

# 30 GIORNI

N.6

## Sommario

### 3 L'EDITORIALE

—  
Ordini in autoanalisi

### 5 LA VOCE DELLA PROFESSIONE

—  
Allevamenti, alla ricerca di un equilibrio sostenibile

### 6 L'OCCHIO DEL GATTO

7 —  
Allevare la consapevolezza

### 8 APPROFONDIMENTO

—  
Il benessere animale è una priorità

### 9 L'INTERVISTA

—  
“Vi spiego che tempo fa”

### 10 PREVIDENZA

11 —  
Sei milioni di pensionati sotto i mille euro  
—  
Mancuso: “Se dai 1 devi ricevere 1”

### 12 FORMAZIONE

—  
Dieci percorsi FAD

### 13 BENESSERE ANIMALE

—  
La qualità non muore mai

### 14 SICUREZZA ALIMENTARE

—  
God save the veterinarians

*Sensori in agricoltura: il Cnr studia nuovi strumenti per verificare origine e qualità del cibo*



*Prosciolti Ilaria Capua e Romano Marabelli*

**M**artedì 5 luglio 2016 il tribunale di Verona ha prosciolto “perché il fatto non sussiste” la ricercatrice e virologa italiana Ilaria Capua, dall'accusa di associazione a delinquere finalizzata alla diffusione di epidemie. Mercoledì 21 luglio 2016 a quasi due anni dall'autosospensione da Segretario Generale del Ministero della Salute si è chiusa definitivamente con l'archiviazione anche la vicenda giudiziaria di Romano Marabelli. La conclusione del procedimento, trasferito da Roma a Padova, arriva con l'accoglimento da parte del GIP della domanda di archiviazione presentata sei mesi fa dal Pubblico Ministero.

Vale ricordare un editoriale del 2014 dove, in merito all'inchiesta e alle sue conseguenze, Gaetano Pecocchia scriveva: “se da un lato è innegabile che non abbiamo tempo, dall'altro resta la convinzione che semplicemente utilizzando gli strumenti di sicurezza disponibili si possa passare dalla garanzia della fiducia a quella della pubblica certezza. A noi indicare la rotta per superare la babele dei linguaggi e riappropriarci dell'ambizione di ciò che potrebbe e dovrebbe essere”. Ora è tempo di ricostruire.

“

I valore della filiera agroalimentare cresce quanto più si riesce a conoscere e verificare la qualità e la provenienza dei prodotti che la compongono. Origine, trasporto, lavorazione, confezionamento, passaggi determinanti che necessitano, per essere tracciati, di strumenti sempre più all'avanguardia, come dimostra l'impegno del Centro Nazionale delle Ricerche che sta provando a sviluppare una nuova generazione di sensori pensati appositamente per il settore agroalimentare.

Qualche esempio può farci comprendere ancora meglio quanto siano richiesti e necessari tali strumenti: si tratta di sensori, spiega Sabato D'Auria, direttore dell'Institute of Food Science del Cnr, che avranno la possibilità di dirci se nel latte appena munto sono presenti tracce di micotossine. Dalla stalla al ristorante: i sensori potrebbero rivelarci anche se nei cibi che vi sono serviti sono rintracciabili presenze di glutine. L'obiettivo del team del Cnr che sottende la ricerca, è quello di

sviluppare sensori che siano contraddistinti da tre caratteristiche precise, ovvero semplicità di utilizzo, economicità e comodità, quindi gli strumenti dovranno essere portatili. Il controllo verrebbe realizzato comunque da subito, nelle stalle, per verificare o meno la contaminazione delle partite, il tutto ovviamente a beneficio dell'intera filiera, dagli agricoltori ai trasformatori ai consumatori.

a cura della REDAZIONE

IN&OUT