

ZOOTECNIA: LE CARNI SICILIANE SI CONTROLLANO CON IL VIDEOFONINO

ROMA (ITALPRESS) - Al via in Sicilia un nuovo modo di tracciare le carni a vantaggio del consumatore.

Un sistema che permette di dare informazioni chiare e trasparenti sulla "fettina" certificata, prodotta nell'Isola. Il progetto e' 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, all'interno del quale la Sicilia e' presente con uno stand di 180 metri quadrati.

Il sistema integrato per la tracciabilita' e' 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 - gia' da tempo ha posto grande attenzione, oltre che al tema della qualita', a quello della sicurezza alimentare, in tutti i comparti. Oggi il consumatore non vuole sapere solamente se il prodotto e' buono, ma anche se e' sicuro". Dopo la sperimentazione, con l'analisi del Dna su ottomila capi di 280 aziende nel triennio 2004-2006, il sistema e' stato implementato con un progetto di tracciabilita' che si puo' definire etica, in quanto grazie a "totem" informativi e' possibile scegliere e conoscere le carni, con le loro caratteristiche e la loro provenienza in ambito regionale, gia' prima di acquistarle presso lo stesso punto vendita.

Adesso, l'ulteriore novita': 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.