

innovazione

Mozzarella di bufala, piano per la lotta ai falsi

Vera Viola

L'intelligenza artificiale si fa spazio nel mondo della Mozzarella di bufala. Non si preoccupino i puristi della tradizione culinaria italiana e nostalgici dei "sapori di una volta": con il nuovo sistema basato su Intelligenza artificiale si vuole combattere le imitazioni, tutelare l'originalità. Quindi la qualità di uno dei formaggi più amati ed esportati nel mondo. L'iniziativa è del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop che la utilizzerà nell'attività di vigilanza contro le fake-mozzarelle e per contrastare il fenomeno dell'Italian sounding. Si tratta del primo progetto in Italia realizzato da un Consorzio per la tutela di un prodotto Dop. Il sistema verifica gli incarti di mozzarella Dop, imparando a distinguere quelli autentici dalle imitazioni, migliorando con l'esperienza e diventando sempre più preciso. L'iniziativa è stata presentata ieri nella sede del ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, da Matteo Lorito, rettore dell'università Federico II di Napoli e presidente del Comitato scientifico del Consorzio; Domenico Raimondo, presidente; Giorgio Ciardella, Cto Farzati Spa. Il progetto, ideato dal Consorzio, è stato commissionato alla società Farzati spa, che ha messo a punto un sistema chiamato Nina (dal nome di una delle bufale più longeve e produttive nella storia del comparto), in grado di apprendere e riconoscere i pattern di autenticità degli incarti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA