

CONTRO LA FRODE DEL BACCALÀ L'ENTE NORVEGESE PER LA RICERCA NEL SETTORE DEI PRODOTTI DELLA PESCA FINANZIA L'UNIVERSITÀ DI TERAMO

Teramo, 4 luglio 2014 – Per la prima volta, **l'Ente norvegese per il finanziamento della ricerca nel settore dei prodotti della pesca (FHF)**, punto di riferimento internazionale per la ricerca di settore, **ha individuato un'università italiana, l'Università degli Studi di Teramo**, per un progetto di ricerca che ha lo scopo di identificare i criteri analitici per il riconoscimento di una frode che sta interessando i mercati italiani e spagnoli, i più importanti per l'industria del baccalà. Capofila del progetto è l'ente di ricerca spagnolo ANFACO che coordina le attività dell'unità di ricerca italiana, **diretta da Antonello Paparella, docente di Microbiologia degli alimenti alla Facoltà di Bioscienze dell'Università di Teramo**, e delle due unità di ricerca norvegesi, SINTEF e NOFIMA.

«Da un paio di anni – ha spiegato Paparella più volte intervistato sull'argomento da reti televisive nazionali – sono in circolazione sul mercato grandi quantità di un prodotto simile al baccalà ma molto meno pregiato che deve essere commercializzato con il nome di “merluzzo nordico leggermente salato” perché, a differenza del baccalà, ha subito solo una leggera iniezione di sale e non è stato sottoposto al processo di stagionatura che conferisce valore al prodotto».

«L'eventuale somministrazione o vendita di questo prodotto con il nome di baccalà - ha aggiunto – è una frode di rilevante portata economica, perché un prodotto del valore di 3 euro al chilo viene commercializzato a cifre superiori a 16 euro al chilo. Attraverso questa sinergia sarà sviluppato un approccio combinato che prevede lo sviluppo di metodi analitici altamente innovativi, che spaziano dalla biologia analitica alla sensoristica».

Le informazioni sul progetto sono disponibili sul sito dell'Ente FHF, al link:

<http://www.fhf.no/prosjektdetaljer/?projectNumber=900985>