

**AUTENTICITÀ E RINTRACCIABILITÀ
ASPETTI CHIAVE NELLA PRODUZIONE DEGLI
ALIMENTI TRADIZIONALI.**

Elementi di indubbia importanza che con forza hanno indotto l'Unione Europea e gli stati membri ad adottare sistemi di marchi e regolamenti per tutelare i prodotti tipici.

I recenti scandali legati a frodi relative all'origine dichiarata, all'autenticità, alla sicurezza e all'etichettatura di alcuni formaggi con forte legame ai territori hanno minato la fiducia dei consumatori nei marchi a tutela della qualità e causato danni significativi ai produttori nonché all'immagine del made in Italy.

Il presente convegno intende discutere con ricercatori, provenienti da diversi paesi europei, e con tecnici impegnati nella tutela e promozione della qualità dei formaggi in merito ai problemi analitici, tecnici, economici e legislativi sull'autenticità e rinntracciabilità di tali prodotti.

Evento promosso da:



Università degli Studi del Molise



Università degli Studi della Basilicata



Regione Campania
Assessorato all'Agricoltura



Camera di Commercio Industria
Artigianato e Agricoltura di Avellino

con il patrocinio di:



Società Italiana di Scienze e
Tecnologie Alimentari



Società Italiana di Microbiologia
Agro-Alimentare e Ambientale



Organizzazione Nazionale
Assaggiatori Formaggi



Banca della Campania (AV)

Le lingue ufficiali del workshop sono inglese e italiano.
La traduzione simultanea è disponibile su richiesta.

Comitato scientifico

R. Coppola
Direttore ISA-CNR, Avellino

E. Parente
Università degli Studi della Basilicata, Potenza

G. Panfili
Università degli Studi del Molise, Campobasso

A. Lombardi
Veneto Agricoltura, Thiene (VI)

Comitato organizzatore

M. Aponte
Università degli Studi "Federico II", Napoli

L. Cipriano
A. Ottombrino
C. Meccariello
G. Russo
ISA-CNR, Avellino

T. Di Renzo
P. Tremonte
Università degli Studi del Molise, Campobasso

Segreteria organizzativa

Patrizia Capriolo
Filomena Labruna
Diana Cataldo

Grafica

Francesca Corrado

Contatti

e-mail: micheeses@isa.cnr.it
Tel: +39.0874.404871; +39.0825.299111
Fax: +39.0825.781585



**L'autenticità dei formaggi:
dagli approcci analitici
alle politiche per la tutela di
consumatori e produttori**

Avellino 3 - 5 Settembre 2009

Hotel de La Ville - via Palatucci, 20



Evento organizzato da



ISA-CNR



Formica Onlus

3 Settembre 14.00 - 21.30

14:00 Registrazione Partecipanti

Consegna dei poster

Sessione introduttiva

“Formaggio e miele: corrispondenza di odorosi sensi”

Inaugurazione dei lavori congressuali

- Prof. R. Coppola, Direttore ISA CNR, Avellino

- Sen. C. Sibilia, Presidente Provincia di Avellino

- Dott. G. Nappi, Assessore all’Agricoltura, Regione Campania

Intervento introduttivo

“Marcatori di qualità tradizionali e innovativi per il miele”

- Prof. E. Marconi, DISTAAM, Università del Molise, Campobasso

Degustazione guidata a cura della Dr. M. Sarnataro, ONAF

“Le paste filate dell’Appennino Campano incontrano i mieli della provincia di Avellino”

“Pecorino, territorio, razze autoctone campane e miele”

“Le produzioni “minorì” della Campania.

**Gusti di antichi formaggi ritrovati, proposti in abbina-
mento a mieli irpini”**

20:30 Party di benvenuto

4 Settembre 9.00 - 18.30 - Sessione 1

8:30 Registrazione partecipanti

Interventi introduttivi

- Prof. R. Coppola, Direttore ISA CNR, Avellino

- Prof. E. Parente, Dip. Biologia DBAF, Università degli Studi della Basilicata

- Dr. A. Bertani, Direttore Dip. Agroalimentare, CNR

Relazioni Scientifiche invitate

“I fattori che influenzano la qualità dei formaggi”

- Prof. P. F. Fox, University College Cork, Cork

“Schemi di classificazione per i formaggi”

- Prof. P. McSweeney, Dept. of Food and Nutritional Sciences, University College Cork, Cork

Coffee break e sessione poster

“Composizione in proteine e peptidi dei formaggi determinata mediante CE, HPLC e LC-MS”

- Y. Ardö, Dept. of Food Science, University of Copenhagen

**“Fingerprinting delle comunità microbiche e autenti-
cità dei formaggi”**

- Dr. D. Ervolini, Dip. Scienza degli Alimenti, Università degli Studi “Federico II” Napoli

“Metodi spettroscopici per la qualità e l’autenticità dei formaggi”

- Prof. Luisa Mannina, Dip. STAAM, Università degli Studi del Molise, Campobasso

- M. Delfini, M. E. Di Cocco, F. Sciumba, E. Brosio, R. Gianferri, Dipartimento di Chimica, Università “La Sapienza”, Roma

- D. Capitani, Istituto di Metodologie Chimiche, CNR, Roma

Discussione

Colazione di Lavoro

“Metodi immunochimici per l’autenticità dei formaggi”

- Dr. R. Pizzano, Dr. C. Manzo, Prof. F. Addeo, ISA - CNR

- Dr. M. A. Nicolai, Prof. F. Addeo, Dip. Scienza degli Alimenti, Università degli Studi “Federico II” Napoli

**“Profiling di piccole molecole per l’autenticità dei for-
maggi”**

- M. C. Messia, DISTAAM, Università degli Studi del Molise, Cam-
pobasso

Coffee break e sessione poster

“Metodi statistici multivariati e autenticità dei formaggi”

- Prof. E. Parente, Dr. A. Ricciardi, Dr. T. Zotta, Dip. Biologia, Università degli Studi della Basilicata, Potenza

**“Il ruolo dell’ICQ nella difesa del patrimonio agroali-
mentare italiano, con particolare riferimento al settore lattiero-caseario”**

- Dr. F. Fuselli, Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari, Roma

Discussione e conclusioni

9:40

“Oligopeptidi come marcatori per l’autenticità dei formaggi”

- A. Dossena, V. Cavatorta, S. Sforza, G. Galaverna, R. Marchelli, Dip. di Chimica Organica e Industriale, Università degli Studi di Parma, Parma

9:50

**“Valutazione dell’autenticità dei prodotti lattiero-
caseari mediante composti aromatici e ad alto valo-
re nutrizionale”**

- V. Fedele, S. Claps, L. Sepe, A. R. Caputo, M.A. Di Napoli, CRA-ZOE, Unità di Ricerca Zootecnia Estensiva, Bella (PZ)

10:00

“Conformità sensoriale dell’Asiago DOP”

- A. Marangon, M. Cappellari, Veneto Agricoltura, Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari, Thiene (VI)

10:10

“La piroglutamil-g3-caseina come marcatore della proteolisi e della durata della stagionatura in Grana Padano e Parmigiano Reggiano”

- F. Masotti, J. Hogenboom, I. De Noni, L. Pellegrino, DiSTAM, Università degli Studi di Milano, Milano

10:20

**“Caratterizzazione microbiologica e chimica del for-
maggio Fruhe: un nuovo prodotto eleggibile per il riconoscimento DOP”**

- M. A. Murgia, N. P. Mangia, G. Garau, F. Fancello, P. Deiana, DISABA – Università degli Studi di Sassari, Sassari

Discussione dei contributi scientifici

Coffee break

5 Settembre 9.00-13.30 - Sessione 2

Comunicazioni orali

“Tracciabilità dei formaggi artigianali da latte crudo della regione Marche: un approccio preliminare”

- V. Babini, S. Santarelli, L. Aquilanti, A. Osimani, C. Garofalo, G. Silvestri, E. Zannini, F. Clementi, SAIFET, Università Politecnica delle Marche, Ancona

“Acidi grassi ramificati: un potenziale parametro per la valutazione dell’autenticità dei formaggi DOP di montagna”

- G. Battelli, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del Consiglio Nazionale delle Ricerche (ISPA-CNR) Milano

- I. De Noni, DiSTAM, Università degli Studi di Milano

“Tracciabilità analitica del Parmigiano Reggiano”

- F. Camin, R. Larcher, D. Bertoldi, L. Bontempo, L. Ziller, G. Nicolini, FEM-LASMA, San Michele all’Adige (TN)

- M. Nocetti, Consorzio Formaggio Parmigiano-Reggiano, Reggio Emilia

“Idrocarburi non-volatili: strumenti promettenti per la tracciabilità dei prodotti lattiero-caseari”

- G. Contarini, M. Povolo, V. Pelizzola, CRA-Centro di Ricerca per le Produzioni Foraggere e Lattiero-Casearie, Lodi

10:30

11:00

“Autenticità e rintracciabilità dei formaggi, aspetti tecnici, economici, legislativi e sociologici” (lingua italiana)

Coordina: Dr. M. Borea, RAI

Partecipano:

- Sen. C. Sibilia, Presidente Provincia di Avellino

- Prof. R. Coppola, Direttore ISA CNR

- Dr. A. Tartaglia, Regione Campania

- Dr. L. Perozzi, Segretario Generale C.C.I.A.A. Avellino

- Prof. G. Cannata, Magnifico Rettore Università degli Studi del Molise

- Prof. A. Di Porto, Università degli Studi “La Sapienza” di Roma

- Dr. M. Ferraro, Dirigente Coldiretti, Roma

- Dr. M. Zema, CSQA, Bari

- Dr. V. Amendolara, Ismecler

- Dr. L. Bertozi, Consorzio di Tutela Parmigiano Reggiano

- Dr. L. Pevere, Consorzio di Tutela Montasio

- Dr. B. Bartemucci, Ispettorato Centrale per il Controllo di Qualità degli Alimenti

- Dr. R. Rubino, ANFOSC

- Dr. M. Sarnataro, ONAF

- Dr. A. Limone, Commissario Istituto Zooprofilattico per il Mezzogiorno

- Dr. V. D’Amato, Presidente Ordine dei Veterinari di Avellino