

## Utilizzo di un conservante naturale per il salamino abruzzese

### Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

SALAME NATURALE

Tematica

Mercato e sicurezza alimentare

Focus Area

2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni

Periodo

2024 - 2025

Durata

12 mesi

Partner (n.)

5

Regione

Abruzzo

Comparto

Zootecnia - suini

Localizzazione

ITF11 - L'Aquila

ITF12 - Teramo

ITF14 - Chieti

Costo totale

€129.577,66

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP001: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Abruzzo

Parole chiave

Filiera, marketing e consumo

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sistemi di produzione agricola

Stato del progetto

in corso



### Obiettivi

I nitrati e il sale utilizzati per la produzione del salamino abruzzese sono ritenuti pericolosi per i consumatori. I produttori stanno cercando di eliminare o ridurre l'uso degli additivi di cui sopra. Il progetto ha l'obiettivo di mettere a punto una miscela di ingredienti naturali per la produzione del salamino abruzzese utilizzando peperoncino dolce, Montepulciano d'Abruzzo, zucchero, limone e poco sale. La concia, già utilizzata per le produzioni domestiche artigianali. Le caratteristiche del nuovo "salamino" saranno valutate (sapore, odore, colore e tessitura del salamino) e garantite anche le caratteristiche di sicurezza microbiologica (botulino e altri contaminanti batterici).

### Attività

Le principali attività del progetto sono:

- 1) Caratterizzazione dei processi di produzione del salame abruzzese, 2) Individuazione del prodotto da sottoporre a sperimentazione: salamino abruzzese, 3) Produzione in parallelo del salamino tradizionale e di quello ottenuto utilizzando la concia naturale, 4) Caratterizzazione microbiologica, chimica e organolettica del salamino classico e nella nuova formulazione con concia naturale, 5) Challenge test del salamino nella nuova formulazione per la valutazione del rischio biologico legato al botulino e altri batteri causa di malattia trasmessa dagli alimenti, 6) Attività di divulgazione dei risultati e di promozione alimentare

### Contesto

Il settore primario e quello dell'industria alimentare rappresentano dei settori strategici per l'Abruzzo, tuttavia, mentre il settore agricolo primario si contrae, il settore dell'industria alimentare cresce. Inoltre, l'industria

alimentare abruzzese risulta il primo comparto manifatturiero per numero di imprese attive. Tuttavia, la regione Abruzzo risulta una delle regioni a "moderata innovazione" in ambito europeo (in base alla valutazione del Regional Innovation Scorebord) con scarsi investimenti ed occupazione in ricerca e sviluppo.

Le piccole dimensioni aziendali e il limitato investimento in R&S, unitamente alla scarsa propensione all'innovazione collaborativa tra le imprese, rendono difficile la diffusione dell'innovazione nel sistema, e di conseguenza limitano la capacità di riqualificazione delle produzioni e di ammodernamento del sistema produttivo con un maggiore orientamento al mercato. I problemi significativi che emergono dall'analisi effettuata in fase di predisposizione del PSR Regione Abruzzo 2014-2020 e che definiscono i fabbisogni specificatamente nel comparto agroalimentare della trasformazione della carne sono i seguenti: 1) Diminuzione dei capi allevati, 2) Frammentazione della fase produttiva e di trasformazione (debolezza delle filiere), 3) Scarsa propensione all'aggregazione, 4) Scarsa propensione alla innovazione collaborativa. In questo contesto, opportunità importanti per la produzione agroalimentare abruzzese sono legate all'aumento della domanda, da parte dei consumatori, di prodotti salutari di qualità, tipici, sostenibili, a Km0, Ogm free, a basso contenuto di sostanze chimiche e alla vendita diretta da parte dei produttori.

### Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"	Via Campo Boario, 1, 64100 Teramo TE 64100 Teramo TE Italia	0861 3321	archivioprotocollo@izs.it
Partner	Azienda agricola Gramenzi Ermando	Frazione Villa Gramenzi,19 64020 Castellalto TE Italia	0861 3321	ermandogramenzi@gmail.com
Partner	Azienda agricola La Mascionara di Rinaldo D'Alessio	ss 577 km 3 Fraz. Mascioni 67013 Campotosto AQ Italia		info@lamascionara.it
Partner	Fratelli Bruno Srl	Via Libero Grassi, 30 66050 San Salvo CH Italia		info@fratellibruno.it

---

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Salumificio Fratelli Costantini	Via Montrone, 17, Villa Bizzarri 64010 Torano Nuovo TE Italia		

---

## Innovazioni

### Descrizione

La principale innovazione che il progetto intende produrre è la formulazione di un prodotto alimentare innovativo ovvero una tipologia di salamino abruzzese a base di ingredienti di origine naturale in alternativa ai conservanti di origine chimica presenti sul mercato che possono generare problemi di tipo nutrizionale e salutistico, ovvero di un "salamino naturale". La formulazione o "concia" che si intende utilizzare nella produzione del salamino naturale è costituita da alcuni ingredienti quali lo zucchero utilizzato come starter, il vino Montepulciano d'Abruzzo utile per la presenza di rasveratrolo e polifenoli dalle spiccate proprietà conservanti, il peperone rosso dolce in polvere che ha un grande potere antiossidante, la vitamina C e polifenoli che agiscono sulla componente grassa della carne, il succo di limone che contiene acido ascorbico ma anche citrato e limonene, sostanze che hanno proprietà conservanti, antiossidanti e leggermente antisettiche. In corso di sperimentazione si valuterà, eventualmente, anche la riduzione dello zucchero come l'utilizzo di starter alternativi. Inoltre, il partenariato tra l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise e alcuni produttori regionali di salumi, rappresentativi della realtà regionale, è parte costituente dell'innovazione in quanto risponde perfettamente alla necessità della regione Abruzzo di investire nello sviluppo dell' "innovazione collaborativa" nel campo agroalimentare, ovvero di investire nella capacità delle imprese di attuare processi innovativi in collaborazione con altre imprese o centri di ricerca.

### Settore/comparto

Carni suine

### Area problema

Obiettivo IV - Sviluppo di nuovi prodotti e processi e miglioramento della qualità dei prodotti

Obiettivo VI - Protezione della salute e miglioramento della nutrizione dei consumatori

Obiettivo VII - Promozione dello sviluppo economico, sociale e ambientale delle popolaz. rurali

### Effetti attesi

Miglioramento qualità prodotto

Diversificazione dei prodotti

Miglioramento commercializzazione