



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELL'AQUILA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE FISICHE E CHIMICHE



*Corso di Laurea in Fisica*  
*Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Chimiche e dei Materiali*  
*Seminari per studenti della Laurea Triennale*  
*A.A. 2017/2018*

**Via Vetoio, Loc. Coppito, L'Aquila**  
**Edificio "Renato Ricamo" (Coppito 1)**  
**Aula 1.6 (primo piano)**

**21/3/2018; ore 14.30**

**Prof. Angelo D'Archivio**

**Università dell'Aquila**

### **Studi di tracciabilità ed autenticazione di alimenti tipici e certificati**

Gli alimenti tipici prodotti in Italia ed apprezzati in tutto il mondo sono caratterizzati da una forte identità geografica, come dimostrato dal frequente esplicito riferimento al territorio di produzione (parmigiano reggiano, aceto balsamico di Modena, mozzarella di bufala campana, etc.). Il legame con il territorio non è solo dovuto alle tipiche condizioni geo-climatiche che in diverse aree del paese hanno portato alla selezione di peculiari cultivar o razze animali, ma anche all'adozione da parte degli uomini di procedure agronomiche e processi di lavorazione ereditati dalle tradizioni del luogo.

Da qualche decennio la Comunità Europea valorizza e tutela le specialità regionali tipiche mediante specifiche normative e l'adozione di marchi certificati (DOP, IGP, SGT, etc.) garantendone la riconoscibilità e la possibilità di competere sul mercato. Se da una parte le certificazioni aumentano il prestigio ed il valore commerciale degli alimenti tipici, cresce parallelamente l'aspettativa di genuinità da parte dei consumatori e la richiesta di tutele da parte dei produttori al fine di contrastare le imitazioni e le adulterazioni a scopo di frode. Pertanto, la possibilità di verificare l'autenticità degli alimenti tipici e certificati rappresenta un aspetto fondamentale nella prospettiva di garantire la credibilità del comparto agro-alimentare e tutelare i consumatori.

Verranno esposti gli approcci della chimica analitica nell'autenticazione e nella classificazione geografica e/o varietale dei prodotti agro-alimentari con particolare riguardo al ruolo svolto dalla chemiometria.

Verranno, inoltre, presentati i risultati di studi di tracciabilità alimentare condotti dai ricercatori di Chimica Analitica del Dipartimento di Scienze Fisiche e Chimiche riguardanti alcuni prodotti tipici del nostro territorio: lo zafferano, i vini bianchi e l'aglio rosso.