L'UNIONE SARDA

Marghine

08.05.2011

STUDIO DELLA PORTO CONTE RICERCHE: COSÌ CAMBIERÀ L'ESPORTAZIONE

Amaretti, rivoluzione dolce

SCOPERTA UNA FORMULA PER LA LUNGA CONSERVAZIONE

Ricerca, industria e piccole aziende artigianali insieme in un 'esperienza votata all'innovazione che promette grandi risultati nel settore agroalimentare. E' la ricetta del progetto realizzato da Porto Conte Ricerche che, per rispondere alle esigenze di numerose aziende dolciarie tradizionali che chiedevano il miglioramento della conservabilità degli amaretti, ha portato alla scoperta di un nuovo ingrediente che, aggiunto a quelli tradizionali, contribuisce a migliorare la struttura del prodotto allungandone al contempo la conservazione.

Un risultato dalle notevoli implicazioni commerciali che consentirà ai produttori di affrontare mercati lontani e chiudere accordi con la grande distribuzione aggirando il problema della deperibilità del prodotto che, per le sue caratteristiche, dopo qualche giorno dalla produzione perde morbidezza e fragranza. "Il tutto – spiega Pasquale Catzeddu di Porto Conte Ricerche - grazie all'utilizzo di un sotto prodotto dell'industria casearia sarda ricavato dalla lavorazione del siero di latte ovino". Altra protagonista dell'iniziativa è infatti l'industria Alimenta srl con sede a Tossilo con la quale Porto Conte ricerche ha avviato le sue sperimentazioni. Azienda unica in Sardegna nella lavorazione dei reflui di caseificazione, Alimenta rappresenta un'esperienza imprenditoriale di prim'ordine nell'intero panorama nazionale. Lo scorso anno ha lavorato 50 milioni di litri di siero producendo 3 mila tonnellate di derivati. In gran parte siero in polvere, ma anche proteine ad uso zootecnico e alimentare. E' inoltre una delle tre realtà al mondo a produrre latte di pecora in polvere e, oltre a servire il mercato nazionale, esporta in Cina, Malesia, Vietnam, Usa e Israele.

La sperimentazione curata da Porto Conte Ricerche con l'azienda macomerese, rappresenta anche una novità per la ricerca scientifica in ambito agroalimentare ed è sfociata nella pubblicazione dei risultati sulla prestigiosa rivista scientifica internazionale "*Food Science and Technology".* La scoperta potrebbe avere anche ulteriori sviluppi e utilizzi al di la della specifica applicazione per cui è stata avviata. "La nostra convinzione – afferma infatti il ricercatore Pasquale Catzeddu – è che si possa utilizzare anche per altri prodotti del nostro agroalimentare. Lavoriamo su progetti specifici, ma di fronte alla richiesta di aziende del nostro settore produttivo, si potrebbero sperimentare ulteriori applicazioni".

Un esempio di come un prodotto tradizionale può essere innovato conservando la tradizione grazie all'utilizzo di materie prime, alle competenze scientifiche e alle potenzialità di una filiera totalmente *made in Sardegna*.

Luca Contini

PortoConte Ricerche