



Oggetto: **definito modello scientifico che accerta l'impronta di terreno e ambiente sulle produzioni vinicole**

Alle redazioni in indirizzo

COMUNICATO STAMPA

A fare la differenza di un vino non è solo il DNA, ma anche “dove” la pianta cresce, vale a dire il terreno e l'ambiente circostante. Lo dimostra in maniera scientifica uno studio condotto nell'ambito del progetto **AGER – Agroalimentare e Ricerca**, finanziato da un pool di 13 fondazioni italiane, tra cui la Fondazione Cassa di Risparmio di Modena e la Fondazione Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto, coordinato dai ricercatori del Dipartimento di Scienze Chimiche e Geologiche dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, in partnership con la Fondazione Edmund MACH di San Michele all'Adige, e il MiPAAF- Ministero delle Politiche Agricole e Forestali- Dipartimento ICQRF - Laboratorio di Modena. I ricercatori sono riusciti a definire un modello in grado di attribuire una carta di identità ai prodotti enologici, combinando le caratteristiche varietali a quelle geografiche e dando certezza della qualità ed originalità di un prodotto. Lunedì 17 novembre, a Modena, verranno presentati i risultati della ricerca. Presente anche la sen. Leana Pignedoli, Vice-presidente Commissione Agricoltura del Senato.

Che a determinare le peculiarità di un vino o un di cibo sia in buona parte il territorio di origine in cui questo viene prodotto è cosa diffusamente nota e condivisa, ma è anche **possibile dimostrare ciò scientificamente?**

Sono queste, la domanda e la sfida, che hanno tenuto impegnati negli ultimi tre anni i ricercatori del Dipartimento di Scienze Chimiche e Geologiche dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, coordinatori di un **progetto di ricerca** dal titolo “**Nuove metodologie analitiche per la tracciabilità geografica e varietale di prodotti enologici**”, condotto assieme ai colleghi della Fondazione Edmund MACH di San Michele all'Adige (TN) e del MiPAAF - **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali** - Dipartimento ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Laboratorio di Modena. Il progetto si è sviluppato nell'ambito della piattaforma **AGER - Agroalimentare e Ricerca**, riguardante ricerche nei comparti ortofrutticolo, cerealicolo, vitivinicolo e zootecnico, iniziativa sostenuta da un consorzio di 13 fondazioni italiane, tra cui la Fondazione Cassa di Risparmio di Modena (che ha contribuito con 1milione 500mila euro per l'intera piattaforma AGER) e la Fondazione Cassa di Risparmio di Trento e Rovereto.

La ricerca di **AGER enologia**, che costituiva uno degli ambiti di intervento prescelti, ha **messo a punto un modello per la tracciabilità dei vini dei Consorzi dei Lambruschi Modenesi e dello Spumante TRENTODOC**, dimostrando così che è possibile descrivere in modo scientificamente oggettivo, le caratteristiche di *terroir* - per dirlo alla maniera francese - di un vino. **Non è quindi solo questione di DNA**, cioè di caratteristiche genetiche intrinseche alla pianta, ma è anche **importante dove questa pianta cresce, il terreno, l'ambiente circostante**. I Lambruschi DOP modenesi o lo Spumante TrentoDoc non sarebbero tali, con le loro varietà di aromi e colori, se li si coltivasse in altre zone del mondo.

“*Il concetto di qualità di un alimento* – ha spiegato il prof. **Andrea Marchetti**, docente UNIMORE e coordinatore del progetto - *racchiude in sé le proprietà derivanti dal DNA del prodotto, in aggiunta alle caratteristiche peculiari di <fingerprint>, le impronte, derivanti sia dai fattori ambientali che territoriali. Pertanto, se la caratterizzazione del DNA determina le specifiche varietali di un prodotto*

alimentare, stabilire l'origine geografica dello stesso o delle sue materie prime e caratterizzare il processo produttivo, rappresenta quel <plus> che può contribuire ad una maggior tutela sia dei produttori che dei consumatori".

La metodologia seguita dai ricercatori modenesi e trentini si è basata sulla analisi chimica (metalli, isotopi radiogenici e stabili e metaboliti organici) e molecolare (analisi del DNA) dei prodotti enologici.

*"Attraverso l'utilizzo di indicatori quali i rapporti isotopici di bioelementi, di elementi radiogenici piuttosto che il contenuto di metalli o i profili di fingerprint forniti dalle tecniche di risonanza magnetica NMR o di spettrometria GC-TOF, - ha continuato il prof. **Andrea Marchetti** - è oggi possibile correlare tra loro le peculiarità del territorio con le caratteristiche delle piante che originano i frutti, seguire le trasformazioni prodotte dalla filiera produttiva in azienda sino ad arrivare all'alimento finito con la zona di origine dell'alimento. Un'impronta digitale che accompagna costantemente in modo indissolubile l'alimento e che in ogni momento può essere verificata universalmente in modo oggettivo".*

Le attività sperimentali si sono distinte per il **carattere fortemente innovativo delle metodologie analitiche messe in campo** dai diversi gruppi di ricerca e per le piattaforme tecnologiche utilizzate, spesso uniche nel contesto nazionale.

*"Oltre al lavoro di ricerca svolto dai partner partecipanti – ha concluso il prof. **Marchetti** - un aspetto non trascurabile, parimenti importante assieme ai risultati ottenuti, è stato quello dell'attività di formazione erogata a studenti e dottorandi coinvolti nei vari momenti delle ricerche. Questi nuovi operatori specializzati, grazie alle conoscenze e competenze acquisite, rappresentano sicuramente una risorsa irrinunciabile per tutte quelle aziende del settore che intendono proporsi come riferimento per l'innovazione produttiva e di prodotto".*

Essere in grado di attribuire in modo oggettivo l'origine geografica di un prodotto ha **due ricadute essenziali**: per i **consumatori**, in quanto consente di dare loro certezze sulla qualità e sulla provenienza di ciò che stanno bevendo; per **le aziende produttrici**, in quanto **garantisce la tutela dei loro marchi e prodotti da contraffazioni**, che nel settore agroalimentare sono, purtroppo, diffuse.

Inaugurato nel luglio 2011, il progetto è giunto ormai a conclusione. Un resoconto della attività condotta verrà presentata attraverso un **convegno**, organizzato per **lunedì 17 novembre 2014** a partire dalle **ore 9.30**, presso la **Sala Leonelli della Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura** (via Ganaceto, 134), a **Modena**, durante il quale saranno illustrati gli aspetti salienti, la metodologia e risultati ottenuti dalle ricerche.

Il convegno si aprirà **alle 9.30** con i saluti dei rappresentanti delle istituzioni coinvolte: **Maurizio Torreggiani**, Presidente della Camera di Commercio di Modena, il prof. **Angelo O. Andrisano**, Rettore dell'UNIMORE, **Gian Carlo Muzzarelli** Sindaco e Presidente della provincia di Modena. Seguirà la proiezione del documentario: **Alle Radici della Qualità, in vino veritas**, che precederà gli interventi del prof. **Andrea Landi**, Presidente Fondazione Cassa di Risparmio di Modena, di **Ugo Dozzio Cagnoni**, Presidente del Comitato di gestione AGER, di **Roberto Viola**, dirigente Centro Ricerca e Innovazione Fondazione Edmund Mach, di **Stefano Vaccari**, Capo Dipartimento ICQRF del MiPAAF. La presentazione dei risultati del progetto "**Dalla terra al vino: come rendere oggettiva la tracciabilità di un alimento**" sarà affidata alla dott.ssa **Federica Camin** della Fondazione Edmund Mach ed alla dott.ssa **Caterina Durante** dell'UNIMORE. Seguiranno poi gli interventi del dott. **Francesco Scarcelli**, responsabile settore vino e spumanti di COOP Italia, di **Pierluigi Sciolette**, Presidente Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi e del dott. **Andrea Pisoni** dell'Istituto TrentoDOC.

I lavori della giornata si concluderanno con l'intervento della sen. **Leana Pignedoli**, Vice-presidente Commissione Agricoltura del Senato, e al **tavola rotonda** coordinata dal prof. **Andrea Marchetti**.