

La curiosità

A Capua il «lievito» per i succhi più sicuri

Succhi di frutta più sicuri, con un minore contenuto di zuccheri e qualità organolettiche superiori. Ad assaggiarli e a promuoverli sono stati gli allievi di scuole della Campania. La riuscita sperimentazione viene fuori dal lavoro sinergico tra l'Isa-Cnr di Avellino e il Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università del Molise che hanno condotto il progetto. La produzione (targata «Giòsole», azienda agricola di Capua) avviene nell'ambito di un ambizioso percorso istituzionale per la riduzione della chimica in agricoltura e la sicurezza



Scoperta In pool la verifica sui microrganismi «spazzini»

za alimentare. Alla «Città della Scienza» di Napoli sono stati presentati alcuni risultati del piano finanziato dalla Regione Campania («Derfram»), nell'ambito del quale è stata portata avanti l'interessante iniziativa di studio. Si tratta dello sviluppo di derivati di frutta ad elevato grado di sicurezza d'uso. Al progetto hanno partecipato diversi gruppi di ricerca dell'Isa-Cnr e del Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università molisana. All'opera ricercatori da tempo impegnati nel settore.

> Segue a a pag. 36

La curiosità

Frutteti più sicuri, trovato il «lievito» giusto

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Tra loro, il direttore dell'Isa-Cnr di Avellino, Raffaele Coppola, i professori Raffaele Castoria, Elena Sorrentino e Filippo De Curtis del Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università del Molise. Grazie all'utilizzo di microrganismi utili per la difesa dei frutteti e a nuove ricette di preparazione, sono stati prodotti succhi di frutti di qualità sensoriali superiori e, soprattutto, privi dei residui di fungicidi chimi-

Il progetto
Vede il Cnr, l'Università del Molise e un'azienda di Capua insieme negli studi

ci e micotossine, sostanze che sono prodotte dai funghi che attaccano la frutta.

I succhi di frutta hanno incontrato il gradimento dei giovani ospiti dell'iniziativa, oltre agli elogi da parte degli addetti del settore e degli esperti che hanno messo in risalto le straordinarie caratteristiche, di gran lunga superiori a quelle dei prodotti comunemente in commercio. Insomma, il progetto Defram condotto dall'Isa-Cnr e dal Dipartimento di Agricoltura, Ambiente e

Alimenti dell'Università del Molise ha permesso di realizzare un percorso che ha portato alla realizzazione di prodotti che piacciono ai più piccoli e ai ragazzi e hanno caratteristiche nutrizionali adatte proprio alle fasce più giovani. Prodotti, dunque, «ultra-biologici», in parte «made in Caserta», che, allo stesso tempo, riescono ad incontrare i favori dei consumatori finali e conseguono l'obiettivo di evitare alimenti poco genuini.

gi.gl.

© RIPRODUZIONE RISERVATA