

4 DICEMBRE 2004

Una «spruzzata» di microrganismi probiotici, così si pensa di preservare meglio cibi e conserve

LECCE — Le imprese incontrano il mondo della ricerca, in un convegno organizzato per martedì prossimo alle 9 a Palazzo dei Celestini da Tecnopolis, dall'Università di Lecce e dalla Cna di Puglia, dal titolo "Tra scienza ed impresa: il ruolo abilitante delle biotecnologie". In particolare la giornata sarà dedicata all'uso delle biotecnologie nei settori dell'agricoltura e dell'agroalimentare, ed ai miglioramenti che i nuovi ritrovati della scienza possono apportare alle nostre produzioni agricole e alle tecniche di conservazione. Come il nuovo brevetto realizzato dall'Istituto di Scienze delle produzioni alimentari del Cnr di Bari per le conserve al naturale, che verrà presentato proprio martedì.

Un metodo che si applica alla conservazione di carciofi e olive da mensa, ma anche per preparare conserve di peperoni, funghi, lampagioni etc. Con questo metodo il vegetale che si vuole conservare viene sottoposto ad un processo minimo di cottura, una scottatura di pochissimi secondi. La sua conservazione poi avverrà grazie all'aggiunta di microrganismi probiotici in una salamoia, senza subire alcun processo di sterilizzazione. I microrganismi probiotici restano ancorati alla superficie del vegetale e, con l'assunzione del prodotto, verranno ingeriti, colonizzando l'intestino dell'utilizzatore e apportandovi dei benefici alla sua salute. In una porzione di due capolini di carciofo o in una quindicina di olive possono esistere da decine di milioni ad un miliardo di

Martedì prossimo, nel corso di un convegno a Lecce, i risultati di alcune esperienze del Cnr



Piatti tipici pronti per essere serviti a tavola

batteri vivi, una quantità forse superiore a quella che si può ingerire con lo yogurt. A detta degli scienziati del Cnr, i vege-

tali conservati con questi batteri sono gradevoli al gusto come i vegetali cotti minimamente e presentano un insieme ar-

monico di caratteristiche qualitative non rilevabili con altri sistemi di conservazione dei cibi, siano essi artigianali, industriali o domestici. «Durante il convegno - spiega il professor Valerio Elia, docente all'Università di Lecce e responsabile del settore Scienza ed Innovazione della Cna regionale - saranno presentate questa ed altre innovazioni importanti che potranno avere risvolti molto pratici per le imprese del settore. Bisogna tener conto che fra pochi mesi, così come è già successo per il Tac, è prevista una grave crisi dell'agroalimentare e la Regione Puglia dovrà affrontare questo problema, così come sta facendo con il Tac. Quindi è bene prepararsi per tempo ed il convegno punta proprio a questo: a far incontrare imprese e scienza. Una volta tanto cerchiamo di prevenire le crisi». Al convegno di martedì mattina ci saranno il presidente della Provincia Giovanni Pellegrino, quello della Camera di Commercio Alfredo Prete, della Cna di Lecce Pasquale Rescio. Sono previsti gli interventi di scienziati, docenti e ricercatori, quali Pietro Alifano, Luisa Siculella, Antonio Blanco, Giuseppe Dalessandro, Luigi De Bellis, Paola Lavermicocca e lo stesso Valerio Elia; di imprenditori quali Raffaele Scarlino di Agrosud srl; di manager come Roberto Morleo del Sanpaolo-Banco di Napoli, Vittorio Montanaro dell'Aventis Italia e Gaetano Grasso di Tecnopolis. A concludere i lavori sarà Giuseppe Riccardis, direttore regionale della Cna.

Alfredo Ancora