

---

## Studio per la caratterizzazione del salame di patate canavesano

---

### Riferimenti

Acronimo

CSP

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca,  
sperimentazione e dimostrazione agricola 2002

### Informazioni Strutturali

Capofila

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

Capofila

Nome

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

Responsabile

Francesco Nota

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Associazione produzioni suini (A.P.S.)

Responsabile

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Assessorato Agricoltura della Provincia di Torino

Responsabile

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Comunità montana Alto Canavese

Responsabile

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

INOQ - Istituto Nord Ovest Qualità

Responsabile

Gianni Comba

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Laboratorio Chimico CCIAA Torino

Responsabile

Laura Bersani

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

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

Responsabile

Dettagli

---