

■ **INNOVAZIONI** / L'impegno dell'Istituto Giuseppe Caporale nella tutela della salute pubblica

La ricerca esportata in tutto il mondo

Sorveglianza sanitaria in campo veterinario, sicurezza alimentare e valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "Giuseppe Caporale" è un ente sanitario di diritto pubblico che si occupa di controllo e vigilanza nei campi della sanità animale, tutela dell'ambiente e sicurezza degli alimenti. Il supporto metodologico e scientifico alla sorveglianza sanitaria in Paesi dove le malattie esotiche sono endemiche, per contenere il rischio di introduzione in Europa, e i controlli sulla sicurezza delle materie prime alimentari sono infatti due delle principali attività dell'Istituto che, dai primi anni 90 ha cominciato ad esportare le proprie conoscenze in questi campi, diventando un centro di riferimento a livello nazionale e internazionale. Oggi collabora a stretto contatto con i maggiori organismi internazionali come l'Oie (World organisation for animal health), l'Oms (Organizzazione mondiale della sanità) e la Fao (Food and Agriculture Organization). Ricerca e sperimentazione

sull'origine e lo sviluppo delle malattie infettive degli animali e di quelle che si possono trasmettere all'uomo sono alla base dell'attività dell'ente. Accanto alla ricerca, l'Istituto ha sviluppato un settore di produzione di presidi per la diagnosi e la profilassi, con l'obiettivo di rilevare e contrastare l'attività patogena di batteri, virus e altri organismi pericolosi per l'uomo. Milioni di dosi di terreni di coltura, kit diagnostici, sieri e vaccini vengono oggi forniti a organizza-

zioni pubbliche e private, in Italia e all'estero. Per conto del ministero della Salute, l'Istituto produce inoltre vaccini per contrastare alcune malattie esotiche e le brucellosi.

È dotato di un laboratorio trasportabile di massima sicurezza, in grado di intervenire tempestivamente in ogni situazione di emergenza sanitaria in Italia e all'estero. Presso l'Istituto ha sede il Centro di Referenza Nazionale per lo studio e l'accertamento delle malattie esotiche degli animali (Cesme), che recentemente si è occupato del primo caso italiano di virus Schmallenberg, la malattia che da qualche mese sta interessando gli allevamenti di capre e pecore

(raramente i bovini) del Nord Europa.

Il controllo degli alimenti per gli animali e per l'uomo è una delle funzioni principali che l'Istituto svolge, con l'obiettivo di tutelare la salute pubblica. La sicurezza alimentare in particolare ha assunto un ruolo determinante a causa del libero scambio di animali e merci che ha di fatto aumentato la diffusione di malattie e il rischio di prodotti adulterati e contraffatti.

Negli ultimi tempi, l'Istituto G. Caporale ha ampliato il proprio raggio d'azione puntando anche sulla valorizzazione delle produzioni zootecniche e agroalimentari. Un traguardo ambizioso



che non solo è alla base della politica italiana di difesa delle produzioni agricole di qualità e dei prodotti, anche a marchio europeo, ma costituisce il presupposto per garantire con l'attività sperimentale le caratteristiche di sicurezza degli alimenti.

Le regioni Abruzzo e Molise vantano infatti una ricca varietà di prodotti enogastronomici tipici, per unicità e peculiarità, che sono il risultato di esperienze antiche tramandate da padre in figlio. Prodotti che hanno saputo guadagnare sempre più spazio nei mercati nazionali ed esteri.

Per certificarne l'identità, la qualità e al contempo garantirne la sicurezza, l'Istituto ha attivato la nuova Unità di produzione sperimentale degli alimenti. L'obiettivo è quello di caratterizzare, valorizzare e tutelare le produzioni tradizionali e tipiche, non solo del territorio di competenza, ma di tutto il Paese, e verificare, attraverso prove di

contaminazione dei prodotti, le proprietà degli alimenti, di contrastare gli agenti patogeni e, quindi, di garantire la loro sicurezza.

Le prime prove, richieste da aziende nazionali e svolte nell'ambito di protocolli di ricerca, hanno riguardato la caratterizzazione di un pregiato pecorino abruzzese, lo studio dei microrganismi patogeni in prodotti a base di latte fermentato, la verifica del loro comportamento durante la vita commerciale in condizioni di temperatura ottimale e di abuso termico e la valutazione dell'efficacia delle istruzioni riportate in etichetta per la cottura degli hamburger. La nuova divisione è dotata di attrezzature per la trasformazione del latte in formaggi e della carne in salumi, e delle strumentazioni per verificare l'efficacia dei trattamenti domestici dei cibi. Il laboratorio effettua anche ricerche e sperimentazioni sulle principali tossinfezioni alimentari.



Un particolare del laboratorio