La cipolla rossa di Tropea ha la "piattaforma genetica", stop alla contraffazione

Date : 11 giugno 2016

CATANZARO. E' stata creata la "piattaforma genetica" per l'autentificazione e certificazione della cipolla rossa di Tropea. Il risultato è stato raggiunto nell'ambito del progetto scientifico denominato "Dolce Rossa" supportato dall'Accordo di programma quadro "Ricerca Scientifica ed Innovazione Tecnologica" finanziato dal Dipartimento ricerca della Regione Calabria, dall'Unione Europea, dal Ministero dello Sviluppo Economico e dal Ministero dell'Istruzione - Università e Ricerca. I dati dello studio saranno illustrati al prossimo Congresso Italiano di Chimica degli Alimenti. La "piattaforma genetica" è il frutto di anni di raccolta dati, analisi ed approfondimenti ottenuti grazie alla passione ed all'impegno di tanti ricercatori e la metodologia di analisi sviluppata ha consentito non solo di identificare e separare geneticamente - per la prima volta - gli ecotipi della cipolla rossa di Tropea ma, attraverso questo risultato, di poterla differenziare da altre tipologie di cipolla rossa presenti sul mercato e definite "di Tropea". In particolare dall'analisi e dai risultati è emersa, per la prima volta in modo univoco ed inequivocabile, la particolarità genetica della cipolla rossa di Tropea. Per l'autenticazione genetica è stato utilizzato un set di 15 marcatori molecolari con una metodologia scientifica validata anche mediante l'analisi di ulteriori otto varietà commerciali di cipolla. Si tratta di un risultato importante nella lotta alla contraffazione che da tempo, in particolare, vede impegnata la Coldiretti calabrese. Il "fingerprinting genetico" è stato correlato al profiling chimico-compositivo ed aromatico unico per la cipolla rossa di Tropea che, per la sua unicità e particolarità, è apprezzato dai consumatori che ne riconoscono gli aspetti gustativi della dolcezza, croccantezza e scarsa piccantezza. Il profiling organolettico della cipolla rossa, autenticato mediante una innovativa tecnica basata su sensori olfattivi (naso elettronico) è stato oggetto di una precedente pubblicazione che ha catturato l'attenzione del Board scientifico della rivista americana "The AnalyticalScientist". "É un progetto - afferma la coordinatrice del team di ricerca del foodchemistry lab, Mariateresa Russo - per il quale si è concretizzato un efficace partenariato pubblico-privato costituito da tre aziende

aderenti al Consorzio di tutela della cipolla rossa di Tropea, dal laboratorio di chimica degli alimenti dell'Università di Reggio Calabria con il supporto dell'infrastruttura di ricerca della Fondazione Mediterranea Terina. Un lungo lavoro di ricerca durato quattro anni nel corso dei quali è stato realizzato un ampio, approfondito ed organico studio mirato alla autenticazione di questo eccezionale prodotto. Va letta proprio in questo senso la creazione della banca dati del germoplasma della cipolla rossa di Tropea fornito direttamente dai principali produttori aderenti al progetto e da imprese agricole che producono su tutta l'area di coltivazione, cosi come da disciplinare". "La Rossa di Tropea - dice ancora Mariateresa Russo - è tutelata dal 2008 dall'Indicazione geografica protetta con un Consorzio di Tutela che opera per la certificazione e per il contrasto ad ogni forma di imitazione. Nonostante ciò, i numeri complessivi della commercializzazione in Italia e nel mondo indicano come sia spaventosamente grande la contraffazione di quella eccellenza produttiva calabrese, le cui caratteristiche organolettiche e nutraceutiche sono rinomate. Il risultato della nostra ricerca fornirà, indiscutibilmente, un altro e decisivo strumento di contrasto alla contraffazione".