



UNIONE EUROPEA  
Fondo Europeo Agricolo  
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali

#### SOGGETTO RICHIEDENTE

**UGO ANNONI S.P.A. INDUSTRIE ALIMENTARI**

**Sede legale e produttiva VIA SPEZIA 106, COLLECCHIO (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

##### **Salagione e qualità del prosciutto stagionato**

*Nell'ambito del Progetto di Filiera avente come capofila Ugo Annoni S.p.A., con i Kick-Off meeting (9 ottobre parte amministrativa e 22 ottobre parte tecnica) sono partite le attività dell'Operazione 16.2.01 FOCUS AREA 3A Salagione e qualità del prosciutto stagionato - ACRONIMO: STAPSA*

L'obiettivo generale dell'Operazione consiste nello studio della possibilità di tarare la fase di salatura del prosciutto stagionato nazionale (DOP ed extra circuito), in funzione delle caratteristiche qualitative della coscia, al fine di rispondere alle attuali esigenze del consumatore finale, in termini qualitativi e salutistici.

Nello specifico si intende valutare l'assorbimento del sale nelle diverse fasi di stagionatura (fine sale, fine riposo, fine asciugatura, fine stagionatura) attraverso analisi strumentali, chimico-fisiche e sensoriali.

Gli obiettivi specifici saranno relativi alla valutazione di:

- diverse tecniche di allevamento (genetica, alimentazione, management ecc...) al fine di metterle in relazione con le caratteristiche delle cosce;
- metodologie di salagione in funzione delle caratteristiche delle cosce e dei parametri tecnologici e ambientali del prosciuttificio, per garantire un corretto uso di sale e un'ottimale penetrazione dello stesso.



UNIONE EUROPEA  
Fondo Europeo Agricolo  
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali

Il primo risultato dell'operazione sarà quello di poter distinguere gli allevamenti di suini in base alla qualità del prodotto conferito. L'azienda partner, pertanto, sarà in grado di definire quali tra gli allevamenti conferenti siano quelli che meglio si adattano alla propria tecnologia di produzione, in quanto la possibilità di regolare e definire la quantità di sale aggiunto, a parità di condizioni tecnologiche, dipende dalle caratteristiche qualitative della coscia conferita.

Un secondo risultato consisterà nella messa a punto di un protocollo di salagione ottimale in funzione di diversi indici di qualità della coscia. Infatti, sulla base della classe di carnosità EUROP di appartenenza della coscia, l'azienda partner sarà in grado di modulare l'operazione di salatura ottimale per le caratteristiche di qualità del prodotto.

Partner di 'STAPSA', sono Ugo Annoni S.p.A. (Capofila), le aziende agricole beneficiarie dirette (Ganzerla, Gasparini, Rossi Marco, Cila, Savoia, Parenti Giacomo, Casa Bianca e Santa Giustina) che parteciperanno direttamente all'azione 3.2 e il CRPA spa di Reggio Emilia (Ente di Ricerca).

Importo progetto ammesso: € 261.062,00

Sostegno concesso: € 161.743,40

Per informazioni: Valeria Musi – v.musi@crpa.it

Divulgazione a cura di Ugo Annoni S.p.A. con il supporto tecnico-scientifico di CRPA S.p.A. - 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 Salagione e qualità del prosciutto stagionato - ACRONIMO: STAPSA.