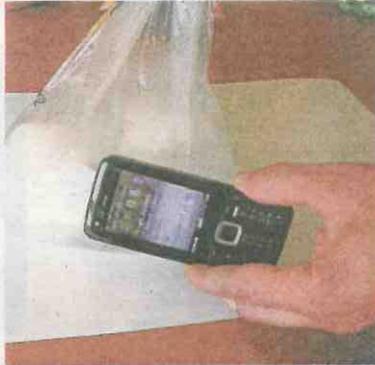


Mozzarella? Scatta una foto prima di assaggiare

Gianni Colucci

Un telefonino ci dirà cosa c'è nella mozzarella che mangiamo. Una foto con il cellulare e l'etichetta rivelerà data di produzione, quantità di diossine o altri veleni contenuti (perché piccole tracce sono previste anche dalla legge), ma anche quantità di latte prodotto nell'azienda al momento della preparazione di trecce e bocconcini. Un sofisticato sistema di controllo della filiera della produzione della mozzarella di bufala è stato presentato ieri alla commissione agricoltura della Ca-



Flash Una foto alla confezione per riconoscere la mozzarella di qualità

mera a latere della quale, tra l'altro, c'è stato un clamoroso litigio tra il ministro Zaia e l'assessore regionale Nappi. I commissari tra tanta confusione in tema di mozzarella di bufala (due anni fa farcita alla diossina e oggi sospettata di essere annacquata) hanno invece potuto tranquillizzarsi sul futuro dei controlli. Un progetto presentato da un'impresa napoletana che aveva effettuato una ricerca con fondi europei, la società Penelope, ha promesso di dipanare l'enigma sull'edibilità del prodotto nostrano.

> segue a pag. 34

Dalla prima

Mozzarella? Buona in foto

Gianni Colucci

Con la collaborazione delle università di Salerno e del Sannio sono state sperimentate tecnologie applicate all'intera produzione della mozzarella, dal campo al negozio, presso il caseificio Vannulo di Paestum. Racconta Michele Nappi ingegnere che insegna Linguaggi di programma a Fisciano: «Con dei sensori rileviamo tutti gli aspetti della produzione lattiero casearia trasferendoli ad un cervellone che costruisce una banca dati dell'azienda dove avvengono le produzioni. Man mano che la produzione va

avanti, si costruisce anche un codice a barre, di quelli di ultima generazione leggibili dai videofonini». Così, scattando una foto alla confezione della mozzarella si accede ad un numero impressionante di informazioni sul quel che si sta per acquistare al supermercato: produttore del fieno, del latte, e su chi ha munto la bufala, finanche sulla quantità di prodotto ricavato nella giornata. I dati sono anche a disposizione delle autorità di controllo.

«In qualche modo abbiamo tranquillizzato il Parlamento che sta accertando se davvero il mondo della produzione casearia della Campania sia davvero così inquinato», dice il direttore generale di Penelope Francesco Marandino. Mentre si studia una legge per rendere obbligatori questi controlli, la Provincia di Salerno sperimenterà il sistema per «fotografare» mozzarella, olio e vino salernitani.