L'Istituto

IZSAM G.CAPORALE TERAMO

Newsletter trimestrale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"

settembre 2015 24

Il nome di Cinzia Prencipe per sempre legato all'IZSAM

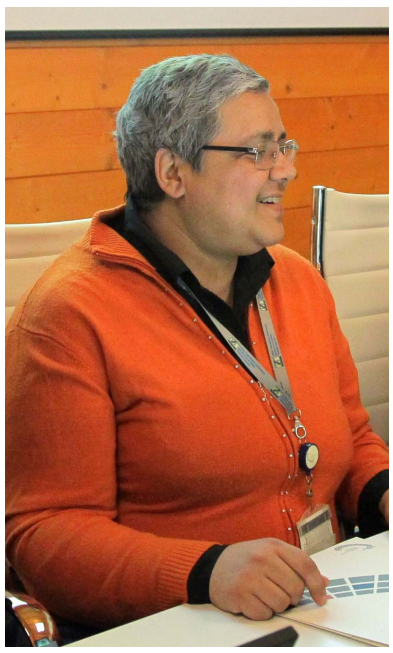
L'IZSAM… l'ostrica e la lumachina di mare

Dagli USA a Teramo per formarsi in Istituto

Paolo Calistri tra gli esperti dell'EFSA

Il Pecorino di Farindola nei laboratori IZSAM

Il nome di Cinzia Prencipe per sempre legato all'IZSAM



Il Convegno annuale sui Risultati della Ricerca condotta dall'IZSAM è stata l'occasione per intitolare la Sala convegni dell'Istituto a Cinzia Prencipe, ricercatrice prematuramente scomparsa

Il 9 giugno al Centro Internazionale per la Formazione e l'Informazione Veterinaria "F. Gramenzi" dell'IZSAM si è tenuto, come ogni anno, il convegno sui risultati della ricerca corrente condotta dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale". L'incontro aperto agli operatori della Sanità Pubblica Veterinaria italiana è stata l'occasione per condividere i risultati delle ricerche finanziate dal Ministero della Salute, con particolare attenzione a quelle concluse nel 2014, nell'ambito della Sicurezza Alimentare, della Sanità e del Benessere Animale.

La giornata è stata molto sentita per l'intitolazione della sala convegni del CIFIV a Cinzia Prencipe, la ricercatrice e dirigente veterinario che tanto ha dato all'Istituto, prematuramente scomparsa a ottobre 2014, lasciando un vuoto incolmabile in tutti quelli che l'hanno conosciuta e che hanno avuto la fortuna di lavorare con lei.

Prima dell'inizio dei lavori del convegno, Cinzia è stata ricordata dalla collega e amica Elisabetta Di Giannatale con un'emozione palpabile che ha attraversato tutti i presenti: familiari, colleghi, amici e semplici conoscenti presenti in sala. Particolarmente emozionato anche il Direttore Sanitario Giovanni Savini che, all'indomani del grave lutto che ha colpito tutta la "comunità" dell'Istituto, spese queste parole: "È venuta a mancare la Dottoressa Vincenza Annunziata Prencipe. Cinzia per tutti i colleghi e gli amici. Con orgoglio ostinato è rimasta con noi fino a quando ha potuto, facendo del lavoro una ragione di vita, una fonte di forza e di energia per combattere contro un destino inesorabile che non le ha consentito una prova d'appello. Per Cinzia l'Istituto è sempre stato la sua seconda famiglia, la sua casa. […] Con discrezione e determinazione allo stesso tempo, ha cercato i suoi spazi, ha raggiunto i suoi traguardi e con lei l'Istituto ha potuto guadagnarsi la stima, la fiducia e la credibilità che servono per dialogare a livello nazionale e soprattutto internazionale."

*Questo invece il ricordo del Direttore Generale Fernando Arnolfo che ha tenuto fede a quanto annunciato, facendo sì che il nome di Cinzia sia legato per sempre a quello dell'Istituto: "*Cinzia ha raccolto in questi mesi di malattia i frutti di quello che ha seminato in tutta una vita: ha trovato nel suo laboratorio una casa, nei suoi colleghi una famiglia. Non l'avete mai lasciata sola, non le avete fatto mancare il calore, l'amore e l'amicizia, le avete fatto sentire che la sua è stata una vita degna di essere vissuta. Noi non la dimenticheremo e affinché il suo esempio resti un monito per tutti quelli che oggi fanno parte di questa nostra grande comunità e di quelli che verranno, dedicheremo alla sua memoria la nostra nuova sala convegni, a Colleatterrato. Il tuo nome, Cinzia, resterà associato per sempre al nostro Istituto."

Manuel Graziani

L'Istituto
Newsletter trimestrale
dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale
dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"

A cura dell'Ufficio
Comunicazione Istituzionale
Coordinamento editoriale
Giulio D'Agostino
Redazione
Manuel Graziani, Guido Mosca
Foto
Guido Mosca
Progetto grafico e impaginazione
Paola Di Giuseppe

Direttore responsabile
Giovanni Savini

Stampa ***Giservice srl - Teramo***

Per informazioni ***comunicazione@izs.it***

Autorizzazione Tribunale di Teramo
n. 602 del 27/05/09

© 2015
Istituto Zooprofilattico Sperimentale
dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"

Campo Boario, 64100 Teramo
telefono +39 0861 3321 fax +39 0861 332251
www.izs.it

L'IZSAM… l'ostrica e la lumachina di mare

Guido Mosca

L'Istituto "G. Caporale" è capofila di progetti pilota sull'allevamento dell'ostrica (*Ostrea edulis*) e sulla reintroduzione della lumachina di mare (*Nassarius mutabilis*). I risultati ottenuti sono stati comunicati in due convegni

L'istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" ha concluso, nel 2015, due studi pilota di Biologia Marina, uno sull'allevamento dell'ostrica (*Ostrea edulis*) e l'altro sulla reintroduzione della lumachina di mare (*Nassarius mutabilis*). I progetti hanno avuto il consenso e il contributo pubblico concessi dalla Direzione Politiche Agricole e Sviluppo Rurale, Forestale, Caccia e Pesca, Emigrazione, Servizio Economia Ittica e Credito Agrario della Regione Abruzzo. I due progetti si sono conclusi con altrettanti convegni in cui sono stati presentati i risultati ottenuti con un utile confronto tra le cooperative, gli operatori della piccola pesca della costa abruzzese, la regione Abruzzo e, ovviamente, gli esperti dell'IZSAM.

Un progetto pilota è un'applicazione iniziale, su piccola scala, di un protocollo di studio, al fine di verificare l'adeguatezza di un progetto, stabilirne la fattibilità o ricavare informazioni che permettano di determinare la grandezza del campione dello studio definitivo.

Il convegno: "Progetto pilota finalizzato alla sperimentazione di tecniche innovative per l'allevamento di *Ostrea edulis* (Linneo, 1758)", rivolto a pescatori, imprenditori e ristoratori del settore si è svolto martedì 14 aprile 2015 nel moderno ed elegante Auditorium Leonardo Petruzzi, presso il Museo delle Genti d'Abruzzo a Pescara.

L'IZSAM, capofila dell'associazione di scopo, costituita per l'occasione con le società Acquachiara s.r.l. e Mitilmare s.r.l., ha concretizzato il progetto, della durata annuale, iniziato il 15 aprile 2014, per verificare la possibilità di realizzare un impianto di allevamento dell'ostrica piatta nelle acque marine antistanti la regione Abruzzo, come alternativa concreta alla pesca tradizionale per la marineria locale. Tra gli obiettivi principali del progetto: consentire agli operatori del settore della pesca di individuare nuove nicchie di mercato, offrire ai pescatori professionali un'alternativa credibile e remunerativa alle normali attività alieutiche, aprire nuovi sbocchi professionali anche per le nuove generazioni, rafforzare la biomassa e la distribuzione di una specie autoctona di pregio minacciata da specie aliene.

Il progetto ha verificato l'efficacia di differenti attrezzature per la captazione del seme dell'ostrica piatta e, utilizzando ceste e lanterne, ha individuato le condizioni più appropriate per ottenere le migliori performance di accrescimento del mollusco.

Per quanto riguarda la lumachina di mare, Il 10 luglio, nella sala polifunzionale comunale di San Vito Chietino, si è tenuto il convegno "Progetto pilota per l'elaborazione e la sperimentazione di tecniche efficaci e innovative per la reintroduzione della lumachina di mare (*Nassarius mutabilis*) nella costa chietina". Il convegno ha permesso di presentare all'opinione pubblica i risultati della ricerca tesa ad una migliore gestione e valorizzazione delle risorse della pesca, appannaggio soprattutto degli operatori della piccola pesca (circa 330 sul territorio regionale) e della ristorazione.

La lumachina di mare, in gergo nota in Abruzzo con il termine "bomboletto", è un piccolo mollusco presente sui fondali fangosi delle coste mediterranee a profondità comprese tra 2 e 15 metri. Da oltre vent'anni rappresenta un prodotto della piccola pesca di estrema rilevanza nell'Adriatico centro-settentrionale. Nonostante il suo interesse commerciale, anno dopo anno le marinerie ne segnalano una crescente e preoccupante diminuzione. Per questo motivo l'IZS dell'Abruzzo e del Molise si è fatto promotore di questo progetto finalizzato alla sua reintroduzione nella costa chietina. Anche in questo caso è stata creata un'associazione di scopo che ha visto l'IZSAM nel ruolo di capofila, con la collaborazione della Cooperativa di Pescatori Sant'Andrea di Ortona e il supporto del Gruppo Azione Costiera dei Trabocchi.

Il progetto è stato realizzato nelle acque prospicienti il porto di Ortona (CH) e ha coinvolto gli operatori della piccola pesca costiera. Nello specifico sono state utilizzate strutture per la deposizione delle uova (i collettori) da cinque pescatori guidati da esperti dell'IZSAM e della Società Cooperativa Blue Marine Service. Si è potuto così verificare come semplici strutture possano favorire la deposizione delle uova da parte delle lumachine facilitando l'attività riproduttiva e, di conseguenza, il ripopolamento del mollusco.

Un'esperienza che ha permesso ai pescatori professionali di collaborare a stretto contatto con i ricercatori e che, alla luce dei buoni risultati ottenuti, si spera venga estesa a tutta la costa abruzzese per contribuire ad armonizzare le attività di prelievo.

Dagli USA a Teramo per formarsi in Istituto

Manuel Graziani

A giugno del 2015 sette studentesse della School of Veterinary Medicine dell'Università della Pennsylvania sono arrivate in Italia per un periodo di formazione e studio di due settimane presso le strutture dell'IZS dell'Abruzzo e del Molise. La visita è stata organizzata nell'ambito delle attività di collaborazione scientifica dell'Organizzazione Mondiale della Sanità Animale (OIE) di cui l'IZSAM è Centro di Collaborazione e Laboratorio di Referenza in diversi ambiti veterinari, a partire dal 1991. Attraverso queste prestigiose investiture l'Istituto sul piano internazionale eroga formazione, fornisce consulenza e supporto tecnico, si occupa della normazione di tecniche diagnostiche, di strategie per il controllo delle malattie e di regole sanitarie per il commercio degli animali e dei loro prodotti.

La visita delle studentesse, accompagnate dal direttore del servizio di Comportamento Animale della School of Veterinary Medicine dell'Università della Pennsylvania, Carlo Siracusa, è stata incentrata principalmente sul Benessere Animale, in particolare, sulla gestione della popolazione canina e felina. Il periodo di formazione e studio è stato strutturato in modo da integrare e ottimizzare gli aspetti teorici e quelli pratici, con presentazioni in aula, visite nei laboratori e attività sul campo. Il programma ha previsto anche l'approfondimento di tematiche quali la sicurezza alimentare nel contesto della UE e la gestione della fauna selvatica nei parchi naturali, visto che l'Istituto opera da sempre in uno dei territori più "verdi" d'Europa. Durante la loro permanenza le studentesse non si sono limitate ad assistere a lezioni frontali in aula e frequentare i laboratori ma, sotto la guida del personale dell'Istituto, hanno svolto diverse attività di campo visitando le stalle dell'IZSAM a Contrada Gattia e Colleatterrato, due aziende di prodotti lattiero-caseari a Farindola (CH) e Cortino (TE), un mattatoio, un allevamento bufalino a Caserta, un canile rifugio, la Torre di Cerrano a Pineto (TE) e il Parco Nazionale della Majella. L'obiettivo era quello di far conoscere loro la legislazione sul benessere degli animali in Europa, come si arriva alla valutazione del benessere in allevamento e nel momento della macellazione. Inoltre, quali sono gli indirizzi europei in materia di gestione della popolazione canina e felina e quali, quindi, le differenze con gli USA.

Per condividere in tempo reale le esperienze professionali e umane durante il soggiorno,

Visita studio di sette studentesse della School of Veterinary Medicine dell'Università della Pennsylvania incentrata sul Benessere animale e gestione delle popolazioni canine e feline

le studentesse hanno creato il blog "PennWe Travels to Italy!". Nell'ultimo post del 26 giugno, dall'emblematico titolo "Grazie Mille", si può leggere: "*La principale differenza che abbiamo notato tra la nostra realtà e quella italiana sta nel fatto che in Italia la medicina veterinaria dipende dal Ministero della Salute mentre negli Stati Uniti dal Dipartimento dell'Agricoltura. Crediamo che questa e altre differenze nella struttura di governo, abbiano fatto sì che il modello italiano sia superiore in termini di salubrità degli alimenti di origine animale, in particolare nella messa in pratica del concetto di One Health […] La visita studio all'IZS di Teramo è andata ben oltre le nostre aspettative ed è stato difficoltoso il momento dei saluti questo pomeriggio. Non ci siamo sentite solo come se avessimo incontrato collaboratori di una vita, ma amici di una vita. Ringraziamo di cuore il personale dell'Istituto per la gentile ospitalità, la loro dedizione nel trasferire conoscenza agli scienziati di tutto il mondo su tematiche così importanti della medicina veterinaria è stata una grande ispirazione per noi*".

Paolo Calistri tra gli esperti dell'EFSA

È un riconoscimento internazionale molto prestigioso quello ottenuto da Paolo Calistri, il dirigente veterinario, ricercatore di lungo corso e da qualche anno responsabile del reparto Epidemiologia dell'IZS dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale". Agli inizi di giugno il dott. Calistri è stato nominato, come unico italiano, nel gruppo Animal Health and Welfare (AHAW) dell'EFSA, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, che si occupa di salute e benessere degli animali in ambito comunitario con il supporto dall'Animal and Plant Health Unit. Il gruppo AHAW riunisce i maggiori esperti europei, ricercatori altamente qualificati di diversi Paesi comunitari con competenze che coprono una vasta gamma di settori come la valutazione del rischio, la microbiologia e la patologia, l'epidemiologia, il benessere e la produzione animale.

Con il rinnovamento di otto gruppi di esperti e del comitato scientifico, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare ha dato nuovo impulso all'eccellenza scientifica che da sempre contraddistingue il suo operato. La composizione di tali gruppi, rinnovata ogni tre anni, si basa su una procedura molto rigorosa che vede come criteri principali la comprovata eccellenza scientifica e l'indipendenza. In totale sono 167 gli scienziati nominati che hanno iniziato a svolgere il proprio mandato a partire dal 1° luglio 2015. Le sedute inaugurali si sono tenute presso la sede dell'EFSA a Parma dove gli esperti sono stati messi al corrente della strategia dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare, della valutazione dei rischi, della politica in materia di indipendenza e relative norme attuative.

Manuel Graziani

Il Pecorino di Farindola nei laboratori IZSAM

Guido Mosca

Foto Gino Angelo Santarelli

Il pomeriggio del 9 giugno 2015, nella sede del Centro Internazionale per la Formazione e l'Informazione Veterinaria (CIFIV) dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise (IZSAM) "G. Caporale" di Teramo, sono stati presentati i risultati del progetto PecoPlus "Arricchimento in elementi di funzionalità, sicurezza alimentare e tracciabilità del Pecorino di Farindola". Il progetto di ricerca della durata biennale è stato finanziato dalla Regione Abruzzo nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013, approvato dalla Commissione Europea il 15 febbraio del 2008.

La ricerca ha previsto lo studio delle caratteristiche di identità, qualità e sicurezza del Pecorino di Farindola e la messa a punto di una variabile di processo in grado di commercializzare una tipologia di pecorino probiotico ("organismo vivo" che somministrato in quantità adeguata apporta un beneficio alla salute dell'ospite), nell'ambito di una caratterizzazione scientificamente sostenibile del prodotto tradizionale e nel rispetto del disciplinare di produzione.

In questo contesto, mediante indagine con risonanza magnetica nucleare è stato possibile identificare alcuni costituenti che hanno permesso di legare, in modo certo, il formaggio all'area geografica stabilita dal disciplinare di produzione. Inoltre, con l'impiego di tecnologie di biologia molecolare è stato possibile identificare microrganismi capaci di inibire lo sviluppo di agenti potenzialmente patogeni per il consumatore.

Il Pecorino di Farindola, come presidio Slow Food, è da considerare una piccola produzione di qualità da salvaguardare, realizzata secondo pratiche tradizionali. Si ottiene dal latte ovino crudo, non trattato termicamente, derivato solo da pecore allevate tutto l'anno nel territorio individuato come area di produzione. Il latte viene trattato con caglio di suino, fatto anch'esso dai produttori. L'uso del caglio di maiale adulto per coagulare il latte costituisce un carattere unico nel panorama mondiale dei formaggi e contribuisce significativamente all'originalità del Pecorino di Farindola. Il caglio viene prodotto mettendo in infusione alcune porzioni dello stomaco del suino adulto con sale, vino bianco, aceto e qualche spezia. La

L'IZSAM presenta i risultati del progetto PecoPlus rivolto allo studio delle caratteristiche di identità, qualità e sicurezza del Pecorino di Farindola, espressione della tipicità alimentare dei Parchi Abruzzesi

cagliata ottenuta viene rotta in piccoli pezzi dalle mani esperte delle donne, che attuano una serie di movimenti quasi rituali che portano alla creazione delle forme di pecorino nelle fuscelle (contenitori a forma di piccolo canestro). Dopo la salatura a secco sulla faccia superiore, le forme vengono poste ad asciugare su graticci di legno. Inizia, quindi, il lungo e paziente lavoro di stagionatura. Le forme vengono girate e pulite dalle muffe nei primi giorni, quindi si procede a spalmarle periodicamente con olio di oliva locale. Dopo circa tre mesi di stagionatura su scaffali di legno, le forme vengono riposte in armadi o casse di legno e periodicamente rigirate e unte. Questa grande cura è necessaria per poter ottenere tutti quei sapori e aromi che si sviluppano grazie ai fermenti vivi derivanti dal latte. La stagionatura prosegue di solito fino a circa un anno, ma le forme più grandi possono essere conservate anche per 18-24 mesi.

Il formaggio così accuratamente e sapientemente prodotto diventa l'espressione più vera della tipicità alimentare dei Parchi Abruzzesi.

Attraverso le attività del progetto PecoPlus, grazie all'utilizzo delle tecnologie più innovative di biologia molecolare, includendo anche la risonanza magnetica nucleare, l'IZSAM, la Regione Abruzzo e il Consorzio di Tutela hanno valorizzato il Pecorino di Farindola, rispettando la sua millenaria tradizione e rendendolo un prodotto moderno. Un'eccellenza alimentare in grado di garantire le caratteristiche qualitative di naturalità e genuinità che il consumatore, oggi sempre più informato ed esigente, richiede.

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

P.S.R. Regione Abruzzo 2007/2013 – Misura 1.2.4. "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e in quello forestale"

IZSAM G. CAPORALE TERAMO

Progetto PecoPlus

"Arricchimento in elementi di funzionalità, sicurezza alimentare e tracciabilità del Pecorino di Farindola"

Presentazione dei risultati

Teramo, 9 giugno 2015

Centro Internazionale per la Formazione e l'Informazione Veterinaria (CIFIV), dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale", Colleatterrato, Teramo