

TESTATA: [Ilnazionale.it](http://www.ilnazionale.it)

DATA: 24 marzo 2018

PAGINA:

<http://www.ilnazionale.it/2018/03/24/leggi-notizia/argomenti/eventi-e-turismo/articolo/inaugurati-a-cuneo-il-nuovo-laboratorio-di-analisi-arap-e-limpianto-pilota-di-ricerca-foto-1.html>

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione

EVENTI E TURISMO | sabato 24 marzo 2018, 07:44

Inaugurati a Cuneo il nuovo laboratorio di analisi Arap e l'impianto pilota di ricerca (FOTO)



E' stato inaugurato ieri, venerdì 23 marzo a Cuneo, in via Torre Roa 13 presso la frazione di Madonna dell'Olmo, il laboratorio di analisi Arap (Associazione Regionale Allevatori del Piemonte), che da gennaio funziona come un'unica struttura accorpata a livello regionale, moderna ed efficiente, a supporto degli allevatori e di tutti gli operatori del settore. In contemporanea è stato tagliato il nastro nei locali che l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta ha adibito a impianto pilota per la produzione di alimenti (formaggi, salumi, ma anche

TESTATA: [Ilnazionale.it](http://www.ilnazionale.it)

DATA: 24 marzo 2018

PAGINA:

<http://www.ilnazionale.it/2018/03/24/le-ggi-notizia/argomenti/eventi-e-turismo/articolo/inaugurati-a-cuneo-il-nuovo-laboratorio-di-analisi-arap-e-limpianto-pilota-di-ricerca-foto-1.html>

Glebb & Metzger
l'impresa di comunicazione

minestrone) a scopo di ricerca.

Una data che segna una tappa importante per il mondo zootecnico piemontese. Alla presenza delle autorità regionali e provinciali, il presidente Arap Roberto Chialva e la direttrice generale dell'Istituto Zooprofilattico Maria Caramelli, hanno illustrato le caratteristiche di questo insediamento tecnologico e scientifico di alto livello che rappresenta anche un modello vincente di collaborazione fra pubblico e privato, capace di sviluppare proficue sinergie e di assicurare maggiori servizi a minori costi.

Per quanto riguarda in modo particolare il laboratorio unificato dell'Arap, va segnalato che il potenziamento e l'accorpamento dei centri di analisi figurano tra le priorità assegnate all'Aia (l'associazione nazionale allevatori) dal ministero delle Politiche agricole, nell'ambito dell'articolato disegno di riordino e spending review di tutte le strutture su scala regionale.

Spiega il presidente Arap **Roberto Chialva**: *"Il sistema allevatorio del Piemonte da oltre 50 anni opera sul territorio, curando lo svolgimento delle attività tecniche di supporto alla filiera zootecnica regionale. Un percorso in costante evoluzione all'insegna dell'innovazione, che ci vede ora impegnati su temi sensibili quali il benessere animale, la sicurezza alimentare, la prevenzione e la sostenibilità degli allevamenti". "In tale ambito - sottolinea Chialva - il ruolo del laboratorio unico di analisi Arap diventa strategico, perché assume una funzione specifica per la prevenzione delle patologie animali ponendosi al servizio di tutte le filiere. Tutto questo è stato possibile grazie al sostegno della Regione Piemonte, da sempre vicina agli allevatori".*

L'Istituto Zooprofilattico delle tre regioni del Nordovest dal 1913 è un ente sanitario di diritto pubblico. I compiti principali prevedono la tutela della salute del consumatore, la salvaguardia della salute e del benessere degli animali, l'azione di controllo sulla sicurezza alimentare e sulla produzione di mangimi.

Precisa la direttrice dell'Istituto **Maria Caramelli**: *"L'insieme di caseificio, salumificio e cucina consente di ottenere produzioni sperimentali per valutare l'andamento della crescita dei batteri attraverso lo studio dei processi produttivi con l'uso della statistica e della microbiologia predittiva (Challenge Test, Studi di Shelf-life), per fornire un supporto tecnico-scientifico alle realtà produttive del territorio e per effettuare l'analisi e la valutazione del rischio, prevista dalla normativa in materia di sicurezza alimentare". "Questi studi - osserva Caramelli - sono fondamentali anche per le trattative di export del nostro cibo: ad esempio per i formaggi, alcuni Paesi importatori richiedono evidenze scientifiche sul fatto che, nel corso di preparazione e stagionatura, l'eventuale flora patogena può ridursi a livelli innocui".*