

Presentato a Cheese un'invenzione tutta torinese a tutela di consumatori e produttori. Premio di laurea al Caciofiore con caglio vegetale

Un chip nel formaggio per la lotta ai falsi

Traccia il pascolo, il tipo di vegetazione e il numero degli animali

UN SOTTILE microchip grande quanto una moneta da due euro inserito nel formaggio con tutti i dati del prodotto, dall'esatto terreno di pascolo e tipo di erba mangiata dalla vacca (o capra) all'ora della mungitura: la sicurezza alimentare e la lotta ai falsi passa anche attraverso la tecnologia.

Il progetto di una carta d'identità elettronica per i formaggi d'alpeggio è stato presentato all'ultima giornata di Cheese, la rassegna internazionale sulle "forme del latte" in corso a Bra che chiude oggi. Ad avviarlo sono state la Camera di Commercio di Torino, il dipartimento Agroselviter dell'Università del capoluogo piemontese e l'associazione **Torino Wireless**.

Per il primo anno sono stati raccolti i dati di un'azienda agricola della Valle Pellice, dove i ricercatori hanno mappato l'alpeggio, dividendolo in unità catastali con il tipo di vegetazione e il numero di animali al pascolo.

Ai primi dati sono state ag-



giunte numerose altre informazioni: dall'ora della mungitura alla quantità di latte raccolto e formaggio prodotto con le indicazioni sui sistemi di caseificazione e stagionatura. Tutte le notizie poi sono state registrate in un codice a barre bidimensionale (per ora poco usato in Italia) e riversate in un microchip. L'uno e l'altro possono essere

E' una sorta di carta d'identità elettronica che viene inserita dentro le forme

letti attraverso la tecnologia Rf-d che può essere utilizzata sia da un pc sia da un telefono cellulare, purchè siano dotati degli opportuni programmi.

«La carta d'identità elettronica dei formaggi — hanno spiegato Pasquale Marasco di **Torino Wireless** e Giampiero Lombardi di Agroselviter — è una garanzia, contro i falsi, sia per i con-

CHEESE

La rassegna di Bra organizzata da Slow Food e dal Comune chiude oggi i battenti. Presentata ieri la carta d'identità elettronica per i formaggi

sumatori sia per i produttori».

Nella giornata di ieri è stato invece attribuito il "Premio di laurea" dell'Università di Pollenzo al Caciofiore della campagna romana, formaggio che piace ai vegetariani e alla cucina ebraica. Al caciofiore ottenuto con caglio vegetale, utilizzando l'estratto dei fiori di cardo, ha dedicato la sua tesi una studentessa tedesca, Janna Kuehne che si laureerà a fine mese.

E la neo gastronomia ha illustrato il suo studio nato durante uno stage in Portogallo, dove è diffuso un tipo di pecorino con caglio vegetale. Per portare a termine il suo lavoro, la studentessa tedesca si è servita del naso elettronico e del parere di assaggiatori al laboratorio di analisi sensoriale dell'Università di Pollenzo di Bra.

La comparazione con una analogo formaggio ottenuto con caglio animale ha dimostrato che la versione vegetale è più cremosa, aromatica e piccante.

(r.t.)