

---

## 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

---

