

PESCA Il progetto Sosiaq, finanziato dalla Regione Veneto, su ricerca industriale e innovazione della filiera

Valorizzazione della molluschicoltura

Sono stati coinvolti il Distretto ittico di Rovigo e Chioggia e le aziende dei due territori

Si sta avviando alla conclusione il progetto Sosiaq-Sostenibile, sicuro, di alta qualità: un progetto integrato di ricerca industriale per l'innovazione della filiera molluschi-cola del Veneto, progetto finanziato dalla Regione Veneto all'interno del Bando Por Fesr 2014-2020 per il sostegno a progetti di Ricerca e Sviluppo sviluppati da Distretti Industriali e dalle Reti Innovative Regionali - asse 1 "Ricerca, sviluppo tecnologico e innovazione", Azione 1.1.4 "Sostegno alle attività collaborative di R&S per lo sviluppo di nuove tecnologie sostenibili, di nuovi prodotti e servizi".

Il progetto vede coinvolti partner sia dal mondo produttivo, che della ricerca, afferenti al Distretto Ittico di Rovigo e Chioggia ed alla Rir Ribes per l'ecosistema salute e l'alimentazione smart, per un importo di progetto complessivo di 897.094,10 euro. Le aziende coinvolte sono: Blupe-sca Srl, Clam Soc.Coop., Crame Chioggia, Consorzio Cooperative Pescatori del Polesine Organizzazione di Produttori Soc. Coop., Finpesca Srl, Bmr Genomics, Experteam. I centri di ricerca coinvolti sono Università di Padova (Dipartimento di Biome-

dicina Comparata e Alimentazione) e Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie. Il progetto, in ambito di specializzazione smart agrifood, ha voluto innovare i processi di trasformazione della filiera molluschi-cola al fine di incrementare la qualità e la sicurezza del prodotto, nonché il driver d'innovazione della sostenibilità ambientale mediante un piano di ricerca industriale che ha integrato le competenze di aziende di trasformazione biotecnologica ed enti di ricerca.

Il progetto si è articolato in tre work packages tecnici: il primo sullo sviluppo-ottimizzazione di sistemi di depurazione per l'eliminazione di virus enterici, che nell'uomo possono essere causa di gastroenteriti, in caso di consumo di molluschi crudi o poco cotti. E' stata a tal fine messa a punto una metodica innovativa per la rilevazione dei virus. Considerata la prossima uscita di una normativa europea che fornirà specifiche informazioni riguardo la contaminazione virale massima consentita in aree di allevamento molluschi da consumarsi crudi (es. le ostriche), questo

lavoro sperimentale ha consentito di dare supporto al settore identificando le aree più idonee all'allevamento e valutare l'efficacia di trattamenti di depurazione su molluschi eventualmente contaminati.

Il secondo lo sviluppo di metodi innovativi per garantire la tracciabilità del prodotto. Questa parte del progetto ha avuto come obiettivo lo sviluppo di un metodo innovativo per garantire la tracciabilità del prodotto, basato sull'analisi e la caratterizzazione del microbioma (l'insieme di microrganismi simbiotici che convivono con l'organismo). I risultati ottenuti hanno dimostrato che a seconda delle aree di provenienza, e indipendentemente dal processo di depurazione, gli animali presentano delle specifiche comunità microbiche che possono fungere da "impronte" per il riconoscimento dell'area di provenienza e quindi garantire la tracciabilità del prodotto. Questo strumento potrà avere importante applicazioni, sia per l'identificazione di prodotto raccolto illecitamente da aree interdette, sia per garantire al consumatore la provenienza del prodotto acqui-

stato, dando maggior valore al prodotto.

Il terzo per il miglioramento genetico di vongole e cozze: la selezione di linee animali con maggiori performance di crescita e di qualità del prodotto oltreché resistenti a condizioni ambientali particolari e alla presenza di microrganismi patogeni è uno degli approcci più promettenti per lo sviluppo di un'acquacoltura sostenibile e di qualità. Grazie ad un esperimento di grandi dimensioni condotto nella laguna di Venezia e ad un'analisi molecolare su centinaia di campioni, si è dimostrato che tutte le caratteristiche misurate (crescita, qualità, resistenza al parassita) sono ereditabili, quindi è possibile selezionare riproduttori che possano trasmettere alla progenie queste caratteristiche.

I risultati ottenuti sono i primi nel loro genere e offrono una grande opportunità per la filiera al fine di avere una produzione meno soggetta alle fluttuazioni ambientali e più sostenibile grazie ad un uso ottimale della risorsa biologica. Allo stesso tempo si potrà offrire al consumatore un prodotto di migliore qualità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA