

L'ATTIVITA' DI VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Da qualche anno l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta è impegnato in attività volte alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali. Il territorio piemontese è infatti caratterizzato da una ricca varietà di produzioni tradizionali tra le quali rivestono indubbiamente un ruolo importante i salumi e i formaggi.

Tra i consumatori vi è un interesse crescente verso tali produzioni che sono in grado di conciliare caratteristiche organolettiche con quelle di tipo nutrizionale, di tipicità e di legame con il territorio di produzione.

Il Decreto Legislativo 173 del 30 aprile 1998 focalizza l'attenzione sul patrimonio agroalimentare tradizionale così da accrescerne le capacità concorrenziali e promuoverne la produzione sul territorio nazionale. La Regione Piemonte con la DGR n° 46 – 5823 del 5 aprile 2002 ha individuato i prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) regionali unitamente alle caratteristiche produttive e alle particolari esigenze legate alle materie prime od al processo produttivo.

L'attività di ricerca svolta dalla S.C. è stata improntata alla valutazione delle caratteristiche igienico sanitarie delle produzioni dei PAT della Regione Piemonte. Sono stati monitorati i processi produttivi, dal punto di vista microbiologico, fornendo un sostegno tecnico scientifico al fine di valorizzare queste piccole realtà produttive. I prodotti tradizionali oggetto delle attività di ricerca sono stati il Salame Cuneo e il Salame Cotto, il Tomino di Melle, la Robiola di Roccaverano, il Bra Duro, il Caprino Valsesiano, il Macagn delle Valli Biellesi e Val Sesia, la Toma del lait brusc (o Bianca Alpina), il Formaggio a crosta rossa e la Toma della Val Pellice.

I dati raccolti sono stati inoltre utilizzati per integrare un sistema nazionale nel quale vengono raccolte tutte le informazioni relative ai PAT e a cui il consumatore può accedere, tramite il sito internet <http://www.ars-alimentaria.it>, per conoscere il prodotto e le aziende che lo producono.

La S.C. Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni ha partecipato al progetto Trace Cheese, promosso e finanziato dalla Camera di Commercio di Torino (<http://www.lab-to.camcom.it/TraceCheese>). In particolare il personale della Struttura Complessa ha valutato le caratteristiche igienico-sanitarie dei processi produttivi dei formaggi prodotti

nelle due Aziende Agricole coinvolte nel progetto. E' stato quindi analizzato il latte e monitorato dal punto di vista microbiologico il formaggio, durante la stagionatura. Per i produttori coinvolti nel progetto è stata inoltre svolta l'attività di formazione sulle problematiche igienico-sanitarie inerenti la lavorazione del latte.

Il Controllo Ufficiale, associato all'attività di ricerca sugli aspetti igienico-sanitari dei prodotti tradizionali, rappresenta un elemento fondamentale per la loro valorizzazione e per la tutela del consumatore.