

# LE CARNI SICILIANE SI CONTROLLANO COL VIDEOFONINO

Al via in Sicilia un nuovo modo di tracciare le carni. Un sistema che permette di dare al consumatore informazioni chiare sulla "fettina" certificata prodotta nell'Isola.

Un videofonino per controllare la qualità della carne, un sistema integrato che consente, tramite videofonini, di "leggere" l'immagine riportata sull'etichetta e ottenere tutte le informazioni sulla localizzazione dell'azienda, sulla certificazione, fino alle ricette che possono essere preparate con le stesse carni.

Il progetto è stato presentato a Roma dall'assessore regionale all'Agricoltura, Giovanni La Via, nel corso di una conferenza stampa nell'ambito di "MEATing 2008", il primo salone internazionale dedicato alla filiera della carne.

Il sistema integrato per la tracciabilità è il frutto del progetto che ormai da anni l'assessorato sta portando avanti in collaborazione con "Corfilcarni", il Consorzio regionale di ricerca sulla filiera delle carni e il Consorzio di produttori "Carni di Sicilia". "L'assessorato - ha spiegato La Via - già da tempo ha posto grande attenzione, oltre che al tema della qualità, a quello della sicurezza alimentare, in tutti i comparti. Oggi il consumatore non vuole sapere solamente se il prodotto è buono, ma anche se è sicuro".