

di **Rino Cerino***GioVet - Associazione Giovani Veterinari della Campania***VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE AUTOCTONE**

Negli scorsi anni, ci siamo occupati con successo della filiera del latte d'asina che, grazie alle sue caratteristiche organolettiche, si avvicina di più al latte materno ed è utile in soggetti, soprattutto in età pediatrica, affetti da intolleranze e/o allergie al latte vaccino. Oltre a valorizzare le caratteristiche del latte asinino ed i suoi usi, abbiamo creato una filiera produttiva con la realizzazione di un allevamento riconosciuto in ambito comunitario per la produzione, trattamento termico ed imbottigliamento del latte, dando opportunità a piccole realtà rurali di utilizzare maggiormente il proprio territorio per creare economia. Territori che se non venissero supportati rischierebbero il totale abbandono delle nuove generazioni.

Un altro progetto di grande attualità, riguarda la tracciabilità della filiera bufalina per garantirne la tutela e per contrastare possibili frodi. Il progetto è costituito dalla messa a punto di un sistema informatico per la gestione dei dati produttivi dell'intera filiera, integrati con le informazioni di carattere sanitario ed in grado di assicurare la piena rintracciabilità, dalla fase di produzione primaria alla trasformazione. In questo modo è possibile conoscere le produzioni giornaliere di latte e la loro destinazione. L'allevatore dichiara quanto latte produce quotidianamente e a chi lo conferisce; il caseificio, invece, indica da chi e quanto latte ha acquisito, dettagliando cosa ha prodotto. Successivamente il personale, adeguatamente formato, è incaricato di verificare presso le aziende e caseifici la veridicità dei dati inseriti. In questo modo si promuove anche l'educazione e la formazione degli operatori della filiera agli ob-

GIOVANI VETERINARI PROTAGONISTI

CAMPANIA SICURA 2.0: ANCHE IO CI METTO LA FACCIA

L'emergenza "Terra dei fuochi" vede in prima linea l'Associazione GioVet che propone progetti innovativi a tutela delle filiere agroalimentari.

blighi della rintracciabilità, incentivando lo sviluppo di una cultura finalizzata alla piena trasparenza delle attività svolte.

Il sistema di rintracciabilità della filiera bufalina è anche accessibile *on-*

line da tutti gli organismi di controllo che intervengono nelle fasi di vigilanza sanitaria, al fine di migliorare le attività di programmazione del controllo ufficiale; la consultazione di dati *on-line*, relativi alle produzioni bu-



Giovet è un "hub", un incubatore di idee di giovani liberi professionisti che, in piena crisi economica ed occupazionale, hanno deciso di rimboccarsi le maniche e partire dal basso. Coprono tutti i campi della veterinaria, dalla zootecnia all'ispezione degli alimenti, divisi per settore e gruppi di studio. Medici veterinari, informatici, agronomi, zoonomi insieme per rispondere alle esigenze e alle problematiche del mondo produttivo e dell'innovazione scientifica.

Tutte le attività si sostengono, nella fase iniziale, con risorse personali e fondano su un approccio integrato al know-how delle istituzioni scientifiche campane quali l'Istituto zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno e l'Università.

faline nelle diverse fasi della produzione primaria e della trasformazione, facilita l'esecuzione di controlli incrociati con la banca dati dell'anagrafe nazionale e permette di individuare eventuali incongruenze.

Il portale informatico è disponibile *on-line* con accesso riservato ai singoli operatori (allevatori, caseifici ed organi di controllo) ed è gestito centralmente dall'assessorato regionale all'agricoltura con il supporto dell'Osservatorio regionale per la sicurezza alimentare; sono presenti indicatori automatici del sistema per verificare il quotidiano inserimento dei dati produttivi, al fine di rendere operativo il sistema ed identificare nell'immediato i *critical points* o il mancato inserimento del dato da parte di un soggetto.

Oltre al sistema di tracciabilità, sono in corso due ricerche scientifiche per garantire al consumatore l'origine e la freschezza del latte utilizzato per produrre la mozzarella di bufala campana Dop. La prima ricerca è focalizzata sul Dna barcode e consiste nella creazione di una banca dati del Dna delle bufale presenti in tutto il mondo, tenuto conto che una frode comune è utilizzare latte di bufala proveniente da aree non Dop sia italiane che estere.

La seconda ricerca permette di verificare nel prodotto finito (la mozzarella) la presenza di latte congelato, operazione vietata nel disciplinare nella mozzarella di bufala campana Dop.

CAMPANIA SICURA 2.0

Oltre alle varie attività di ricerca, siamo in prima linea nelle vicende che coinvolgono la terra dei fuochi.

Una volta scoppiata l'emergenza, amplificata dalla successiva campagna mediatica che ha colpito tutte le produzioni agroalimentari campane e in primis la filiera bufalina (in pochi giorni si è verificato un drastico calo di tutto l'indotto), la nostra associazione ha deciso di schierarsi in prima linea a tutela del proprio territorio e di affiancare gli Osa che lavorano con serietà, al fine di riscattare le proprie produzioni di qualità. L'associazione ha organizzato, nel novembre dello scorso anno, una manifestazione a Montecitorio per dimostrare, con analisi alla mano, che la mozzarella di bufala campana è un prodotto salubre. A seguito della manifestazione, il Governatore della regione Campania, On. Stefano Caldoro, elogiando la nostra inizia-

tiva, ci ha chiesto di suggerire nuove azioni da intraprendere per salvaguardare le produzioni campane, garantendone al tempo stesso la salubrità. Da lì nasce la campagna Campania sicura 2.0 anche io ci metto la faccia. Analizzando le criticità, soprattutto comunicative, abbiamo capito che era fondamentale agire sui consumatori, trasmettere rassicurazioni sulla sicurezza dei nostri prodotti e rendere i dati analitici fruibili a tutti. Pertanto, abbiamo utilizzato il qr code come strumento di diffusione dei dati inerenti la tracciabilità dei prodotti e dei rispettivi esiti analitici, coinvolgendo in primis le aziende dei territori incriminati. L'utilizzo di tale strumento, data la sua semplicità, è stato adottato da molte aziende che lo hanno visto come un modo efficace per rassicurare tutti i consumatori.

Un esempio di riscatto, avuto tramite l'applicazione del qr code alle produzioni campane, è dato dall'associazione della patata napoletana Asso.Na.Pa. che coinvolge oltre 450 produttori, fornitori di grosse aziende di trasformazione e concentrati per lo più nei territori coinvolti dallo scandalo della terra dei fuochi.

Dopo l'esplosione dell'emergenza, tale associazione si è vista disdire tutti i contratti dalle grosse aziende di trasformazione, vedendo all'orizzonte un disastro finanziario. L'adesione al progetto Campania sicura 2.0 ha permesso ai soci di risollevarne le proprie sorti: garantendo la salubrità delle produzioni e l'economia del settore, l'Associazione è riuscita anche ad ottenere un incremento economico per le sue produzioni di qualità.

Il progetto Campania sicura si è dimostrato essere uno strumento semplice, capace di difendere le nostre produzioni dimostrando che dalle nostre terre nascono prodotti di qualità e sicuri. I giovani veterinari campani e le loro iniziative hanno contribuito a restituire dignità al nostro territorio. ■

