia un legame fortissimo che unisce il cibo alla salute, così si assiste ad un'inversione di tendenza in ambito alimentare: stiamo finalmente passando dal fast food allo slow food e da più parti si moltiplicano gli inviti alla corretta alimentazione, alla scelta di prodotti genuini e, possibilmente, a chilometro zero. Tuttavia ancora spesso sentiamo parlare di frodi alimentari, di sequestri di cibi avariati, di etichette contraffatte e di materiale scadente venduto come prodotto di qualità (Figura 3 - Frodi Agroalimentari). Il Progetto Agrivet nasce con lo scopo di fornire conoscenze avanzate soprattutto in tema di sicurezza alimentare e tracciabilità dei cicli di produzione e distribuzione ed è destinato alle imprese, alle istituzioni pubbliche regionali, nazionali ed europee che investono in progetti di ricerca sui sistemi di controllo, su processi produttivi improntati a qualità alimentare ed eco-sostenibilità, sulle certificazioni d'origine, sull'autenticazione di prodotti tipici o a marchio europeo. Ma è altrettanto importante sapere che i laboratori creati con Agrivet sono aperti anche ai privati cittadini, che, gratuitamente, possono richiedere analisi specifiche su campioni di cibi o bevande.

Resta da chiedersi: in che modo questo progetto può migliorare il nostro territorio? Diciamo che la Regione siciliana, ponendosi come soggetto promotore, ha voluto valorizzare il prodotto agroalimentare del territorio e, per fare ciò, è necessario partire dal controllo delle materie prime utilizzate, perché su questo piano si gioca la partita dell'eccellenza e della certificazione di qualità. Inoltre la realizzazione di ASLab costituisce un esempio positivo di utilizzo di fondi, quindi potremmo considerarlo un punto di partenza verso un percorso orientato in tre direzioni:

- 1) attivare nuovi progetti sul tema della ricerca e dell'innovazione;
- 2) fornire nuovi sbocchi lavorativi per i giovani;
- 3) favorire le tipicità agroalimentari per contribuire alla crescita del territorio.

Ora scendiamo in campo a vedere e a conoscere dalla viva voce di chi ci lavora cos'è ASLab.

Finanziamento



Link da cui sono tratti i dati del grafico

<http://www.opencoesione.gov.it/progetti/1si15342/>



Link da cui sono tratti i dati del grafico

<http://www.opencoesione.gov.it/progetti/lsi15342/>

link notizie su ASLab

<http://www.gdmed.it/2017/10/17/inaugurati-i-laboratori-aslab/>

Frodi Agro-alimentari			
Settori di intervento	Imprese controllate	Chilogrammi di prodotti agroalimentari controllati	Valore dei prodotti Agroalimentari controllati
Ittico	29	1432	17.900
Oleario	20	2891	29.500
Conserviero	12	19.400	40.000
Cerealicolo	2	-	-
Zootecnico	24	-	-
Alcool	14	663	10.300
Ortofrutta	73	13.300	113.330
Vitivicolo	142	206.440	285.950
Lattiero caseario	209	466	3.884.780

Comando dei Carabinieri Politiche Agricole e Alimentari

Nucleo Anti-frodi Carabinieri

Rapporto 2015 Attività di contrasto all' Agro-pirateria

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4252>

Link da cui è tratta la foto

<http://www.unime.it/it/informa/notizie/inaugurati-i-laboratori-aslab-unime-sempre-pi%C3%B9-all%E2%80%99avanguardia-nella-ricerca-sull>

