



ASSICA

Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

aderente a Confindustria

www.assica.it

I Salumi del futuro: tra innovazioni tecnologiche e sfide salutistiche

*Il 20 settembre a Parma un incontro per conoscere le ricerche della
Stazione Sperimentale per il miglioramento nutrizionale dei salumi italiani*

Parma, 20 settembre 2013 - Come saranno i salumi del futuro? Quali sono le ricerche nazionali e internazionali in atto che influenzeranno lo sviluppo di un settore che, da sempre, è un mix di tradizione e innovazione? A queste domande ha provato a rispondere il workshop **“I Salumi del futuro: tra innovazioni tecnologiche e sfide salutistiche, che si è tenuto oggi** presso la sede delle Commissioni Uniche Nazionali “Tagli di suino” e “Grassi e strutto” alla Borsa Merci di Parma. **Ricercatori della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari di Parma e ospiti internazionali** hanno presentato alcuni dei più interessanti progetti in atto per il continuo **miglioramento del profilo nutrizionale e funzionale dei salumi italiani**. L'industria dei salumi, infatti, ha a cuore la qualità e la salubrità dei suoi prodotti. Uno dei fattori del successo della nostra salumeria, sia in Italia che all'estero, è **stata la capacità di introdurre tecnologie moderne senza snaturare i processi tradizionali di produzione dei salumi**, codificati in millenni di pratica. Oggi la salumeria italiana è il risultato di un mix unico di tradizione plurisecolare, di innovazione e di ricerca.

“La ricerca per l'industria dei salumi è fondamentale” ha dichiarato Sergio Franchi, Vicepresidente di ASSICA. *“Lavoriamo da anni, insieme alla Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, sia sulla capacità di selezionare le carni suine, italiane e comunitarie sia, soprattutto, sul processo di trasformazione per adattare i salumi italiani al cambiamento degli stili di vita e alla riduzione del fabbisogno energetico come conseguenza della diminuzione del lavoro fisico. Tutto questo senza rinunciare a quel gusto tanto apprezzato dai consumatori di tutto il mondo”*. *“Oggi c'è un accento esagerato sulla provenienza delle carni”* ha proseguito Sergio Franchi *“ma in prodotti come i salumi il vero valore aggiunto risiede nella capacità dell'industria di trasformazione di selezionare le materie prime migliori e cogliere, attraverso la ricerca, i margini di miglioramento nei processi di cottura o stagionatura che ci permettono di avere prodotti sempre più buoni, sicuri e salutari”*.

Non è un caso che i **nuovi dati nutrizionali dei salumi**, resi pubblici dall'Istituto Nazionale e Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari nel 2012, ad esempio, **mostrano rispetto a 15 anni fa una significativa diminuzione del sale e dei grassi** (e un miglioramento del loro profilo) e la riduzione dei conservanti – per non parlare della loro totale assenza in alcuni prodotti. *“La Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari rimane un punto di riferimento per la crescita del settore”* ha dichiarato Andrea Zanlari, Presidente della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari. *“L'incontro di oggi mostra come questo Istituto sia al centro di importanti reti internazionali di ricerca e possa quindi tenere le imprese italiane all'avanguardia nei processi di miglioramento tecnologico. Abbiamo in atto importantissime ricerche per il settore delle carni trasformate: il nostro obiettivo, oggi, è quello di aumentare la conoscenza di queste opportunità tra le imprese che operano in questo importante settore dell'agroalimentare italiano”*. Durante l'incontro sono state presentate le ricerche in atto su importanti



ASSICA

Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

aderente a Confindustria

www.assica.it

capitoli come l'ulteriore riduzione del sale, la determinazione puntuale delle caratteristiche chimico-fisiche della materia prima (utile a definire in maniera scientifica i processi di trasformazione), il continuo miglioramento della qualità dei salumi preaffettati e conservati in atmosfera protettiva. Particolare attenzione è stata poi dedicata al progetto **Phytome**, un grande progetto europeo che ha come obiettivo quello di sviluppare prodotti innovativi a base di carne in cui l'additivo alimentare nitrito, a varie dosi di impiego incluso nitrito zero, è affiancato da **composti naturali provenienti da frutta e verdura: composti fitochimici con proprietà antiossidanti** che possono arricchire i prodotti tradizionali con molecole funzionali, come avvenuto negli ultimi anni in altri settori alimentari (in primis yogurt e integratori). Si tratta di un importante appuntamento per comprendere le prospettive del settore in un contesto in cui gli aspetti nutrizionali, salutistici e funzionali del cibo diventano sempre più importanti nelle scelte dei consumatori.

Il Progetto Phytome

Il progetto Phytome coinvolge un consorzio di Partner europei (Italia, Paesi Bassi, Belgio, UK, Grecia) e si propone di sviluppare nuove procedure produttive in grado di ottenere salumi arricchiti con miscele selezionate di composti naturali biologicamente attivi, provenienti da estratti vegetali naturali. L'obiettivo è quello di sviluppare prodotti innovativi in cui le funzioni del nitrito di sodio vengono sostituite in tutto o in parte da composti naturali noti per contribuire al miglioramento della salute intestinale. Numerosi estratti vegetali possiedono, infatti, riconosciute capacità antiossidanti svolte da sostanze bioattive (flavonoidi e polifenoli): ad alcune di queste molecole è riconosciuta anche una potenziale protezione nei confronti di processi infiammatori. Queste caratteristiche li rendono particolarmente adatti ad essere impiegati per minimizzare le reazioni ossidative nei prodotti trasformati, compresi i salumi, e per arricchire il prodotto tradizionale di un potenziale ingrediente funzionale. A questo proposito, nell'ambito delle attività previste nel progetto, i prodotti carnei arricchiti saranno valutati non solo per le proprietà antiossidanti e per le caratteristiche sensoriali ma anche per le proprietà fitoterapeutiche apportate dalle sostanze vegetali bioattive, ancora presenti nel prodotto finito.

ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito della Confindustria, rappresenta le imprese di macellazione e trasformazione delle carni suine. Nel quadro delle proprie finalità istituzionali, l'attività di ASSICA copre diversi ambiti, tra cui la definizione di una politica economica settoriale, l'informazione e il servizio di assistenza ai circa 180 associati in campo economico/commerciale, sanitario, tecnico normativo, legale e sindacale. Competenza, attitudine collaborativa e affidabilità professionale sono garantite da collaboratori specializzati e supportate dalla partecipazione a diverse organizzazioni associative, sia a livello nazionale che comunitario. Infatti, sin dalla sua costituzione, nel 1946, ASSICA si è sempre contraddistinta per il forte spirito associativo come testimonia la sua qualità di socio di Confindustria, a cui ha voluto aderire sin dalla nascita, di Federalimentare, Federazione italiana delle Industrie Alimentari, di cui è socio fondatore, del Clitravi, Federazione europea che raggruppa le Associazioni nazionali delle industrie di trasformazione della carne, che ha contribuito a fondare nel 1957.

Ufficio Stampa - Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi
Loredana Biscione, Monica Malavasi
biscione@assica.it; tel. 02 8925901 - fax 02 57510607