



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Misura 16 - Cooperazione - Sottomisura 16.1
Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI
(Partenariato Europeo per l'Innovazione) in materia di produttività e
sostenibilità in agricoltura

Seminario conclusivo Progetti “Arrosticino d’Abruzzo DOP” e “Utilizzo di un conservante naturale per il salamino abruzzese”

Luogo e Data	Orario
11 marzo 2025 Sala Convegni CIFIV, IZS Teramo Via G. Caporale, snc (Colleaterrato Alto) Teramo  https://maps.app.goo.gl/TvjxwDprsfDp1Dd7	Dalle ore 9:00 Alle ore 13:30





Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Risponde a...

...alla necessità di divulgare i risultati raggiunti nell'ambito di due progetti afferenti al Programma di Sviluppo Rurale 2014-2022 finanziato dalla Regione Abruzzo.

Il primo progetto “**Pastori Custodi**” si propone di portare a termine il percorso di certificazione europeo dell'Arrosticino d'Abruzzo DOP, sensibilizzando le aziende a migliorare la produzione della carne ovina nella direzione della valorizzazione del prodotto, della sostenibilità delle produzioni e della salvaguardia del paesaggio dei pascoli montani. Il progetto prevede la messa a punto di metodologie di allevamento per una linea produttiva appositamente testata per la produzione di carni ovine da utilizzare per l'arrosticino, di valutare la sicurezza microbiologica in funzione dei tempi e delle modalità di cottura e approfondire gli aspetti storici legati a questo prodotto tradizionale che è un patrimonio identitario della Regione Abruzzo. I partner del progetto, che vede come capofila l'Associazione regionale Allevatori D'Abruzzo, sono aziende agricole e agroindustriali di trasformazione della carne di diverse province abruzzesi, l'IZS Teramo e l'Università degli Studi di Teramo.

Il partenariato “**Salumieri Salutari**”, di cui l'Istituto è capofila, è un partenariato finalizzato a formulare un conservante naturale per il tipico salamino abruzzese che determini la riduzione dell'utilizzo del sale, elimini i nitrati e altri additivi chimici in fase di preparazione, mantenendo alti livelli di sicurezza alimentare, qualità chimico-fisiche, tecnologiche e organolettiche del prodotto. I partner sono aziende agricole e agroindustriali di trasformazione della carne delle province di Teramo, L'Aquila e Chieti.



Programma

11 marzo 2025

Moderatore: *Marcella Cipriani*

Orario	Presentazione	Relatore
9.00	Registrazione dei partecipanti	Segreteria organizzativa
9.15	Apertura dei lavori e saluti istituzionali	Direzione, <i>IZS Teramo</i> E. Imprudente, <i>Assessore Regione Abruzzo</i> E. Sico, <i>Regione Abruzzo</i> P. Martinelli, <i>ARA</i>
9.35	La politica per l'innovazione nella PAC 2023-2027	A. Vagnozzi, <i>CREA</i>
9.50	I progetti di cooperazione e innovazione: per una valorizzazione identitaria del territorio abruzzese e dei suoi prodotti	M. Cipriani, <i>Dottore Agronomo</i>
10.00	Arrosticino d'Abruzzo DOP: lo scenario di riferimento	F. Cortesi, <i>ARA</i>
10.15	Arrosticino d'Abruzzo DOP: <ul style="list-style-type: none">- Alimentazione e sostenibilità degli allevamenti- Analisi organolettica- Sicurezza microbiologica	I. Fusaro <i>UNITE</i> G. Sacchetti, <i>UNITE</i> F. Pomilio, M.L. Danzetta, <i>IZS Teramo</i>
11.00	<i>Pausa caffè</i>	-
11.30	Il salamino Abruzzese: sicurezza alimentare e innovazione	U. Ciavattella, <i>Veterinario</i>
11.45	Il salamino Abruzzese: <ul style="list-style-type: none">- Analisi organolettica e interferenze sul prodotto- Sicurezza microbiologica del prodotto innovativo- Analisi chimica del prodotto	G. Sacchetti, <i>UNITE</i> F. Pomilio, M.L. Danzetta, <i>IZS Teramo</i> M. Bellocchi, <i>IZS Teramo</i>



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



12.30	Il punto di vista delle aziende del settore produttivo partner dei progetti	<i>Partner di progetto</i>
13.00	Comunicazione e promozione dei progetti	Proiezione video
13.15	Conclusioni e chiusura dell'evento	<i>Regione Abruzzo</i>
13.30	Pausa pranzo	<i>CIFIV</i>