Salumi Liberi

Riferimenti
Tipo di progetto
Gruppo Operativo

Acronimo
Salumi Liberi

Tematica
Mercato e sicurezza alimentare

Focus Area
3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni
Periodo
2020 - 2023

Durata
36 mesi

Partner (n.)
11

Regione
Piemonte

Comparto
Zootecnia - suini

Localizzazione
ITC11 - Torino
ITC16 - Cuneo

Costo totale
€567.321,87

Fonte di finanziamento principale
Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale
2014IT06RDRP009: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Piemonte

Parole chiave
Competitività e diversificazione agricola e forestale
Filiera, marketing e consumo
Qualità, trasformazione e nutrizione

Stato del progetto
in corso

Obiettivi
L'obiettivo del progetto è quello di arrivare ad una limitazione controllata dell'utilizzo dei nitrati e dei nitriti nei prodotti di salumeria, di valutare dove e se possibile una completa eliminazione degli stessi nel rispetto dei criteri di igiene e sicurezza alimentare. In campo microbiologico si è scelto di utilizzare sia starter commerciali sia colture di fermenti depositate presso le collezioni di DISAFA e IZS in grado di produrre antimicrobici naturali. Per quanto riguarda l'utilizzo di antiossidanti, con azione sulla frazione lipidica, le prove mirano alla formulazione di miscele con assenza di azione inibente nei confronti degli starter.

Attività
Riduzione dei nitrati/nitriti nei prodotti di salumeria: ricerca bibliografica Riduzione dei nitrati/nitriti nel salame crudo: approcci di tipo microbiologico; ingredienti antimicrobici ed antiossidanti alternativi. Riduzione dei nitriti nel prosciutto cotto: impatto sulle caratteristiche igenico-sanitarie e sulla conservabilità del prodotto – considerazioni microbiologiche. Riduzione dei nitriti nel prosciutto cotto: nuovi ingredienti in loro sostituzione. Determinazioni analitiche sulle caratteristiche chimico-fisiche del salame crudo e prosciutto cotto con basso contenuto di nitrati/nitriti. Analisi sensoriale dei nuovi prodotti carnei ottenuti

Contesto
Qualità e sicurezza degli alimenti sono due parametri correlati e imprescindibili, rivestono particolare importanza nel caso dei prodotti alimentari fermentati e/o processati. In questo contesto, la carne ed i prodotti di salumeria, sono ad oggi soggetti a criticità correlate alle recenti

dichiarazioni dello IARC (l'International Agency for Research on Cancer). Lo IARC ha definito la carne rossa come “probabilmente cancerogena” (classe 2A) e la carne rossa lavorata (insaccati e salumi) come “sicuramente cancerogena” (classe 1). I prodotti di salumeria, insieme ad altri prodotti di origine animale, rappresentano un comparto fondamentale per la Regione Piemonte (ed in particolare per la Provincia di Cuneo). La valorizzazione dei marchi e la difesa della loro qualità attraverso l’applicazione di tecnologie già consolidate a livello scientifico ed accademico - ma ancora non sfruttate nella produzione corrente - sarebbero un sicuro volano per il comparto agro-alimentare correlato, impattando positivamente a livello di filiera (dal campo alla tavola) e integrando in una piattaforma tecnologica gli attori della stessa (agricoltori, allevatori, Enti preposti ai controlli, Accademia e formatori, distributori e consumatori finali).
Fatte dunque queste premesse, appare chiaramente che la produzione di salumeria stagionata ricerca stabilità microbiologica e sicurezza sanitaria e che il controllo dei patogeni si basa su equilibri delicatissimi, per cui la diminuzione o l'eliminazione dei nitriti e dei nitrati deve essere prudente e avere basi scientificamente provate.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo	Piazza Torino, 3 12100 Cuneo CN Italia	017 1696147	info@agenform.it
Partner	Azienda Agricola Casa Costa di Villa Massimo	Via Case Bava 10 15020 Murisengo AL Italia	0141 993243	info@casacosta.it
Partner	Azienda Agricola Cascina Muretteisa Di Margaria Marco	Regione Boglio, 8 12033 Moretta CN Italia	0172 93240	margaria@alice.it
Partner	Azienda agricola la Rosa Bianca di Vighetto Enrico	Loc. Motta Gastaldi, 17 12030 Cavallermaggiore CN Italia	0172 381382	info@aziendaagricolalarosabianca.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Azienda sanitaria locale cn1 di cuneo	Via Pier Carlo Boggio, 12 12100 Cuneo CN Italia	0172 699201	dip.prevenzione@aslcn1.it
Partner	Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta	Via Bologna, 148 10154 Torino TO Italia	0183 660185	andrea.loria@izsto.it
Partner	La Granda Trasformazione S.R.L.	via Garetta, 8A 12040 Genola CN Italia	0172 726178	direzione@lagranda.it
Partner	Laboratorio Chimico Camera di Commercio di Torino	via Ventimiglia, 165 10127 Torino TO Italia	011 6700222	Paolo.vittone@lab-to.camcom.it
Partner	Scuola Teorico Pratica Malva Liborio-Arnaldi Virginia	via San Vincenzo 48 10060 Bibiana TO Italia	0121 559459	lorenzo.grasso@scuolamalva.it
Partner	Università del Piemonte Orientale	Via del Duomo, 6 13100 Vercelli VC Italia	0161 228236	marco.arlorio@uniupo.it
Partner	Università degli Studi di Torino - Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari (DiSAFA)	Via Largo Braccini,2 10095 Grugliasco TO Italia	011 6708791	michele.lonati@unito.it

Innovazioni

Descrizione
Il risultato atteso è quello di poter arrivare ad una limitazione controllata dell'utilizzo dei nitrati e dei nitriti nei prodotti di salumeria (salame crudo di puro suino e/o ovicaprino) e di valutare dove e se possibile una completa eliminazione degli stessi tramite approcci microbiologici ed antiossidanti alternativi.

Settore/comparto
Carni ovine e caprine
Carni suine

Area problema

Nuovi e migliorati prodotti alimentari di origine animale (carni, latte, uova, pesce ecc.)
Garantire prodotti alimentari esenti da contaminanti tossici
Processi di comunicazione, formazione professionale, assistenza tecnica e consulenza ai coltivatori e allevatori

Effetti attesi
Incremento dei margini di redditività aziendali
Miglioramento qualità prodotto
Salute consumatori

Descrizione
Il Progetto vuole portare l'attenzione sul prosciutto cotto perchè è un prodotto diffuso e apprezzatto dal consumatore, spesso presente nell'alimentazione infantile e nella dieta delle persone ospedalizzate per la praticità di somministrazione. La ricerca intende mettere a punto un prodotto innovativo mantenendo le peculiarità organolettiche e sostituendo I nitriti con nuovi ingredienti.

Settore/comparto
Carni ovine e caprine
Carni suine

Area problema
Nuovi e migliorati prodotti alimentari di origine animale (carni, latte, uova, pesce ecc.)
Garantire prodotti alimentari esenti da contaminanti tossici
Processi di comunicazione, formazione professionale, assistenza tecnica e consulenza ai coltivatori e allevatori

Effetti attesi
Incremento dei margini di redditività aziendali
Miglioramento qualità prodotto
Salute consumatori

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Pagina web sul sito del capofila	https://www.agenform.it/dettaglio/247/PSR-Mis-1611-SALUMI-LIBERI	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Relazione sintetica sui risultati del progetto	http://www.gestionale.agenform.it/cgi-bin/allegati/46910809-05ab-4fa6-ac6b-1d58...	Materiali utili
REVIEW DISAFA E ISTITUTO ZOOPROFILATTICO TORINO	http://www.gestionale.agenform.it/cgi-bin/allegati/105121249_Review%20DISAFA%20...	Materiali utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
REVIEW CAMERA COMMERCIO DI TORINO E UNIVERSITA' PIEMONTE ORIENTALE	http://www.gestionale.agenform.it/cgi-bin/allegati/10515838_Rewiew%20LAB%20CAME...	Materiali utili
Poster salame crudo	http://www.gestionale.agenform.it/cgi-bin/allegati/d540942e-ad29-4baa-8b1f-66d5...	Materiali utili