

SalumiAntichi

Partenariato

Biondini Carni e Salumi s.r.l.
Agricola "Il Pezzo" S.S.
Società "Analysis" s.r.l.
3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a.r.l.
Azienda Agricola "Le due Torri"
Soc. Agricola "Il Casale Grande" s.s.

www.mellydesign.com



Trasformazioni innovative di carni
suine per ottenere salumi
senza conservanti

misura
>> 124

PSR Umbria 2007-2013

COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO
DI NUOVI PRODOTTI,
PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI
AGRICOLO, ALIMENTARE E FORESTALE.



FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE
L'EUROPA INVESTE NELLE
ZONE RURALI



Regione Umbria



3A - Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria Soc. cons. a r.l.

www.parco3a.org

CONVEGNO FINALE / ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA

Lunedì 30 maggio 2016 - ore 9.30

Sala convegni

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Frazione Pantalla di Todi (PG)

Il progetto **Salumi Antichi**, finanziato dalla Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013, nasce dalla volontà di valorizzare i prodotti della nostra "Norcineria". La riscoperta di antichi sapori e di prodotti che nascono dalla nostra tradizione alimentare molto spesso porta all'ottenimento di prodotti di elevatissima qualità sia sensoriale, sia salutistica. Quando si parla di salumi noi tutti pensiamo immediatamente agli straordinari prodotti della Norcineria che dalla città di San Benedetto si sono poi diffusi in tutta l'Umbria e quindi in seguito in tutto il territorio nazionale. Queste eccellenze alimentari forse ancora non sufficientemente valorizzate meriterebbero di essere ulteriormente legate alla nostra cultura e alla nostra tradizione alimentare.

OBIETTIVI

- 1) Acquisire ulteriori informazioni iconografiche e storico-antropologiche sulla Norcineria e sulla sua evoluzione.
- 2) Mettere a confronto l'allevamento all'aperto con quello biologico-biodinamico e quello convenzionale in box.
- 3) Ottimizzazione del processo di trasformazione delle carni e stagionatura dei salumi per consentire la loro realizzazione senza l'aggiunta di conservanti, mantenendo gli stessi standard organolettici ed i tempi di conservazione. Eseguendo tutti i test e le prove necessarie per acquisire tutte le informazioni volte ad ottimizzare i processi.
- 4) Effettuare la caratterizzazione chimica, fisica, nutrizionale, organolettica, salutistica e di sicurezza alimentare, dei prodotti della Norcineria che verranno realizzati.
- 5) Definizione del canale commerciale innovativo per la commercializzazione dei prodotti realizzati nel progetto.

ATTIVITÀ PREVISTE

Indagine presso archivi e popolazione per acquisire informazioni storiche, iconografiche e antropologiche sulla preparazione dei salumi e sulla trasformazione delle carni suine.

Allevamento all'aperto ed in box dei suini.

Prove di trasformazione delle carni e di produzione di salumi senza conservanti.

Esecuzione di test e prove su materie prime e trasformati e Caratterizzazione fisica, chimica, sensoriale, salutistico-nutrizionale e di sicurezza alimentare dei prodotti finiti realizzati nel progetto.

Indagine di mercato per la definizione e realizzazione del canale commerciale innovativo.

RISULTATI OTTENUTI

- a) Definizione gli elementi essenziali delle differenze che si riscontrano negli animali (peso, velocità di accrescimento, insorgenza di patologie, ecc) durante le diverse forme di allevamento all'aperto, in box e con alimentazione biologica, biodinamica e convenzionale.
- b) Realizzazione dei prodotti tipici della Norcineria Umbra, ispirati alla tradizione ma realizzati con tecniche innovative che ne garantiscono la sicurezza senza l'aggiunta di conservanti.
- c) Caratterizzazione chimica, fisica, nutrizionale, salutistica e di sicurezza alimentare, dei prodotti della Norcineria che sono stati realizzati. Il risultato finale sarà una specie di "carta d'identità" dei prodotti realizzati, che sarà anche molto utile per la loro promozione e commercializzazione.
- d) Definizione del canale commerciale innovativo per la commercializzazione dei prodotti realizzati nel progetto.
- e) Divulgazione dei risultati ottenuti anche attraverso momenti di degustazione diretta da parte dei consumatori, di tutti i prodotti realizzati nel progetto.

Programma

> 09.30 Registrazione dei partecipanti

> 10.00 Saluti

Andrea Sisti

Amministratore Unico
3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

> 10.30 Interventi tecnici

La Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013

Luciano Concezzi

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

La trasformazione delle carni suine tra Innovazione e tradizione

Maurizio Biondini

Biondini Carni e Salumi s.r.l.

La Carta d'identità dei prodotti

tradizionali / innovativi realizzati

Roberto Luneia

Analysis S.r.l.

> 12.00 Dibattito e conclusioni

> 12.30 Attività Dimostrativa

Degustazione dei prodotti ottenuti con la sperimentazione