Nasce Agrivet, a tutela di consumatori, prodotti e produttori

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 20 Gennaio 2016 22:09

Conoscevo già l'impegno del Prof. **Baldo Portolano**, ricercatore e docente del **Dipartimento di Agraria dell'Università di Palermo**, nell'ambito della certificazione, ma stavolta, con questo ultimo progetto chiamato **Agrivet**, il cui obiettivo è di dare servizi per il miglioramento dell'agroalimentare siciliano, più di altre volte è riuscito a focalizzare la sua attività sullo scottante argomento concernente i controlli alimentari. Il nuovo attrezzatissimo laboratorio che dal **7 Gennaio 2016** si occupa di analisi su prodotti alimentari è stato finanziato tramite fondi europei provenienti dal PO FESR 2007-2013, a riprova che il danaro c'è, se poi i progetti non vanno avanti o si arenano è sempre a causa degli uomini, così si è espresso **Portolano**, concetto sacrosanto che mi è capitato di incontrare e verificare più di una volta e che quindi avevo già fatto mio da tempo. **Baldo Portolano**, descrivendomi le numerose e tecnologicamente avanzatissime apparecchiature, si è però sbilanciato parecchio nel momento in cui mi ha detto che in tale laboratorio "si può fare tutto", ma vediamo in dettaglio da cosa scaturisce questa audace affermazione! In effetti, in **Agrivet** hanno trovato posto dei sequenziatori genomici ad alta capacità, categoria di strumenti che permette di mappare DNA complessi come quello animale o umano, ma anche sequenziatori più "semplici", adatti al rilevamento di pezzetti di DNA o markers. In sostanza, con i primi si può condurre ricerca di base, cioè "mappare" materiale genetico in cui identificare pezzetti univoci che possano poi essere facilmente cercati dalla seconda categoria di sequenziatori.

In questo contesto, attrezzato per trattare materiale genetico particolarmente complesso, ovviamente trova anche facile applicazione la ricerca e l'analisi di materiale semplice come il germoplasma, proveniente dai vegetali, o quello di natura microbiologica, da ciò è chiaramente intuibile come sia veritiera l'ardua asserzione di **Portolano** a proposito del "si può fare tutto". A questi strumenti bisogna anche aggiungere un utilissimo **Milkoscan** ad infrarossi della **Foss**, esso permette l'analisi approfondita delle principali caratteristiche del latte animale, come ad esempio proteine, caseina, grassi, acidi grassi e altri parametri importanti per determinare la qualità del latte, inoltre esso fornisce dettagli anche sull'aspetto microbiologico dei prodotti finiti, come yogurt e formaggi.

Per far funzionare tutte queste apparecchiature è però necessario del personale competente nelle materie in oggetto nonchè addestrato all'uso delle stesse, per fortuna l'aspetto microbiologico e lattiero caseario è oggi coperto dallo staff già esistente, costituito attualmente da **Rosalia Di Gerardi, Tommaso Fontana, Salvatore Mastrangelo, Giuseppina Monteleone, Nicola Scalia, Maria Teresa Scardina, Anna Maria Sutera,** e **Marco Tolone**. Rimane invece momentaneamente scoperto da personale il mondo vegetale e quello biomedico, ma il laboratorio è fisicamente inserito in un contesto universitario, pertanto si confida, prima o poi, in un utilizzo anche su quei fronti.

In conclusione, presso l'**~~Università di Palermo~~**, oggi esiste un super laboratorio che se non verrà utilizzato proficuamente sarà solo per responsabilità politica, non certo accademica, nel frattempo il Prof. **~~Portolano~~** si sta impegnando nello stipulare convenzioni di collaborazione e/o per fornitura di servizi con enti esterni e se una di queste in andrà in porto, magari quella alla quale sto pensando io in questo momento, ma che non vi posso ancora rivelare, allora ne vedremo delle belle!

moocasa_albumid=6231726481741735201