La tracciabilità dei prodotti alimentari, dalle zone di produzione attraverso la filiera di distribuzione fino al consumatore, è attualmente una priorità nell'ambito della sicurezza alimentare ed è associata alla crescente domanda di qualità da parte dei consumatori stessi. Per la prima volta uno studio coordinato dal il professore Riccardo Petrini del Dipartimento di Scienze della Terra della Università di Pisa ha sperimentato un innovativo metodo di tracciabilità ai mosti ottenuti da vitigni di Glera di dieci aziende vitivinicole nell'area di produzione del Prosecco DOC del Veneto. I risultati della ricerca durata tre vendemmie consecutive, dal 2011 al 2013, sono stati appena pubblicati sulla rivista "Food Chemistry".

"Il nostro gruppo di ricerca – ha spiegato Riccardo Petrini – è stato il primo ad applicare sul campo la sistematica isotopica dello stronzio (Sr) al riconoscimento delle zone di produzione del Prosecco. L'elemento chimico Sr è affine al calcio nel sistema acqua-suolo-pianta, e l'analisi della distribuzione dei suoi isotopi, attraverso la misura delle loro abbondanze nei suoli, uva e prodotti della vinificazione, si è dimostrato un tracciante efficace ed innovativo per la definizione della zona di origine dei prodotti vitivinicoli in particolare ed agroalimentari in generale".

Il progetto per la tutela e la valorizzazione del vino Prosecco nell'area DOC Veneto coordinato dall'Ateneo pisano è stato finanziato da Veneto Agricoltura in collaborazione con un consorzio di dieci aziende produttrici della zona del Prosecco Doc del Veneto. Il team di esperti che hanno lavorato alla ricerca sono stati il dottor Luigi Sansone del Centro di Ricerca per la Viticoltura (CRA-VIT) di Conegliano per la parte di selezione delle vendemmie e per il contesto agronomico, la dottoressa Francesca Slejko dell'Università di Trieste per le metodologie analitiche, e la dottoressa Antonella Buccianti dell'Università di Firenze per la trattazione statistica dei dati.

"Nell'ambito della commercializzazione di prodotti enologici, la domanda di mercato per il Prosecco è in progressivo e costante aumento a livello internazionale, con un consumo superiore a un miliardo di bottiglie vendute negli ultimi dieci anni - ha concluso Riccardo Petrini – dunque la sua tracciabilità ha particolare rilevanza poiché la certificazione della zona geografica di provenienza è tra i principali parametri che ne determinano il valore".