

La ricerca Salpi dà nuovo appeal alla salumeria

di Daniele Colombo

Twitter @daniele_colombo

Un'innovazione tecnologica che potrebbe migliorare il gradimento dei prodotti di fascia media in un mercato senza nitrati e senza conservanti



Spostamenti di posizionamento

La tecnica elaborata da Salpi potrebbe innescare un procedimento a catena, spostando la fascia media della produzione verso i salumi più naturali, richiesti dai consumatori, con la garanzia della perfetta sicurezza. E distinguendosi ulteriormente da prodotti di primi prezzo a stagionatura accelerata, che quasi sempre non sono conformi alla normativa nazionale e devono per forza essere prodotti all'estero.

E tutto quello che è green e attento al benessere è premiante.

Affettato free from: al richiamo non poteva rimanere escluso il mondo dei salumi, che con 7,8 miliardi di euro di fatturato rappresenta un settore importante dell'agroalimentare (132 miliardi). Un mercato, però, spesso volubile, che risente della mutazione in corso nelle scelte alimentari, spesso originate da ondate emotive, come è capitato

→ C'è una parola magica che, come un *fil rouge*, lega prodotti più svariati accomunati da consumi in crescita: senza. Quella del senza, dal glutine al lattosio, solo per citare gli esempi più in voga, è oggi una politica di marketing vincente: garantisce al brand un maggiore gradimento e concorre, come una sorta di re *Mida*, a trasformare un marchio in oro. Il consumatore, del resto, è diventato diffidente, vuole un'etichetta più snella possibile.



Valore

il giro d'affari attuale del comparto

Riduzione

incidenza del taglio di sale raggiunto in specifiche produzioni

nella seconda parte del 2015 a seguito dei pronunciamenti dello Iarc sulla carne rossa e salumi. Anche sull'onda di quella spinta e delle richieste di mercato è in corso una rivoluzione. In particolare si stanno affermando i prodotti "senza nitrati e senza nitriti".

L'impresa Salpi ha sviluppato una delle tecniche più promettenti, confermandosi uno dei principali produttori di salumi della costa Adriatica. Lo stabilimento modernissimo è a Preci, in Umbria, all'interno del Parco Nazionale dei Monti Sibillini. "La tecnologia viene definita di impregnazione sottovuoto pulsato -spiega Antonello Paparella, professore ordinario di Microbiologia degli alimenti presso la Facoltà di Bioscienze e tecnologie agroalimentari dell'Università di Teramo, che ha collaborato al progetto, finanziato dal Miur, in qualità di responsabile scientifico-. Utilizza, in sostanza, un sistema nel quale il sale viene sollecitato a entrare nel pro-

dotto in maniera molto regolare sfruttando il vuoto pulsato. Prosciutti, lonze, coppe o pancette, vengono stagionate anziché a secco in umido, ovvero in salamoia, in una macchina particolare che crea cicli di vuoto pulsato. Sono analoghi a quelli che si verificano nel cavo orale di un neonato durante l'allattamento. In questo modo si rende molto più efficiente l'estrazione dell'acqua dal prodotto e si gestisce in modo più preciso l'ingresso della salamoia. Inol-

tre, utilizzando impianti termostati, si tiene sotto controllo la temperatura. La regolare penetrazione del sale, abbina al controllo della temperatura, riduce il rischio di modificazioni di colore e microbiologiche, che rendono altrimenti necessario l'uso del nitrito".

Il prodotto elaborato, ci spiegano, dovrebbe essere sul mercato nell'arco di uno o due anni. "La tecnica potenzialmente si può applicare a tutti i prodot-

cotti senza:

L'uso dei nitrati finora è stato determinato dalla necessità di conservazione del colore e per scongiurare il rischio botulino. Negli anni sono stati notevolmente ridotti, con diminuzioni percentuali a due cifre. Che arrivano, per fare un esempio, all'87% nel prosciutto cotto, secondo le tabelle pubblicate da Assica relative al periodo 1993-2011, basate sulle analisi effettuate dall'Istituto nazionale per l'alimentazione e la nutrizione (oggi Crea) e dalla Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari (Ssica). Grazie all'innovazione tecnologica produrre salumi senza nitrati oggi è però possibile. Sulla nuova frontiera lavorano non solo le norcinerie ma anche l'industria. In commercio sono apparsi i primi prodotti di salumeria cotti senza nitriti, risultato che sembrava impossibile nel passato. Al posto del nitrito si usano estratti naturali di piante che hanno funzione antimicrobica e antiossidante, aiutano a preservare il colore e la microbiologia del prodotto oppure vengono utilizzate particolari colture microbiche starter. Uno di questi nuovi prosciutti cotti è Naturissimo di Fiorucci.

l'esempio Fiorucci

i testimonial

La normativa italiana 2016

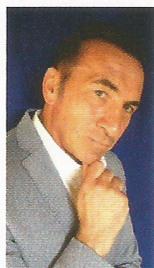
Come hanno ribadito le modifiche apportare al decreto salumi (DM 21 settembre 2005), entrate in vigore a settembre 2016, i nitrati si configurano come impiego di additivi alimentari e il loro utilizzo non consente di vantare l'assenza di conservanti. La normativa italiana è più rigorosa di quella Ue. "Grazie all'Expo, che ha fatto da traino, si sono registrati passi avanti nel superamento delle barriere non tariffarie che limitano il nostro export" ha rilevato il presidente di Assica, Nicola Levoni. I prodotti preparati all'estero, per esempio in Germania o Danimarca, e che spesso si trovano in Italia sui banchi dei discount, stagionano in tempi molto ridotti a discapito della qualità organolettica, sapore e aroma. Inoltre ammettono l'uso di coloranti (è il caso del chorizo spagnolo) che danno un rosso vivo innaturale.



Nicola Levoni
presidente di Assica

Il beneficio della riduzione del sale

Un secondo vantaggio di questa tecnica è la riduzione del contenuto di sale, un punto cui le aziende di salumi tengono particolarmente (è arrivata a toccare il 47% per alcuni prodotti, secondo i dati Assica). "Con la tecnica a cicli di vuoto pulsato riusciamo a dosare con alta precisione l'ingresso del sale -spiega Paparella-, perché non si è più vincolati alla sua lenta penetrazione nei processi di salagione a secco, che richiedono mesi per portare a stagionatura un prodotto. Nel nostro progetto, realizzato in collaborazione con il professor Marco Dalla Rosa dell'Università di Bologna e con diversi colleghi dell'Università di Teramo, utilizzando una nuova tecnica di salamoiatura, abbiamo completato la stagionatura in tempi più brevi ma con caratteristiche più costanti di concentrazione di sale e colore. Senza impiegare nitrito".



Antonello Paparella
professore ordinario di Microbiologia degli alimenti presso la Facoltà di Bioscienze e tecnologie agroalimentari dell'Università di Teramo

ti di salumeria, in particolare a quelli crudi a muscolo intero, perché per quelli cotti ci sono già diverse possibilità, come gli estratti vegetali idrosolubili e gli oli essenziali -precisa Paparella-. Al momento invece non ci sono ancora lonza, pancetta, coppa, bresaola o prosciutto crudo senza nitrati, eccetto i Dop che usano tempi lunghissimi di stagionatura con costi molto più alti. Attualmente questa tecnologia è da escludersi per i macinati, per i quali non si può fare a meno dei nitrati".

Sui salami va detto che alcune norcinerie, sull'onda dell'entusiasmo per la produzione al naturale, già oggi fanno produzioni senza nitrati. "Ma sono di piccolo calibro, sotto i dieci millimetri -precisa Paparella-. Per quelli di grande calibro, con una stagionatura più lunga, c'è il rischio che un'eventuale spora di Clostridium botulinum, presente nell'impasto, possa trovare le condizioni di umidità e temperatura favorevoli per germinare e produrre tossina. Per ridurre questo rischio, si può tenere bassa la temperatura di fermentazione, usare starter e controllare rigorosamente la materia prima, che deve essere standardizzata per rapporto tra magro e grasso. Tuttavia, sul salame di grande calibro, il rischio non può essere azzerato e quindi è generalmente necessaria l'aggiunta di nitriti e nitrati". ←

Quella del "senza", dal glutine al lattosio, è oggi una politica di marketing vincente: garantisce al brand un maggiore gradimento e concorre a trasformare un marchio in oro