

VI

UD

RegioneAttualità

IL GAZZETTINO

Sabato 28 marzo 2015

IL PROGETTO

Prosciutti friulani, caccia alla qualità superiore: con Ager alleanza fra Ateneo e Fondazione Crup

UDINE - «Per fare un buon prosciutto ci vuole un buon allevatore oltreché un buon prosciuttai». Detto dal direttore del Consorzio del prosciutto di San Daniele, Emilio Cichetti, è l'obiettivo che ha guidato sei anni di ricerca di «Ager-agroalimentare e ricerca», il progetto sostenuto da una cordata di Fondazioni bancarie, tra le quali la Fondazione Crup, che si è concentrato sulla suinicoltura e, in particolare, sulla produzione di prosciutti Dop, come il San Daniele e il Parma. Al progetto hanno collaborato tre Università

- Udine, Parma e Bologna capofila - e due istituti di ricerca e ieri a Udine c'è stata una prima presentazione dei risultati. «Una delle leve fondamentali per avere un'economia sana e in crescita è investire in ricerca - ha affermato il presidente della Fondazione, Lionello D'Agostini -. Quella in ambito agroalimentare, per il forte potenziale di ricaduta del settore non solo sul territorio friulano, è fondamentale per progressi utili al Paese». In Italia, ha ricordato Cichetti, ci sono 4mila allevamenti di suini, per il 98% concentrati in 5 regio-

ni del Nord. Otto milioni di suini diventano cosce per i prosciutti Dop di Parma e San Daniele, 1,5 milioni sono allevati per altre destinazioni. Il programma di ricerca è stato molto articolato. Una prima linea ha riguardato lo studio genomico per individuare i geni che controllano la deposizione di grasso intramuscolare; una seconda è stata finalizzata a nuovi protocolli per la riduzione del sale nei prosciutti; una terza ha messo a punto nuove tecnologie per migliorare la sanificazione delle carcasse.

A.L.

© riproduzione riservata



Peso: 24%