

---

# Studio per la caratterizzazione del salame di patate canavesano

---

## Riferimenti

Acronimo

CSP

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

## Informazioni Strutturali

Leader

S.O.F.AGR.A. srl - Istituto lattiero caseario e delle trasformazioni agroambientali di Moretta

Periodo

01/01/2002 - 31/12/2002

Durata

12 mesi

Partner (n.)

7

Costo totale

€24.900,00

Contributo concesso

€ 24.900,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

---

## Obiettivi

1. Approfondire le conoscenze tecniche del prodotto "Salame di Patate"; 2. Approfondire le conoscenze tecniche e produttive per ottenere documentazione sufficiente al supporto di una richiesta di D.O.P.; 3. Orientare meglio gli interventi sul settore produttivo; 4. Favorire una valorizzazione del prodotto; 5. Migliorare la conoscenza storica del prodotto; 6. Preparare il comparto produttivo all'eventuale impatto con il controllo di conformità e la Certificazione di Prodotto; 7. Definire le caratteristiche compositive, strutturali e sensoriali del prodotto.

## Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

4.5 Nutrizione e igiene alimentare

---

## Area problema

603 Abitudini e scelte alimentari

407 Nuovi e migliorati prodotti alimentari di origine animale (carni, latte, uova, pesce ecc.)

## Ambiti di studio

6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

3.3.1. Comparto suinicolo

9.1.1. Lavorazione e trasformazione

18.1.2. Storia, cultura e tradizioni rurali

## Parole chiave

disciplinare di produzione

## Ambito territoriale

Provinciale

## Destinatari dei risultati

Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)

## Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Turismo rurale

## Risultati Attesi

---

produrre un disciplinare di produzione funzionale all'eventuale certificazione di prodotto quale documentazione per la richiesta di D.O.P.

---

## Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

## Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Per la trasformazione

## Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

## Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

---

Realizzare un documento storico quale documentazione di un eventuale richiesta di D.O.P.

---

## Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

## Caratteristiche dell'innovazione

---

Altro

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

---

Conoscere in modo approfondito il processo produttivo e la filiera

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

---

Conoscere le caratteristiche sensoriali e fisico-chimiche del prodotto

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Chimiche

Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

---

Contribuire a preparare un'azione di valorizzazione di prodotti tipici come la creazione di un paniere di prodotti tipici della provincia

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Organizzativo/gestionali

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Risultati Realizzati

---

produrre un disciplinare di produzione funzionale all'eventuale certificazione di prodotto quale documentazione per la richiesta di D.O.P.

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Biologiche

Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

---

Realizzare un documento storico quale documentazione di un eventuale richiesta di D.O.P.

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Altro

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

---

Conoscere in modo approfondito il processo produttivo e la filiera

---

Natura dell'innovazione  
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione  
Per la trasformazione

Forma di presentazione del prodotto  
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo  
Si

---

Conoscere le caratteristiche sensoriali e fisico-chimiche del prodotto

---

Natura dell'innovazione  
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione  
Chimiche  
Biochimiche

Forma di presentazione del prodotto  
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo  
Si

---

Contribuire a preparare un'azione di valorizzazione di prodotti tipici come la creazione di un paniere di prodotti tipici della provincia

---

Natura dell'innovazione  
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione  
Organizzativo/gestionali

Forma di presentazione del prodotto  
Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

---

Miglioramento qualitativo

Si

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

S.O.F.AGR.A. srl - Istituto lattiero caseario e delle trasformazioni agroambientali di Moretta

Action manager

Francesco Nota

Details

Ruolo

Partner

Name

Associazione produzioni suini (A.P.S.)

Action manager

Details

Ruolo

Partner

Name

Assessorato Agricoltura della Provincia di Torino

Action manager

Details

Ruolo

Partner

Name

Comunità montana Alto Canavese

Action manager

Details

Ruolo

Partner

Name

INOQ - Istituto Nord Ovest Qualità

Action manager

Gianni Comba

Details

Ruolo

Partner

Name

Laboratorio Chimico CCIAA Torino

Action manager

Laura Bersani

Details

Ruolo

Partner

Name

Di.Va.P.R.A. - Microbiologia agraria e Tecnologie alimentari - Università di Torino

Action manager

Details

---