



**FRUTTA
AL NATURALE**
I produttori
saranno
soggetti
a controlli
improvvisi.

zato in laboratorio per scovare eventuali sostanze nocive od ogm. Il risultato è la collocazione del mandarino in quel mercato di nicchia fatto di consumatori che prima di mettere qualcosa in tavola vogliono vedere il pedigree.

«Ma saper fare non basta. Bisogna far sapere» continua Leontini, che sottolinea così

l'importanza della comunicazione. Come nella vendita delle arance rosse in Giappone. Dopo aver sperimentato il trattamento a freddo degli agrumi per eliminare la presenza di parassiti mediterranei, ha ottenuto il permesso di esportazione e infine ha scelto il testimonial che farà comprare i tarocchi siciliani nel paese del Sol Levante: il calciatore del Messina Atsushi Yanagisawa, considerato un idolo nella sua patria. In questo modo il made in Sicily diventa una politica organica: «Le risorse paesaggistiche, i beni culturali e, d'ora in poi, l'agricoltura di qualità».

La direzione scientifica dell'Asca è affidata a Giorgio Calabrese, nutrizionista e unico italiano nell'Efsa, l'autorità europea per la sicurezza alimentare. «I produttori che aderiscono sono sottoposti a controlli senza preavviso» spiega Calabrese. «Poi gli ispettori portano l'ortofrutta fresca e congelata a Ispica o in altri cinque laboratori sparsi nell'isola. L'analisi strumentale rintraccia fitofarmaci, additivi, micotossine, metalli pesanti. Poi nella sala controllo ogm estraiamo il dna».

L'investimento tecnologico è altissimo, i macchinari costano più di una Ferrari. Come il cromatografo liquido che «spacca la molecola», capace di rilevare gli additivi in dosi ppb (parti per

miliardo); o come il sistema che permette di qualificare e quantificare i geni modificati negli ogm. L'Asca diventa così un'opportunità anche per la ricerca e la formazione: i master sulla sicurezza alimentare delle università di Catania, Messina e Palermo iniziano dal prossimo anno. ●

COPYRIGHT A TAVOLA NUOVA AGENZIA ALIMENTARE

Sicilia, l'unica regione che tutela il tarocco

Un bollino di qualità che attesta sicurezza e provenienza del prodotto. Per i consumatori che non si accontentano.

■ di ANGELO SICA

È terra di colori la Val di Noto. Non solo il bianco miele del Barocco: chiese (oltre cento nella città di Modica), palazzi, smerlature. E l'azzurro del mare, sulla costa sud-est della Sicilia. Ma anche le tinte degli orti, delle serre, dei vigneti. Il rosso del pomodoro ciliegino di Pachino, per esempio, meno sanguigno dell'uva da cui nasce il Nero d'Avola; oppure il viola della melanzana di Comiso. A questi si aggiunge adesso anche il verde di Sicilia Agricoltura, il marchio di qualità dell'Asca, l'Agenzia per la sicurezza e il controllo alimentare, la prima di questo tipo in Italia, istituita a Ispica, in provincia di Ragusa.

«Alla base di tutto c'è la nostra convinzione che bisogna investire sulla qualità del prodotto» afferma il promotore dell'Asca, Innocenzo Leontini, assessore all'Agricoltura e foreste della Regione Siciliana.

I PROMOTORI

Da sinistra: Paolo Bruni, Innocenzo Leontini e Giorgio Calabrese.

«In un mercato caratterizzato dalla concorrenza al ribasso di frutta e verdura provenienti da stati dove il costo del lavoro è irrisorio, l'Agenzia costituisce un copyright per i prodotti ortofrutticoli e vinicoli dell'isola. È il mezzo per distinguere l'originalità e la tipicità dei nostri sapori».

In pratica, il mandarino con il marchio Sicilia Agricoltura è un frutto che è stato tenuto sotto osservazione durante tutti i passaggi nella filiera agroindustriale (dal forcone alla forchetta), e analiz-

