

La ricerca che dà la patente alle carni

E' Green Charcuterie, finanziato dalla Regione con i fondi Ue destinati alla ricerca industriale

Vittorio Rotolo

■ Progetti internazionali all'avanguardia e sfide sempre nuove. Alla Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, la ricerca è pane quotidiano. Un esempio è il progetto Green Charcuterie, finanziato dalla Regione Emilia-Romagna con i fondi europei destinati alla ricerca industriale strategica e coordinato dalla stessa Ssica, che percorre sostanzialmente due distinti sentieri: la cura nell'alimentazione dei suini, qualità della materia prima e dei prodotti derivati. Punto di partenza degli studi non già il classico suino pesante nazionale, bensì uno intermedio macellato a un peso di 130-140

chilogrammi. Vengono sperimentate fonti alimentari alternative, senza tuttavia che questo «cambio di passo» nelle tecniche di allevamento incida sulla qualità dei salumi, pur sempre rispettosi della tradizione.

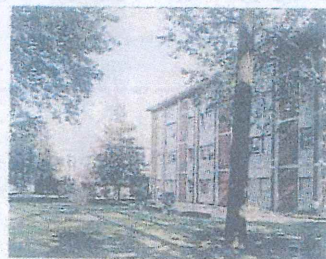
«Stiamo cercando di condurre un'azione sinergica fra genetica del suino e tipo di alimentazione somministrata - spiega Roberta Virgili, coordinatrice del progetto Green Charcuterie - privilegiando una dieta arricchita in acidi grassi Omega-3, con un'integrazione di polifenoli ottenuti da sottoprodotti vegetali, bucce d'uva nel caso specifico, come alternativa agli antiossidanti tradizionali, vitamina E e selenio».

I risultati ottenuti in questa prima fase del progetto (partito nello scorso mese di aprile e che si concluderà tra un anno, ndr), sono positivi. «Interessante - rileva la ricercatrice - è anche la funzione della parte vegetale che, se da un lato, conferisce nuove proprietà

Ssica, 7 dipartimenti e 91 dipendenti

Nel piano 2017 sono inseriti 50 progetti, 4 finanziati da Regione e Ue

■ Sono 50 i progetti inseriti nel piano istituzionale 2017 di SSI-CA, di cui 4 finanziati da Regione ed Unione Europea. Istituita nel 1922, la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, che ha sede a Parma e ad Angri (Salerno), è oggi fondazione nazionale per la ricerca internazionale. La struttura, che conta in organico 91 dipendenti, di cui 57 tra ricercatori, collaboratori di ricerca e collaboratori tecnici, offre un valido supporto a circa 3.000 aziende italiane che operano nel settore delle conserve di carne, frutta e ortaggi, surgelati ed altre specialità, conserve ittiche, dadi e altri estratti. La struttura scien-



tifica di SSI-CA comprende sette dipartimenti (Conserve di Carne, Conserve Ittiche, Conserve Vegetali, Microbiologia, Consumer Science, Imballaggi, Metrologia e Presidio Tecnologico) e due aree (Ambiente e Sicurezza Chimica). ♦ V.R.

funzionali alla carne, dall'altro, nell'ambito della produzione dei salumi, si pone come fattore protettivo rispetto agli ingredienti classici quali sale e conservanti.

Qual è l'impatto di queste specifiche innovazioni? «Si tratta di studi finalizzati ad assegnare una sorta di "patente" a carni e derivati, affinché questi possano mantenere una posizione di rilievo nelle scelte del consumatore - sottolinea la Virgili -; sulla base di questo proposito vogliamo accendere i riflettori sulla possibilità di migliorare l'aspetto nutrizionale dei prodotti, senza penalizzare la qualità organolettica degli stessi. I produttori devono essere consapevoli che, per farlo, non occorre stravolgere le tecnologie tradizionali ma basta apportare qualche modifica. Tale innovazione, nelle fasi di allevamento e di trasformazione, non avrà un impatto rilevante sul costo del prodotto. Ma in termini di benefici per la salute, certamente sì». ♦