



LA RISONANZA APPLICATA AGLI ALIMENTI

di ALDO CIARAMELLA

Alimenti più sicuri o meglio testati attraverso tecniche digitali molto avanzate e consumatori più tutelati. Dall'Università del Molise parte una sfida importante, straordinaria se si guarda agli sviluppi e alle ricadute che può avere sulla produzione locale e quindi sulla caratterizzazione genetica e sulla qualità di alcuni prodotti destinati all'alimentazione umana. Due giorni di workshop presso l'Ateneo, oggi e domani, saranno dedicati alle applicazioni della risonanza magnetica sugli alimenti. Una dimostrazione su alcuni studi e tecniche curata dalla prof.ssa Luisa Mannina della facoltà di Agraria che rappresenta un fiore all'occhiello su un strada intrapresa con successo già da qualche anno dalla prof. Annalaura Segre prematuramente scomparsa qualche settimana fa e che si avvia a valorizzare con risultati straordinari nel campo della ricerca alimentare una serie di esperienze che potranno essere di riferimento per la correzione e la qualificazione dei livelli di qualità. Soprattutto a vantaggio di quelle produzioni locali che più di altre potranno fare tesoro dell'applicazione di questo tipo di risonanza e quindi di «vivisezione» molecolare e di rilevazione di bontà organolettica per diventare più appetibili e richiesti. Gli studi messi in campo su olio, tartufo, pomodori, ortaggi, vino, mozzarella, dicono che si deve e bisogna migliorare. Alcune volte la tradizione di un'azione sistematica e alcune dannose consuetudini fanno un prodotto scadente e facilmente deperibile definito erroneamente genuino.