
Tre progetti per valorizzare il lavoro delle imprese del Salento. Multilab, il laboratorio chimico-merceologico della Camera di Commercio di Lecce, ha presentato oggi il piano di interventi per il 2011: tre idee a sostegno delle aziende olivicole, alberghiere e per la diffusione di una corretta alimentazione tra i giovani. Le iniziative sono state illustrate ieri nella sala consiliare dell'ente camerale alla presenza di: **Antonio Schipa**, presidente dell'azienda speciale Multilab, **Roberto Pierantoni**, segretario generale della Camera di Commercio e di Multilab, **Michele Maffia**, coordinatore scientifico del laboratorio.

"Attraverso la realizzazione di questi tre progetti ed il potenziamento della struttura del Multilab, si avvia oggi una vera e propria politica di rilancio del Multilab, una strategia fortemente voluta dalla Camera di Commercio di Lecce", dice il presidente Schipa. "La nomina del fisiologo della nutrizione Maffia nel ruolo di coordinatore scientifico del nostro laboratorio è il segnale di un legame molto forte tra Ente camerale e Università. L'attività di ricerca dell'Ateneo, sono convinto, darà la spinta essenziale per fare del Multilab il laboratorio del territorio".

Tutti i progetti sono interamente finanziati dalla Camera di Commercio di Lecce attraverso le entrate dei diritti annuali versati dalle imprese. I servizi resi con i tre progetti saranno completamente gratuiti per quelle aziende che vorranno aderirvi.

OLIO

Il progetto per il **"Miglioramento della qualità dell'olio d'oliva salentino"** (durata 8 mesi) mira a creare una banca dati degli olii locali, che raccolga le caratteristiche organolettiche del prodotto, il suo contenuto di sostanze bioattive benefiche per la salute dell'uomo, informazioni relative alle tecniche colturali utilizzate. Tra le attività previste: rilievi di carattere colturale sulle piantagioni e campionamento; analisi delle caratteristiche organolettiche e dei principi attivi contenuti in 200 campioni di olio prodotto; elaborazione di una banca dati e analisi statistica dei dati; seminario conclusivo per la presentazione dei dati. Tra i partner scientifici: il laboratorio di Fisiologia dell'Università del Salento, il laboratorio di Proteomica Clinica del "Vito Fazzi".

LEGIONELLA NEGLI ALBERGHI

Il **"Monitoraggio della legionella nelle strutture turistico-ricettive"** anticipa le disposizioni delle legislazioni regionale e nazionale (in vigore dal prossimo settembre). Il progetto soddisfa un'esigenza molto avvertita dai gestori e dai fruitori delle strutture alberghiere, la prevenzione da legionellosi attraverso la santificazione di impianti idrici e di condizionamento dell'aria. Multilab offre a titolo gratuito un supporto tecnico per attuare un piano di prevenzione per il rischio di legionella, in modo da migliorare la qualità del servizio offerto dall'industria turistica locale. Multilab ha invitato 200 alberghi ad aderire al progetto.

DIETA SALENTINA

"Sanalimentazione" è l'iniziativa di Multilab che mira alla promozione ed alla valorizzazione dell'alimentazione sana e naturale, attraverso il consumo di prodotti salutari di natura biologica, in particolare di quelli prodotti nel Salento. Tra gli obiettivi del progetto: elevare la conoscenza e la comprensione dei criteri di valutazione del prodotto alimentare; conoscere le varie fasi di produzione di un prodotto agricolo, sino alla commercializzazione; comprendere l'effettiva consistenza delle produzioni agricole sostenibili; sensibilizzare all'uso della produzione locale di qualità. Il tutto

attraverso: educational informativi e formativi nelle scuole primarie e secondarie; l'organizzazione della "Giornata della Sanalimentazione", la realizzazione count sito internet per la pubblicazione degli atti. Il progetto si articola in due fasi: subito dopo Pasqua l'avvio, a settembre la fase di attuazione nelle scuole (durerà per tutto il prossimo anno scolastico).

Ultima modifica

Gio, 21/04/2011 - 10:35