

San Daniele e Parma alleati per migliorare la qualità dei prosciutti

La ricerca ha ricevuto i contributi della Fondazione Crup
Sulla genetica coinvolti gli atenei. Ridotto il sale del 25%

UDINE

San Daniele e Parma si alleano nel segno della qualità. E nell'ambito del progetto Ager (Agroalimentare e ricerca) raggranellano 27 milioni di euro grazie al sostegno di tredici fondazioni bancarie, tra queste anche la Fondazione Crup. Obiettivo? Lo sviluppo del settore agroalimentare in collaborazione con i ricercatori delle università e gli imprenditori.

Ecco come nasce nel 2011 Ager HepiGet, lo spin-off del progetto madre datato 2008, che si concentra sulla suinicoltura e, nello specifico, nella produzione di prosciutti a denominazione di origine protetta (dop). Da sola la Fondazione Crup stanziava un milione e mezzo di euro, «che sul territorio ha già portato un ritorno in termini di bene-

fici che vale il doppio», sottolinea il presidente della Fondazione, Lionello D'Agostini, ieri a margine della presentazione dei primi risultati durante il convegno ospitato in via Manin "Il suino: dall'allevamento alla tavola, passando per la trasformazione".

Quattro anni di ricerche che hanno interfacciato ricercatori con competenze multiple delle università di Udine, Parma e Bologna, ma anche della Fondazione parco tecnologico padano di Lodi e della Stazione sperimentale industrie conserve alimentari di Parma. I risultati saranno illustrati durante l'Expo, nel padiglione Italia.

Entrando nello specifico, lo studio è diviso in quattro ambiti: dalla genomica (con un campionamento su 950 suini per comprendere i meccanismi di deposito del grasso intramuscolare e la resistenza alla Prrs, la sindrome riproduttiva e respiratoria del sui-

no), al protocollo per la riduzione del sale nei prosciutti (centrata una riduzione del 25 per cento con il miglioramento dei valori nutrizionali), alla sanificazione (per diminuire l'incidenza batteriologica sulla carcassa), fino al cosiddetto difetto di vena (problema che si origina durante la stagionatura e ha importanti ripercussioni sulla vendita).

Un focus dunque sugli aspetti operativi direttamente trasferibili all'intera filiera, dagli allevatori ai trasformatori. La ricerca stila un elenco di buone pratiche per ottenere un eccellente prosciutto dop, destinato sia alla cottura sia alla stagionatura. «L'allevamento del suino - spiega Bruno Stefanon, coordinatore scientifico dell'incontro - è 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 tecno-

logie genomiche. I risultati del progetto propongono degli studi mirati a identificare processi innovativi di lavorazione delle cosce, da proporre all'industria di trasformazione».

Ager prosegue grazie al finanziamento di 7 milioni e 220 mila euro della Fondazione Crup, insieme ad altre nove Fondazioni bancarie. I fondi saranno assegnati sulla base di specifici bandi pubblicati a inizio estate.

Michela Zanutto

©RIPRODUZIONE RISERVATA



L'intervento del presidente della Fondazione Crup Lionello D'Agostini



Peso: 36%