

# A caccia di micotossine

32

Accordo fra l'Isis "Leopoldo II di Lorena" di Grosseto e Unicoop Tirreno per promuovere una maggiore sensibilizzazione sulla problematica delle possibili contaminazioni da micotossine nei prodotti alimentari.

■ Aldo Bassoni

Oggi più che mai vi è un'attenzione crescente delle istituzioni sanitarie e dei consumatori al tema della sicurezza alimentare, filo conduttore anche dell'Esposizione Universale di Milano. In quest'ambito il Centro di Ricerche (Crisba) dell'Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Leopoldo II di Lorena" di Grosseto – un'eccellenza che coniuga la sperimentazione scientifica applicata all'agricoltura ad attività didattiche per gli studenti della scuola – porta avanti da tempo un piano di monitoraggio sulla salubrità dei cereali. In particolare il Centro svolge analisi immunoenzimatiche per rilevare e quantificare l'eventuale presenza di micotossine nelle farine alimentari e nei mangimi, alla ricerca di sostanze contaminanti altamente dannose visti i numerosi effetti negativi per la salute causati dalla loro ingestione, che vanno dalla tossicità acuta fino alla carcinogenesi. Si tratta di andare a scovare diverse decine di molecole, chimicamente diverse fra loro, termostabili e resistenti alle comuni strategie di detossificazione, prodotte da funghi fitopatogeni nelle varie fasi della filiera agroalimentare: dalla coltivazione in campo allo stoccaggio, dalla trasformazione alla conservazione del prodotto. La Fao stima che un quarto delle produzioni agricole mondiali sia potenzialmente

contaminato da queste sostanze, costituendo pertanto un pericolo concreto per la salute umana di fronte al quale l'Unione europea ha cercato di porre rimedio anche attraverso l'imposizione di stringenti limiti di legge circa i massimi livelli consentiti nei prodotti destinati al consumo umano e animale. A questo problema socio-sanitario globale di rilevante importanza e gravità, la filiera cerealicola risulta particolarmente sensibile, con ricadute negative che dall'ambito agricolo si estendono a quello zootecnico e alimentare.

## Mai dire mais

Emblematico a tale riguardo è il caso del mais, dove la presenza di aflatossine cancerogene può interessare sia gli alimenti e mangimi direttamente derivati che, tramite questi ultimi, il comparto latte-caseario. La notevole attenzione suscitata dall'argomento ha fatto sì che molti operatori del settore si rivolgano a servizi d'analisi preventiva, come quello offerto dal Crisba, per il rapido autocontrollo della salubrità delle produzioni. Nasce da qui l'accordo siglato fra l'Isis di Grosseto e Unicoop Tirreno che, alle consuete analisi ufficiali svolte sui prodotti acquistati, ha voluto aggiungere quindi un ulteriore elemento di controllo in grado di stimolare il comparto produttivo ad un'attenzione crescente verso la qualità e la salubrità delle produzioni.

Questo genere di iniziative, che sono valse all'Isis "Leopoldo II di Lorena" anche il riconoscimento di Progetto Scuola di Expo Milano 2015, confermano l'attenzione del Centro di Ricerche Crisba dell'Istituto ai temi dell'innovazione agroalimentare, affrontati cercando di coinvolgere sia gli studenti che le realtà produttive locali allo sviluppo del territorio. Un progetto a cui Unicoop Tirreno ha voluto dare un contributo concreto. ■

