

SOGGETTO RICHIEDENTE

F.LLI GALLONI S.P.A.

Sede legale e produttiva VIA ROMA 84, LANGHIRANO (PR)

REG. (UE) N. 1305/2013 - PSR 2014/2020 - Tipo operazione 16.2.01 – Supporto per progetti pilota e per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie nel settore agricolo e agroindustriale - Avviso pubblico regionale 2017 – Approccio di sistema"

nell'ambito dei Progetti di Filiera di cui alla D.G.R. n. 227 del 27/02/2017 e s.m.i. "Approvazione Avvisi Pubblici Regionali per i Tipi di Operazione 4.1.01, 4.2.01, 16.2.01 e Proposta Formativa per il Tipo di Operazione 1.1.01."

TITOLO DEL PIANO DI INNOVAZIONE

Progetto pilota per la valutazione di parametri di qualità della carne di suini pesanti destinati alla produzione di prosciutti DOP mediante tecnologie innovative genomiche e di processo

L'obiettivo principale del progetto pilota è quello di sperimentare l'introduzione di innovazioni di processo finalizzate a garantire una maggiore qualità intrinseca e salubrità del prosciutto stagionato DOP. Mediante una serie di interventi e sperimentazioni che partono dalle aziende agricole e arrivano al prosciuttificio, potranno essere conseguiti miglioramenti delle cosce dei suini pesanti finalizzati all'innalzamento del profilo qualitativo e nutrizionale del Prosciutto di Parma DOP. Più nel dettaglio, le aziende agricole dovranno garantire una particolare attenzione nella registrazione degli accoppiamenti e nella comunicazione agli Enti di ricerca coinvolti nel progetto delle genealogie degli animali utilizzati per la prova, avvalendosi delle tecnologie per la gestione informatizzata delle porcilaie e dei cicli di allevamento, previste nella misura 4.1. L'innovativo piano di sperimentazione previsto dalla operazione 16.2.01 ed effettuato dagli Enti di ricerca coinvolti nella parte sperimentale del progetto, basandosi sull'utilizzo di tecniche genomiche e strumenti non invasivi di valutazione dei prosciutti, potrà consentire di sperimentare un piano di tracciabilità genetica analizzando cosce provenienti da suini pesanti allevati per il Prosciutto di Parma DOP e studiare i marcatori genetici associabili ad una migliore qualità delle cosce per la trasformazione in prosciutto stagionato. L'obiettivo è di valutare come tali tecniche genomiche e le tecnologie innovative di processo basate su strumenti operativi on-line in prosciuttificio siano in grado di definire la qualità della carne del suino pesante italiano e potenziare, quindi, qualità e tipicità del prosciutto stagionato. Gli investimenti previsti per la parte industriale avranno l'obiettivo di trasferire sul prodotto finito la maggiore qualità della materia prima proveniente dalla filiera, sfruttando i risultati che deriveranno dall'applicazione delle tecnologie innovative proposte, con particolare riguardo all'implementazione in azienda della

valutazione strumentale delle cosce fresche e della predizione del sale assorbito in fase di salagione del prosciutto.

Un altro obiettivo del progetto, in linea con gli investimenti da effettuare a livello industriale nella misura 4.2, è il possibile incremento dell'efficienza e della sostenibilità del ciclo di produzione e trasformazione in prosciutto. Infatti, l'utilizzo di tecniche innovative di processo e genomiche per la valutazione della qualità della carne e la scelta di linee genetiche in grado di fornire cosce maggiormente idonee alla trasformazione in prosciutti stagionati potrà consentire una migliore e più razionale conduzione della fase di salagione, limitando l'utilizzo del sale alle dosi effettivamente necessarie. Tale possibilità andrà a vantaggio della ricaduta ambientale dei processi e nella migliore gestione dei reflui, per il risparmio di acqua, la diminuzione del sale di scarto residuo e della presenza di cloruri nei reflui. Altre ricadute positive si potranno individuare in termini di risparmio energetico per il condizionamento delle celle di salagione, che grazie all'obiettivo della riduzione del sale assorbito, potrà essere applicato per un numero di giorni inferiore.

Infine, attraverso l'implementazione di strumentazione con software dedicato e non invasiva per la stima delle caratteristiche delle cosce fresche e del sale assorbito dal prosciutto in lavorazione, si può auspicare ad una riduzione delle non idoneità per i prosciutti DOP e degli eventuali scarti con evidenti vantaggi per la sostenibilità del processo produttivo, nel quale ricadono gli stessi investimenti sopra citati per la misura 4.2.

In accordo con le esigenze espresse dalla filiera, sarà valutata la possibilità di definire le caratteristiche genetiche di suini pesanti in grado di fornire cosce con le caratteristiche più consone alla produzione di prosciutto DOP di alta qualità.

I risultati attesi riguardano:

- introdurre in stabilimento una tecnologia on-line per il controllo della qualità tecnologica della materia prima, la gestione della salagione attraverso misure oggettive e la tracciabilità con una tecnologia veloce e non distruttiva;
- identificazione di marcatori genetici associabili ad alcune delle principali caratteristiche tecnologiche del prodotto;
- individuazione di linee genetiche di suini che possono essere più adatte per ottenere prodotti di elevata qualità utilizzando marcatori genetici e definizione dei polimorfismi genetici che potrebbero essere utili per una caratterizzazione del suino pesante nazionale.

I risultati della ricerca potranno sostenere allevatori e addetti alla trasformazione in una scelta consapevole della genetica con maggiori indicazioni per l'allevamento del suino pesante.

L'integrazione di una tecnologia non distruttiva alla linea di produzione del prosciutto potrà migliorare l'omogeneità della produzione tradizionale e sviluppare prosciutti crudi stagionati più salutistici, riducendo il contenuto di sale ma salvaguardando la sicurezza del prodotto.

Il team di ricerca scelto per la realizzazione del presente piano di innovazione è composto da due unità: il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Università degli Studi di Bologna (DISTAL-UNIBO) e la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA) di Parma oltre alla F.lli Galloni Spa (Capofila) e le aziende suinicole che fanno parte dell'accordo di partenariato, sia beneficiari diretti che indiretti coinvolte.

Importo progetto ammesso: € 300.000,00

Sostegno concesso: € 210.000,00

Per informazioni: Zambonelli Paolo – paolo.zambonelli@unibo.it - Roberta Virgili: roberta.virgili@ssica.it

Vincenzo Dieci: vincenzodiec@galloniprosciutto.it

Link fondo Europeo

http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/general_framework/l60032_it.htm

Divulgazione a cura della F.lli Galloni SPA. con il supporto tecnico-scientifico di Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari, Università degli Studi di Bologna (DISTAL-UNIBO) e Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA) di Parma .
- Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna. Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 — Tipo di operazione 16.2.01 — Focus Area 3A Progetto pilota per la valutazione di parametri di qualità della carne di suini pesanti destinati alla produzione di prosciutti DOP mediante tecnologie innovative genomiche e di processo - ACRONIMO: PORK QUALITY-INNOVATION