

FONDAZIONE
CRUP

Concluso il progetto di ricerca Ager Hepiget finanziato dalla Fondazione Crup per migliorare la produzione di San Daniele e Parma. Tre Università in campo

Prosciutto hi-tech che fa bene al cuore

Inventare tecnologie in grado di consentire un miglioramento della produzione di prosciutto Dop, in particolare San Daniele e Parma, dall'allevamento e macellazione dei suini fino alla stagionatura delle cosce, con tanti risultati, tra cui anche quello di produrre un prosciutto con il 25% in meno di sale e con caratteristiche che, accrescendo la presenza di sostanze anti ossidanti e anti ipertensive, lo rendono più salutare, oltre che più dolce, e dunque più buono.

È quanto sono riusciti a fare i ricercatori di tre Università - Bologna, capofila, Parma e Udine -, del Parco Tecnologico Padano e della Stazione sperimentale per l'industria delle Conserve alimentari di Parma, che hanno partecipato al progetto Ager-Hepiget.

Si tratta di un progetto di ricerca promosso dalla Fondazione Cariplo e al quale hanno aderito altre 12 fondazioni di origine bancaria, tra cui la Fondazione Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone.

E proprio nella sede udinese della Fondazione Crup i risultati di questo importante progetto sono stati presentati venerdì 27 marzo. "L'allevamento del suino - ha spiegato Bruno Stefanon, coordinatore scientifico dell'incontro e docente all'Università di Udine - costituisce il primo elemento per ottenere dei prodotti di qualità e la selezione di soggetti idonei alle richieste dell'industria di trasformazione oggi si può avvalere delle più moderne tecnologie genomiche. I risultati del progetto propongono degli studi mirati a identificare processi di lavorazione delle cosce innovativi e da proporre all'industria di trasformazione".

"Il progetto - ha affermato Roberta Davoli, dell'Università di Bologna - si è incentrato sull'innovazione, ma anche sulla trasferibilità dei risultati ottenuti per rendere più competitiva la filiera suinicola italiana. Destinatarie della ricerca, infatti, sono state le filiere della Dop Parma e San Daniele, con cui abbiamo avuto un rapporto assolutamente importante. Saranno, ovviamente, gli allevatori ora a valutare se utilizzare queste tecnologie".

Produttori che sono più che soddisfatti. "Per fare un buon prosciutto - ha affermato Mario Emilio Cichetti, direttore del Consorzio del prosciutto di San Daniele - serve sì un buon prosciuttaro, ma anche un buon suino. Se la coscia non è idonea, il lavoro del prosciuttaro non avrà successo". Di qui l'im-

portanza del progetto per un settore che ha visto in 8 anni calare il numero di maiali allevati in Italia da 9 milioni a 7 milioni 900 mila. Senza contare che, ha aggiunto Cichetti, "la popolazione suina nel 10% dei casi risulta non conforme alle caratteristiche di tipicità".

Di qui l'importanza della ricerca. "Una delle leve fondamentali per avere un'economia sana e in crescita - ha osservato il presidente della Fondazione Crup Lionello D'Agostini - è investire in ricerca. Quella in ambito agroalimentare, in considerazione del forte potenziale di ricaduta del settore non solo

sul territorio friulano, è fondamentale per il conseguimento di progressi utili allo sviluppo del sistema produttivo di tutto il Paese. In linea con quest'ottica abbiamo rinnovato la nostra adesione ad Ager, progetto di ricerca che in questo caso si è concentrato su uno dei prodotti di eccellenza della nostra terra".

MENO SALE

Molti, dunque, gli aspetti importanti analizzati nella ricerca. Uno di questi è senza dubbio la possibilità di ridurre l'utilizzo di sale - addirittura del 25% - nella lavorazione delle cosce di suino per fare il prosciutto. "Visto che il crudo commercializzato - prosegue Davoli - ha un contenuto di sale che potrebbe rappresentare un problema per alcuni consumatori, si è voluta verificare la possibilità di mettere a punto una tecnologia che riduce il contenuto di sale e rende così più salubre il prosciutto, evitando così malattie cardiovascolari e quant'altro".

PIÙ SALUTE

Questo filone della ricerca si è unito ad un altro filone, legato più propriamente agli aspetti nutrizionali, il quale ha portato alla scoperta del fatto che, a dispetto di quanto si crede, nel prosciutto sono contenute anche sostanze antiossidanti e anti ipertensive. "Si è scoperto - chiarisce Gianni Galaverna, dell'Università di Parma - che dalla digestione delle proteine del prosciutto si originano dei peptidi che hanno attività biologiche molto interessanti. Tra quelle che abbiamo investi-

gato noi c'è innanzitutto l'attività antiossidante, cioè la capacità di inibire i radicali liberi e proteggere quindi le cellule da possibili danni, che possono dare origine a patologie come il tumore. Inoltre si è dimostrato che alcuni peptidi sono in grado di interagire con i sistemi che controllano la pressione del sangue, abbassandola. Si tratta di una scoperta abbastanza eclatante, perché, in generale, nei prodotti come il prosciutto, che contengono sale, avviene il contrario. Ebbene, nella nostra ricerca abbiamo investigato questi nuovi e poco conosciuti aspetti positivi del prosciutto che possono bilanciare quelli negativi già noti, dovuti alla presenza del sale".

Quali le tecnologie per accrescere la presenza di questi peptidi? "Da un lato - risponde Galaverna - il miglioramento genetico, dall'altro l'intervento sul processo proteolitico, che avviene durante la stagionatura. Tutto ciò, ovviamente, in stretta connessione con la nuova tecnologia per la diminuzione dell'utilizzo del sale, studiata nell'altro filone di ricerca del progetto".

MIGLIORAMENTO GENETICO

Il programma di ricerca è stato molto articolato ed ha raggruppato attività estremamente diverse. Una ricerca è stata condotta con uno studio a livello genomico su oltre novecento suini per individuare geni che controllano la deposizione di grasso intramu-