

Tra i numerosi effetti dovuti agli starter microbici si segnalano l'azione antiputridogena, l'azione antagonista nei confronti dei microrganismi tossinogeni e/o patogeni, la stabilizzazione degli alimenti contro i microrganismi alteranti, l'azione probiotica sensu stricto, la produzione di sostanze probiotiche, la rimozione di molecole tossiche, la protezione delle molecole antiossidanti naturalmente presenti nell'alimento.

Tali caratteristiche possono essere implementate nell'ambito di specifici protocolli di ricerca applicata, così da pervenire al potenziamento della qualità e della salubrità degli alimenti.



Attraverso interventi tecnologici volti ad allungare la shelf life dei prodotti alimentari si può ipotizzare un corretto sfruttamento degli stessi. Infatti, mediante opportune tecnologie di packaging che non alterano la struttura qualitativa dell'alimento tipico, ma che allungano la sua potenziale conservabilità, è possibile ipotizzare di arrivar su mercati più ampi. Inoltre, estendendo la shelf-life, in termini di ritenzione della qualità intrinseca dell'alimento tipico, è possibile un contenimento anche dei costi di produzione. Le moderne tecnologie, comprese quelle relative alla produzione di nuovi materiali biodegradabili, offrono una grande opportunità per il perseguimento dell'obiettivo di valorizzazione/attualizzazione delle produzioni tipiche.



In collaborazione con:  
Ordine dei Dottori Agronomi  
e dei Dottori Forestali  
della Provincia di Reggio Calabria



INFO: Comune di Reggio Calabria - Settore Politiche "Ambientali e Culturali"  
Tel. 0965 362 2131 | Fax 0965 362 2108 | ambiente@reggiocal.it

PROGETTO FINANZIATO CON I FONDI FEASR  
NELL'AMBITO DELLA MISURA 111 DEL PSR CALABRIA 2007/2013 (REG. 1698/2005/CE)



Città di  
Reggio Calabria

## PROGETTO di FORMAZIONE ed INFORMAZIONE degli OPERATORI del SETTORE AGRO-FORESTALE CALABRESE

PSR CALABRIA 2007/2013, MISURA 111, AZIONI 1 E 3

### AZIONE 3 | INFORMAZIONE

SEMINARIO

1

**VALORIZZAZIONE  
DELLE PRODUZIONI  
AGROALIMENTARI DI QUALITÀ**  
AULA SEMINARI DIPARTIMENTO DI AGRARIA  
LOC. FEO DI VITO | REGGIO CALABRIA  
GIOVEDÌ 7 MAGGIO 201



# VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI DI QUALITÀ

Il territorio reggino è ricco di eccellenti prodotti tipici: tra questi possiamo ricordare il caciocavallo di Ciminà e il capocollo grecanico "azze anca", entrambi presidi Slow Food. Questi due prodotti oltre ad essere espressione antropologica del territorio, discendono dalle tecniche di allevamento e di alimentazione di animali di razze autoctone, ma principalmente dall'espressione delle loro potenzialità genetiche. Nell'ambito del seminario verranno affrontate le tematiche inerenti a: lo studio del DNA e l'applicazione delle tecniche genetiche molecolari approfondendo due finalità nella tutela di questo patrimonio gastronomico; evitare il rischio di selezionare animali con anomalie genetiche che deprezzano il prodotto al momento della trasformazione; rintracciabilità dei prodotti attraverso lo studio e l'utilizzo di specifici marcatori molecolari.

Gli starter sono microrganismi capaci di prendere il sopravvento su quelli naturalmente presenti nelle materie prime e capaci di guidare i processi fermentativi. Possono essere naturali o selezionati e presiedono, in entrambi i casi, alla conservazione degli alimenti per via fermentativa.

## AULA SEMINARI DIPARTIMENTO DI AGRARIA LOC. FEO DI VITO | REGGIO CALABRIA

ore 9:00 REGISTRAZIONE DEI PARTECIPANTI

ore 9:30 APERTURA DEI LAVORI

Saluti del Direttore Dipartimento di Agraria  
dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria  
**Prof. GULISANO Giovanni**

Saluti del Dirigente del Settore  
"Politiche Ambientali e Culturali"  
del Comune di Reggio Calabria  
**D.ssa STRACUZZA Carmen**

Saluti dell'Assessore alle "Politiche Ambientali"  
del Comune di Reggio Calabria  
**Dott. ZIMBALATTI Antonino**



ore 10:00 Moderatore: **Dr.ssa DE LUCA Anna Irene**

*Le biotecnologie genetiche  
per la salvaguardia del patrimonio zootecnico  
e della produzione di qualità*

**Prof. CHIES Luigi**  
**Dr. LAMANNA Piero**

*Selezione di microrganismi starter  
per il potenziamento della qualità  
e della salubrità degli alimenti*

**Prof. CARIDI Andrea**

*La valorizzazione  
delle produzioni alimentari tipiche*

**Prof. POIANA Marco**

*Produzioni zootecniche di qualità*

**Prof. FOTI Francesco**  
**Prof. SCERRA Manuel**

*La nuova Politica Agricola Comunitaria  
per le produzioni di qualità:  
gli orientamenti per il 2014-2020*

**Prof. GULISANO Giovanni**  
**Dr.ssa FRANCO Filomena**

ore 12:45 DIBATTITO

ore 13:15 CHIUSURA DEI LAVORI