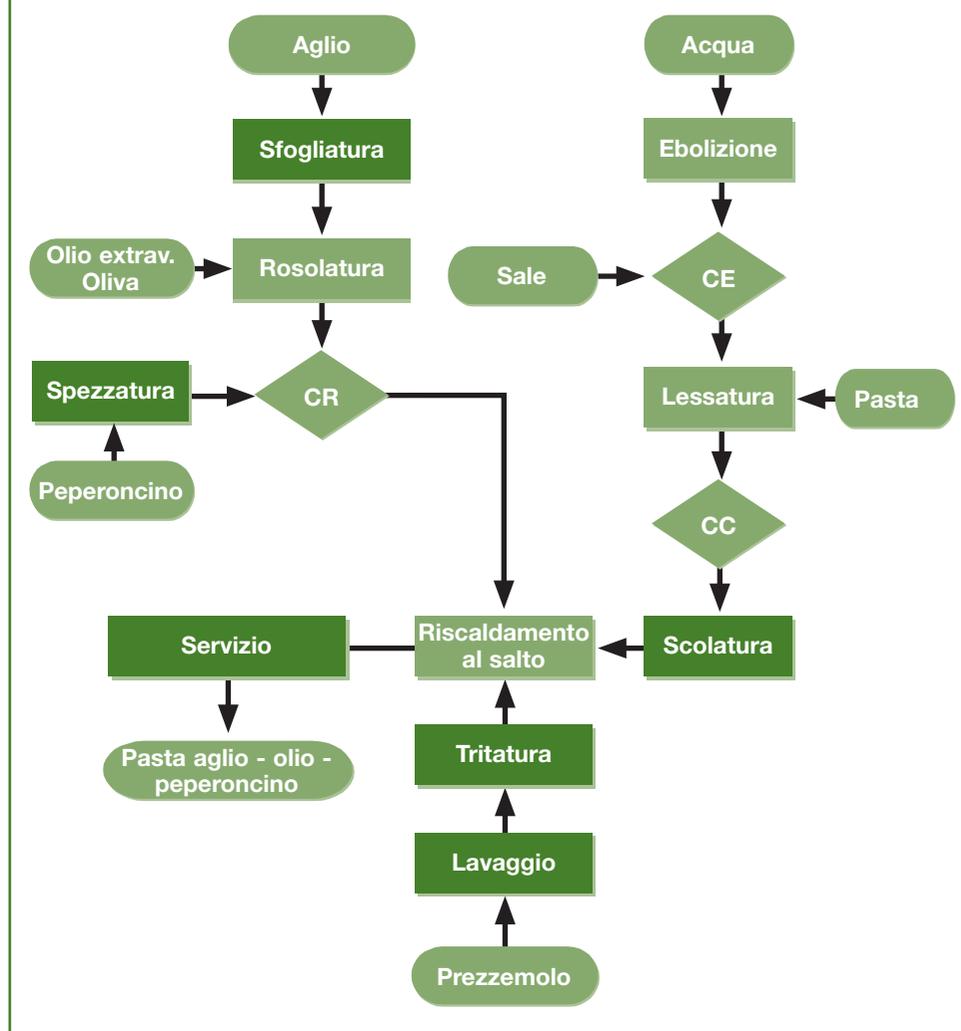


Figura 9 - Flowchart della preparazione della comune formulazione “vermicelli aglio, olio e peperoncino”



e fotografica delle singole operazioni caratterizzanti il processo produttivo, comprensiva delle condizioni adottate, specifiche igieniche relative al prodotto ed ai locali di produzione, sintetica analisi di individuazione dei rischi e dei possibili pericoli nelle diverse fasi di lavorazione. Per uno di questi prodotti (Toma di capra) è anche stato predisposto il relativo shotcode (vedi figura 8), con dunque la possibilità di usufruire della documentazione su telefono cellulare (l'eventuale lettore curioso, se dotato di un telefono cellulare completo di fotocamera e connessione di rete può scaricare sul telefono la necessaria utility collegandosi al sito <http://m.shotcode.com/>). Il secondo prototipo (disponibile all'indirizzo <http://dida.unisg.it/blogger/recipe/recipe.htm>) riguarda invece l'ipotesi di codificazione di formulazioni alimentari tradizionali (l'esempio proposto riguarda banalmente i vermicelli aglio, olio e peperoncino). Anche in questo caso la documentazione segue lo schema precedente (ad eccezione del georeferenzamento e dello

shotcode) e prevede: definizione della "ricetta", caratteristiche gastronomiche, flowchart (figura 9) e documentazione multimediale delle fasi operative, avvertenze sull'igiene, nonché profilo nutrizionale e scheda di approfondimento sulle caratteristiche degli ingredienti. Il prototipo funge da palestra di collaudo della costruzione di un atlante tipologico delle formulazioni alimentari, ipoteticamente collegabile (previo georeferenzamento) alla documentazione della cucina di territorio o, via shotcode, alla informazione distribuita verso i consumatori o gli operatori della ristorazione. In conclusione, questa rassegna/esemplificazione vuole ricordare agli operatori del settore alimentare la necessità di "ripensare" alcuni sistemi informativi e di documentazione nell'ottica della comunicazione globale. In questi ultimi anni questa esigenza si presenta in forma sempre più urgente, non solo per gli obblighi imposti dalle normative o per le necessità di certificazione, ma anche per la richiesta sempre più pressante da parte della opinione pubblica

di trasparenza e di correttezza/completezza informativa. Se è vero che nel consumare cibo non introduciamo solo nutrienti e non soddisfacciamo solo il piacere ma esercitiamo anche un'attività "culturale", ecco che l'atto alimentare documentato sarà una chiave di successo per chiunque voglia affrontare un mercato sempre più esigente.

*Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Bra/Pollenzo (CN)
**DISTAM, Università degli Studi di Milano

Ringraziamenti

Gli autori ringraziano la studentessa Ottavia Cova (UNISG - Bra/Pollenzo) per il contributo prestatosi sul tema, nell'ambito della sua tesi di laurea.

Bibliografia:

- 1 - Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 22/12/2005 Regolamento (CE) 2073/2005 della commissione del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- 2 - Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 30/04/2004 Regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari.
- 3 - Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 07/12/2007 Regolamento (CE) 1441/2007 della commissione del 5 dicembre 2007, che modifica il regolamento (CE) 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- 4 - International Organisation for Standardisation (ISO), ISO 5807 Information processing - Documentation symbols and conventions; program and system flowcharts.
- 5 - American National Standard (ANSI) ANSI X3.6-1970, Flowchart Symbols and their Usage in Information Processing.
- 6 - Cesare, -A-de; Gianotti, -A Application of HACCP in small plants. Italian-Food-&-Beverage-Technology. 15: 3-5, (1999).
- 7 - Gould, -W-A. Total quality management for the food industries. CTI Publications Baltimore MD USA, 1992.

“È con grande piacere che Tecnologie Alimentari pubblica il testo di uno degli ultimi interventi del prof. Marco Riva, recentemente scomparso. Come in altre precedenti collaborazioni con la rivista, risaltano la profonda conoscenza delle problematiche connesse con la tecnologia alimentare e la chiarezza di esposizione della materia. Tecnologie Alimentari è orgogliosa di aver avuto come frequente collaboratore il rimpianto prof. Riva.”