



## COMUNICATO STAMPA

### IL PROGETTO NOCCIOLO LIFE ALLA MOSTRA FAST DI MILANO

#### **Attività scientifica sul nocciolo per individuare “l'impronta digitale” tra terreno e prodotto ortofrutticolo a supporto della tracciabilità alimentare**

E' stato presentato oggi, venerdì 31 marzo, nella sede di Confagricoltura Alessandria il progetto “Nocciolo Life” di Gabriele Rabino Bona, Araya Timo e Elena Pellicani, studente e studentesse del corso di “chimica, materiali e biotecnologie” dell'ITIS “A.Volta” di Alessandria, coordinati dai professori Giorgio Laganà e David Artale, con il supporto tecnico-economico di Confagricoltura Alessandria-Asti, selezionato tra i migliori progetti provenienti da tutto il mondo per essere esposto al concorso “*i giovani e le Scienze*” organizzato a Milano dalla FAST (*Federazione delle associazioni scientifiche e tecniche*) dal 18 all'20 marzo 2023.

**Il 20 marzo, alla presenza del Ministro dell'Istruzione e del merito Giuseppe Valditara e del presidente della FAST Rinaldo Psaro, il progetto è stato selezionato per essere esposto all'Expo delle Scienze di Bruxelles 2024.**

La FAST, su incarico della Direzione generale Ricerca della Commissione europea, è stata scelta come National Organiser con il compito di selezionare i migliori talenti italiani da inviare a EUCYS – European Union Contest for Young Scientists, finale del Concorso dei giovani scienziati.

A partire dal 2008, “**I giovani e le scienze**” è inserito nel programma di individuazione e valorizzazione delle eccellenze “**lo merito**” del MIM - Ministero dell'Istruzione e del Merito - nell'ambito scientifico e tecnologico.

Il progetto concretizza un'attività sperimentale di ricerca che si pone come obiettivo quello di individuare un metodo di analisi che consenta la tracciabilità di un prodotto, nel nostro caso la “**nocciola tonda gentile trilobata del Piemonte**”, consentendo di risalire al territorio di provenienza.

L'attività sperimentale si basa sulla ricerca di una correlazione tra frutto e terreno (*terreno di provenienza della nocciola*) attraverso la ricerca per via analitica, dei “LANTANIDI” (*le famose terre rare*). Tale attività analitica, opportunamente interpretata, è in grado di

caratterizzare il frutto generando quella che possiamo definire “**l'impronta digitale**” del prodotto.

Dall'impronta ricavata è possibile risalire al terreno dove è stata, o non è stata, prodotta.

L'attività di ricerca proposta, una volta affinato e testato il metodo, potrebbe essere posta quale tecnica di controllo delle materie prime a salvaguardia delle eccellenze legate alle zone di produzione.

Il comparto agroalimentare italiano infatti, rivestendo un'importanza fondamentale nell'economia nazionale, ha la necessità di tutelare la qualità eccellente dei prodotti nostrani che è riconosciuta e apprezzata in tutto il mondo. La tracciabilità del prodotto è quindi argomento assolutamente attuale e riveste un'importanza fondamentale per la tutela di tutta la filiera agroalimentare italiana e quindi del made in Italy. La possibilità di acquisire sperimentalmente l'**Impronta digitale terreno/prodotto** rappresenta un grosso passo in avanti nella tutela di tutto il comparto agroalimentare sopra richiamato.

La concreta disponibilità del partner **Confagricoltura di Alessandria e Asti** e dei suoi associati, ha consentito di realizzare in campo i prelievi per la successiva applicazione delle tecniche di analisi.

Il lavoro scientifico è stato sviluppato in collaborazione con l'Università del Piemonte Orientale nella persona del prof. **Maurizio Aceto** e della dott.ssa **Federica Gulino**.