

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

Dipartimento di Patologia e Medicina Sperimentale e Clinica
Cattedra di Igiene ed Epidemiologia

Direttore: Prof. Fabio Barbone
Via Colugna, n. 40 - 33100 Udine

Udine, 10 ottobre 2006

Gent.mi,

Vi presento brevemente il progetto “EuroFIR – European Food Information Resource”, iniziato nel gennaio 2005, una rete europea di eccellenza sulle risorse per l’informazione sugli alimenti (www.eurofir.net) a cui partecipano 21 paesi. L’Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e Nutrizione (INRAN) di Roma ed il Centro per lo Studio e la Prevenzione Oncologica (CSPO) di Firenze sono inseriti in qualità di partners in questo Network.

Il progetto è articolato in diversi workpackages/sezioni, di cui una dedicata agli Alimenti Tradizionali. L’obiettivo di questa sezione è produrre dati di composizione (in termini di nutrienti) di alimenti tradizionali. Ogni Paese partecipante ha avuto cura di selezionare secondo criteri comuni 5 alimenti tradizionali; per l’Italia la selezione ha portato alla scelta di questi piatti:

1. Cannoli di ricotta (Sicilia)
2. Baccalà alla vicentina (Veneto)
3. Brasato al Barolo (Piemonte)
4. Pizza Margherita Napoletana (Campania)
5. Castagnaccio (Toscana)

Inoltre è previsto che per ognuno di detti piatti venga:

- individuata la ricetta (sia come ingredienti che come modalità di esecuzione) che possa essere identificata come “tradizionale” cioè facente parte del patrimonio della cultura alimentare italiana;
- realizzato il piatto;
- registrata la preparazione del piatto (audio e video);
- il piatto inoltre deve essere preparato e conservato per la spedizione ai laboratori accreditati che provvederanno allo studio della composizione in nutrienti.

Infatti obiettivo finale del WP è produrre dati di composizione di piatti tradizionali da inserire nelle Tabelle di composizione degli alimenti di ogni paese partecipante.

A tal proposito, Vi contatto per avere dalla Vostra Confraternita un aiuto per individuare:

- la ricetta tradizionale del **Baccalà alla Vicentina**,
- una persona/equipe che grazie al suo bagaglio culturale sappia preparare la ricetta nel modo tradizionale, a livello “casalingo”;
- un luogo per la riproduzione della stessa (fornita possibilmente dell’attrezzatura accessoria necessaria, come bilancia, congelatore, ecc.).

Istituto di Igiene ed Epidemiologia
DPMSC - Università degli Studi di Udine
via Colugna 40
33100 Udine

Altre persone coinvolte nel progetto:

P Gnagnarella, Istituto Europeo di Oncologia

S Salvini, F Santagiuliana e D Palli, UO Epidemiologia Molecolare Nutrizionale, CSPO, Firenze;

E Carnevale, L Marletta e E Camilli, Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Roma