

Cotechino, stinco, polpettone. Poveri, ma buoni

Assofood ha realizzato un progetto per valorizzare anche i tagli considerati meno pregiati del suino pesante Dop. Il risultato è una linea di piatti pronti in grado di unire innovazione e tradizione.

La "casa" di Assofood oggi è un grande stabilimento produttivo a Castelnuovo Rangone in provincia di Modena, all'avanguardia per tecnologia e automazione dei processi. Si tratta di 25 mila metri quadrati con una superficie industriale ed uffici per circa 23 mila, organizzata su più livelli. Il *layout* dello stabilimento consente un flusso lineare di merci e materiali, senza intersezioni, per tutelare la salubrità dei prodotti. Grazie al contributo della misura 124 del Programma di sviluppo rurale 2007-2013, l'azienda ha realizzato il progetto "Valorizzazione dei tagli secondari di carni di suini pesanti Dop con processi di intenerimento per la preparazione di piatti pronti", sotto la responsabilità scientifica del Crpa, il Centro ricerche produzioni animali di Reggio Emilia.

L'obiettivo è stato quello di studiare una nuova gamma di piatti pronti a base di carni suine Dop, utilizzando anche tagli considerati meno pregiati e meno interessanti da un punto di vista commerciale. Il progetto ha sviluppato una procedura/tecnologia interna di intenerimento e una linea prototipo di preparazione e confezionamento.

La scelta dei prodotti e le prove di cottura

«Si è deciso di lavorare - spiega **Luca Alboni** di Assofood - su sei prodotti, cioè stinco cotto, arista al forno, puntine cotte, costine cotte, cotechino, polpettone, dai quali sceglierne quattro di potenziale interesse commerciale». «Inizialmente - con-

A cura di **PATRIZIA ALBERTI**
Servizio Ricerca,
Innovazione
e Promozione
del Sistema
Agroalimentare,
Regione
Emilia-Romagna



Dell'Aquila

Dell'Aquila

*I prodotti
Assofood.*

Linea di confezionamento nello stabilimento Assofood.



tinua **Paola Vecchia** del Crpa - il progetto prevedeva l'intenerimento delle carni abbinando due fattori complementari: una prima degradazione parziale del collagene per via enzimatica, seguita da un'ulteriore degradazione utilizzando il calore». Sono state svolte diverse prove tecnologiche per verificare l'efficacia del trattamento con enzimi, ma i risultati sono stati nel complesso poco soddisfacenti e difficili da standardizzare a livello industriale.

Si è quindi spostata l'attenzione sia sulla cottura, che è un elemento fondamentale del processo, sia sulle modalità di confezionamento. Per ognuno dei sei prodotti target sono state messe a punto le diverse fasi di lavorazione. Le prove condotte hanno portato ad individuare i quattro prodotti su cui concentrare le successive sperimentazioni: cotechino in fette, arrosto affettato, stinco e polpettone intero. Il prototipo di linea di lavorazione è basato in larga parte su macchine già presenti in azienda e adattate al nuovo processo, tenendo conto delle particolari caratteristiche dei prodotti da realizzare. L'analisi quantitativa descrittiva ha fornito utili indicazioni per la scelta del processo e del *packaging* migliori in termini di *texture*, attributo sensoriale cui i consumatori prestano maggiore attenzione in fase di consumo dei prodotti carnei.

La tipologia di confezionamento selezionata dall'azienda, alla luce non solo delle analisi sensoriali, ma anche della sua praticità di impiego, è stata la vaschetta d'alluminio per tutti e quattro i prodotti scelti per la seconda fase dello studio.

La ricerca di mercato

Da un punto di vista sensoriale i prodotti scelti presentano le seguenti caratteristiche:

- arrosto a fette: elevata omogeneità di colore e coesione della fetta, odore/aroma intenso; il sapore dolce prevale sul salato, con un'elevata omogeneità della consistenza e della tenerezza ed è mediamente abbastanza succoso;
- cotechino a fette: impasto ben coeso di colore rosa, odore ed aroma intensi; i sapori di base dolce e salato sono in equilibrio fra di loro su valori medio/

- bassi, omogeneità della fetta medio/elevata;
- polpettone intero: impasto coeso ed omogeneo di colore rosa molto chiaro, l'intensità olfattiva e quella aromatica risultano medio/alte, prevale la sensazione dolce su quella salata;
- stinco intero: intensità olfattiva ed aromatica mediamente elevata, prevalenza di un sapore dolce su quello salato, prodotto tenero e compatto.

La ricerca di mercato realizzata dallo Studio S.C. - illustrata dai ricercatori Lucio Scarpone, Daniele Corradi e dalla responsabile marketing di Assofood Rita Bursi - aveva come obiettivo la valutazione del lancio di un nuovo prodotto fresco, ma con un'elevata componente di servizio a base di carne di suino Dop con processo di intenerimento per la preparazione di piatti pronti. Ne è risultato che il prodotto rappresenta un mix equilibrato tra innovazione (il pronto all'uso/il nutriente/l'equilibrato) e tradizione (la tenerezza delle carni fresche di qualità) e che, proprio per questo, è in grado di conquistare un target allargato e differenziato (per età, esigenze, esperienza, sesso).

La ricerca ha evidenziato tra gli elementi di forza le qualità nutrizionali, il sapore gradevole, la tenerezza, la possibilità di utilizzo diversificato, la capacità di alleggerire i compiti quotidiani.

Le aree deboli sono invece rappresentate dall'incapacità del *packaging* di comunicare appieno la distintività del prodotto e dalla difficoltà di questo di adeguarsi alle esigenze di personalizzazione. I risultati del progetto - conclude Alboni - sono stati utilizzati da Assofood per l'effettiva messa in produzione dei nuovi prodotti e per l'individuazione dei canali di vendita da utilizzare. Lo studio ha dimostrato così la possibilità di valorizzare tagli di carne difficilmente utilizzabili, migliorandone digeribilità e tenerezza, grazie a nuovi processi di cottura a umidità controllata con temperature e tempi specifici per ogni prodotto. ■



ASSOFOOD S.p.A.

Via della Pace, 6/c
41051 Castelnuovo Rangone (MO)
Tel. 0595333311 - Fax 0595333210
Sito web: www.assofood1946.it
Email: info@assofood1946.it ■