



DI ANTONIO RAIMONDI

ASSICA presenta uno studio per l'esportazione della bresaola negli Stati Uniti.

Una ricerca eseguita dalla Stazione Sperimentale Industria Conserve Animali (SSICA) di Parma ha evidenziato le potenzialità del Mercato USA per la Bresaola, indicandone le modalità specifiche di produzione per il consumatore americano.

Sondrio. L'export rappresenta una componente sempre più importante per il successo e la crescita di molte aziende italiane, in particolare quelle operanti nel comparto agroalimentare. Tra i mercati di maggior interesse per il settore dei Salumi, quello statunitense gioca un ruolo di primo piano, grazie alla grande potenzialità di consumatori e all'interesse crescente per le eccellenze enogastronomiche italiane.

Proprio con l'intento di garantire l'accesso a questo ambito mercato anche alla Bresaola, uno dei principali salumi a base di carne bovina della nostra tradizione, ASSICA ha supportato il progetto di studio e validazione del processo produttivo della Bresaola, svolto dalla Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari (SSICA) di Parma, finalizzato a dimostrarne la conformità alla norma-

tiva sanitaria e di sicurezza alimentare statunitense. Lo studio, iniziato lo scorso anno, è giunto a conclusione e, con grande soddisfazione delle ricercatrici che lo hanno condotto, ha portato risultati estremamente favorevoli.

Per condividerli con le aziende produttrici e con i Servizi veterinari delle zone maggiormente vocate alla produzione di Bresaola, ASSICA, in collaborazione con il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina, ha organizzato un evento di presentazione nella suggestiva cornice di Piazza Cavour a Sondrio. Ospiti di Confindustria Lecco e Sondrio, i numerosi partecipanti hanno potuto assistere alla presentazione degli esiti della ricerca da parte delle ricercatrici Maria Angela Frustoli e Maria Silvia Grisenti della Divisione di Microbiologia e della di Monica Bergamaschi, Researcher Area Carni SSICA. Ad aprire l'incontro è stato il direttore di ASSICA, Davide Calderone, che dopo gli interventi di benvenuto del Presidente del Consorzio di Tutela della Bresaola, Mario Francesco Moro, e del direttore di Confindustria Lecco e Sondrio, Riccardo Confalonieri, ha illustrato gli obiettivi del progetto, fortemente voluto da ASSICA.

"Desidero ringraziare la SSICA - ha detto Calderone- in particolare, le tre dottoresse presenti, per il lavoro egregio che svolgono quotidianamente a



Convegno a Sondrio sull' Export della Bresaola negli Stati Uniti. Il tavolo dei relatori: Da sx; Maria Angela Frustoli, ricercatrice; Davide Calderone, Direttore Assica; Nicola Santini, DGISAN Ministero della Salute

beneficio del settore della salumeria. La ricerca e l'innovazione sono fondamentali per il progresso del nostro settore, e la collaborazione tra pubblico e privato è essenziale per sostenere la qualità e la competitività delle aziende. Gli esiti dello studio di validazione saranno a breve condivisi con le Autorità statunitensi e, sono certo, costituiranno una base di discussione molto favorevole per l'apertura del mercato alla nostra Bresaola". Successivamente Nicola Santini, Responsabile coordinamento Export dell'Ufficio 2 DGISAN del Ministero della Salute, ha illustrato lo stato di avanzamento della negoziazione in corso con le Autorità statunitensi di USDA - United States Department of Agri-



Mario Francesco Moro, Presidente del Consorzio di Tutela della Bresaola



La Bresaola, un prodotto eccezionale; un integratore naturale di proteine e sali minerali per il benessere psicofisico

culture - incentrata sul riconoscimento del Sistema Italia come idoneo all'export di carne bovina fresca e, complimentandosi per lo studio, ha confermato che a fronte delle garanzie sanitarie e di sicurezza alimentare che il processo produttivo della Bresaola può fornire, è probabile che i requisiti aggiuntivi che le Autorità statunitensi imporranno alle aziende esportatrici saranno modesti. Tuttavia, la negoziazione prevede ancora diversi passaggi sia di tipo politico-istituzionale che tecnico-sanitario, pertanto è possibile prevedere che le prime esportazioni di Bresaola negli USA potranno avvenire verso la fine dell'anno. Il momento clou della giornata è stato proprio la presentazione dei risultati dello studio, condotta in successione da Maria Silvia Grisenti, Maria Angela Frustoli e Monica Bergamaschi, le quali hanno certificato il rispetto degli standard statunitensi, evidenziando come il processo di lavorazione della Bresaola consenta il raggiungimento di almeno 3 log₁₀ ufc/g per *L. monocytogenes*, 5 log₁₀ ufc/g per *Salmonella* spp e 5 log₁₀ ufc/g per *E. coli* produttori di Shiga-tossina (STEC) e il controllo, nel corso del processo, di altri patogeni potenzialmente correlati al prodotto quali *S. aureus* e *C. botulinum*, condizioni fondamentali per la normativa americana.

Le ricercatrici hanno spiegato che nel corso della prima fase dello studio, data l'elevata varietà delle differenti produzioni aziendali dovute sia alla

composizione della ricetta che alla modalità di esecuzione di alcune fasi, è stato necessario individuare per la validazione un "processo produttivo comune" comprensivo di ingredienti e di tecnologia di trasformazione: è stata, pertanto, individuata una ricetta minima comune alla quale tutti i produttori dovranno attenersi per intraprendere la produzione di "Bresaola USA" e sono stati definiti i tempi, le modalità e i parametri tecnologici da applicarsi nel corso delle diverse fasi del processo produttivo. Nella seconda fase della sperimentazione sono stati allestiti i Microbial Challenge Test di processo con l'obiettivo di valutare il grado d'inattivazione che le diverse fasi del processo produttivo e l'applicazione di trattamenti alle alte pressioni idrostatiche (HPP) sono in grado di esercitare sui patogeni d'interesse. Hanno collaborato allo studio sei aziende associate ad ASSICA le quali, in parallelo alla Stazione Sperimentale, hanno realizzato una produzione di Bresaola seguendo il processo produttivo condiviso, al fine di accertare che i parametri registrati in laboratorio fossero analoghi a quelli riscontrati in azienda e che la lavorazione di carne contaminata volontariamente con i vari patogeni portasse agli stessi risultati delle lavorazioni effettuate in azienda.

Al termine dello studio, il confronto tra i dati riscontrati presso le aziende e quelli registrati nell'impianto pilota della SSICA ha permesso di valutare la sovrapponibilità delle produzioni e di validare i risultati ottenuti nelle lavorazioni sperimentali. Le ricercatrici hanno concluso che i dati analizzati

dimostrano che "il processo di produzione di bresaola (comprensivo delle fasi di salagione, asciugamento, stagionatura di durata di 3 o 4 settimane) fino al raggiungimento di un calo peso compreso tra il 30 ±1% e il 35±1% e di successivo trattamento HPP (di 600 MPa della durata di 5 minuti con temperatura dell'acqua di trattamento uguale o superiore a 10±2°C) è in grado di determinare inattivazioni di *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp. e *E. coli* produttori di Shiga tossina e di inibire la crescita di *S. aureus* in misura tale da soddisfare quanto indicato nelle linee guida FSIS". Ringraziando Confindustria Lecco e Sondrio e il Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina per l'ospitalità e la collaborazione, Davide Calderone ha chiuso la giornata di lavori manifestando grande soddisfazione per gli esiti del progetto: "Questo studio può avere un grande impatto sulla fiducia delle Autorità di molti Paesi terzi in merito all'idoneità della Bresaola a soddisfare le normative di sicurezza alimentare e questo sarà fondamentale per l'accesso a nuovi mercati.

Nonostante la preoccupazione per i crescenti venti protezionistici che si stanno diffondendo a livello globale, sono certo che l'ingresso di un prodotto tipico come la Bresaola della Valtellina negli Stati Uniti ci consentirà sia di valorizzare una grande tradizione sia di dimostrare anche agli altri Paesi la capacità dell'industria alimentare italiana di soddisfare gli stringenti requisiti di sicurezza e qualità imposti da normative internazionali". ■



La Bresaola piace ai consumatori del Nord-America. Definito un "processo produttivo comune per intraprendere la produzione di "BRESAOLA USA"