
CRPA SpA - 2001 - Salumi DOP e IGP - Materia pri

Riferimenti

Regione
Emilia-Romagna

Scala territoriale
Regionale

Informazioni Strutturali

Capofila
Università Cattolica del Sacro Cuore - Sede di
Piacenza
Periodo
01/07/2001 - 30/06/2002

Durata
12 mesi

Partner (n.)
1

Costo totale
€117.233,00

Contributo concesso
€ 106.248,00 (90,63 %)

Risorse proprie
€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto
Concluso

Obiettivi

La produzione di salumi DOP e IGP diversi dal prosciutto per la valorizzazione delle carni suine nazionali qualità della pancetta piacentina DOP della mortadella Bologna e dello zampone Modena IGP in funzione della materia prima

Classificazione

Tipologia di ricerca
Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare
6.0 Ricerche a carattere generale

Ambiti di studio
3.3.1. Comparto suinicolo
6.3.1. Prodotti tipici/tradizionali

Parole chiave
salumi
prodotti IGP

Ambito territoriale
Regionale

Destinatari dei risultati
Produttori agricoli
Imprese di trasformazione (cantine, frantoi, caseifici, macelli, ecc.)
Altro

Beneficiari indiretti dei risultati
Distretto produttivo
Territorio, paesaggio e ambiente
Altro

Risultati Attesi

Caratteristiche dell'innovazione
Altro

Forma di presentazione del prodotto
Altro

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Altro

Risultati Realizzati

Caratteristiche dell'innovazione
Altro

Forma di presentazione del prodotto
Altro

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione
Altro

Partenariato
Ruolo

Capofila

Nome
Università Cattolica del Sacro Cuore - Sede di Piacenza
Responsabile
Angela Pizza, Pietro Baldini, Aldo Prandini
Dettagli
