

Più Omega 3, nutrienti e con meno sale Nascono i salumi «ecosostenibili»

Si parte da capi più piccoli: vengono alimentati e lavorati con antiossidanti vegetali

Si chiama Green Charcuterie, salumeria sostenibile. È una nuova frontiera che mira a intercettare prodotti ad alto contenuto nutrizionale, con impatto positivo sulla salute, partendo dalla qualità della materia prima e dalla cura dell'animale. Come? Mediante la valorizzazione di sottoprodotti vegetali e l'impiego di avanzate tecnologie di processo.

«Abbiamo voluto migliorare l'aspetto nutrizionale di carni e derivati concentrando la ricerca sull'alimentazione del suino attraverso la somministrazione di una dieta ricca di Omega 3, acidi grassi buoni, e di antiossidanti vegetali per poi aggiungere, nella fase di produzione dei salumi, fitocomplessi polifenolici capaci di proteggere le cellule intestinali dall'aggressione potenzialmente espressa dal ferro eme» spiega **Roberta Virgili** del Ssica-Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma e coordinatrice del progetto (www.greencharcuterie.eu) finanziato dalla Regione Emilia-Romagna tramite i Por Fesr 2014-2020, fondi specifici dell'Ue destinati alla ricerca industriale strategica. Avviato nel 2016 con l'aiuto delle Università di Bologna, Parma, Modena-Reggio e dell'unità di ricerca sulla suinicoltura Cra-Sui a San Cesario sul Panaro (Modena), che di fatto gestisce gli allevamenti sperimentali, conta peraltro tra i partner macelli, salumifici e un centro per trattamenti ad alta pressione.

Si comincia dalla selezione genetica del capo (non destinato a suino pesante bensì intermedio, da portare al peso di 135-140 chili) e dalla razione giornaliera che a partire dal quarto mese viene addizionata con lino estruso e antiossidanti vegetali (da bucce d'uva). In più, durante la lavorazione del salume, si aggiungono estratti da sottoprodotti di frutta e ortaggi regionali come pure da origano, tè verde e foglie di mirtillo (antios-



sidanti naturali). «Il risultato è soddisfacente: si arricchisce il contenuto nutrizionale senza alterare il gusto affinché l'innovazione della filiera suina non penalizzi in alcun modo la qualità» anticipa la ricercatrice alla luce dei primi panel test effettuati e tranquillizza così le aziende coinvolte nel processo di fornitura: «I costi non aumenteranno, si tratterà solo di adattare il metodo di trasformazione».

Porta la firma del Ssica anche il progetto sulla riduzione di sale lungo l'iter produttivo del prosciutto stagionato tipico. Risultato: dopo anni di analisi e applicazioni il tema è stato recepito nella modifica al disciplinare del Prosciutto di Parma per quanto concerne la fascia di cloruro di sodio ammessa. «Il settore segue l'orientamento del consuma-

tore». Precisa Virgili: «A breve esploreremo, in alcuni stabilimenti, un dispositivo on line che consente di monitorare sia la materia prima in entrata (per conoscere, ad esempio, il contenuto di grassi) sia il salume a salagione ultimata (per definire con esattezza la percentuale di sodio assorbita), il tutto mantenendo integro ogni pezzo».

Punta sulla nutrizione arricchita di «grassi buoni» l'azienda suinicola **Cura Natura di Castelvetro** (Modena), che in esclusiva per l'Italia ha sposato la filosofia e i protocolli della francese Bleu Blanc Coeur. Il sapore è garantito, comunica l'ad **Maurizio Ferri**. «A metà febbraio avremo carni fresche, cotichini e salsicce con più Omega 3». Il che significa, secondo le tabelle dell'Istituto Nazionale di ricer-

ca per gli alimenti e la nutrizione (Inran), «un valore nutritivo pari a 0,24 grammi di Omega 3 in 100 grammi di lombo (invece di 0,08g) quando con la stessa quantità di tonno o salmone freschi — puntualizza — ne assumeremmo molto meno, ossia 0,09 grammi».

L'attenzione ai trend di consumo e il 100% di carne italiana certificata hanno premiato la **Clai** di Imola: +3,9% nelle vendite e +27% nell'export di salumi sul 2015. «La strategia? Ridurre ulteriormente il contenuto di sale e la quantità di parti grasse; valorizzare — dichiara il direttore generale **Pietro D'Angeli** — l'aspetto salutistico dell'offerta». Novità: lo strolghino allo zenzero, una spezia dalle note proprietà benefiche; altro ancora è in fase di sviluppo con l'Università di Cesena, dipartimento Tecnologie alimentari. Intanto con l'Unimore si studia il microbiota della salsiccia fresca. Obiettivo, «isolare potenziali starter per bioprotezione e shelf-life del prodotto».

Ba. Be.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Roberta Virgili (Ssica)

Il risultato è soddisfacente: si arricchisce il contenuto nutrizionale senza alterare il gusto affinché l'innovazione della filiera suina non penalizzi in alcun modo la qualità

Norcineria
Nella foto alcuni ricercatori del Dipartimento Conserve Animali del Ssica