

RELAZIONE TECNICA
SUI RISULTATI OTTENUTI NEL CORSO DEL PROGETTO

*“Caratterizzazione e miglioramento degli indici salutistici e sicurezza alimentare delle produzioni
ovine tipiche abruzzesi a marchio di origine”*

(IprOv)

Finanziamento concesso con D.D. n° DH26/13 del 07/03/2013 della Regione Abruzzo, Direzione
Agricoltura, Foreste, Sviluppo Rurale, Alimentazione, Caccia e Pesca

Domanda n. **94750937263**, ammessa a finanziamento con D.D. n° **DH26/20** del **03/07/2012**

Partner del Progetto: **Università degli Studi di Teramo, Università degli Studi dell'Aquila,
Consorzio di Ricerche Applicate alla Biotecnologia (CRAB), Consorzio Produttori Latte
"Maielletta", ANSAPE Soc. Coop. Agricola, Centrale del Latte dell'Aquila**

Consulente Esterno: **Associazione Regionale Allevatori d'Abruzzo (ARA)**

Il comparto ovino abruzzese, per quanto emerge dall'analisi dei numerosi dati rilevati in azienda, in laboratorio ed in mattatoio, relativamente alle 101 aziende censite, presenta nella maggior parte dei casi caratteri di continuità con il passato e con la tradizionale pastorizia abruzzese: carattere estensivo dell'allevamento, bassa specializzazione, conduzione diretta, elevata autosufficienza alimentare, ampia disponibilità di pascolo, alimentazione basata su fieno e cereali con risvolti positivi per il consumatore quali la sostenibilità ambientale, la compatibilità con le forme di tutela del territorio, l'artigianalità della produzione, riscontrabile tanto nelle carni di agnello che nei formaggi.

L'Agnello abruzzese, a differenza dell'abbacchio romano o sardo primo, è ottenuto per lo più da razze da carne e, rispetto all'agnellone continentale, è dotato di ottima precocità.

Ne derivano carcasse di soggetti molto giovani (60-70 giorni), di peso intermedio (11-13 kg con testa e fegato) con bassa o media presenza adiposa, dal colore roseo, molto adatte per la Grande Distribuzione e la ristorazione più qualificata. L'allattamento naturale, fornito generalmente sino alla macellazione, assicura inoltre la presenza di aromi e profumi caratteristici del pascolo ed una impensabile delicatezza al gusto in tutte le preparazioni.

Il marchio collettivo Buongusto Agnello d'Abruzzo, registrato dall'Associazione Regionale Allevatori sulla base di un apposito disciplinare di produzione, tende proprio a garantire tali requisiti al consumatore finale, facendo leva sulla precisa identità regionale e sulle moderne tecniche di tracciabilità.

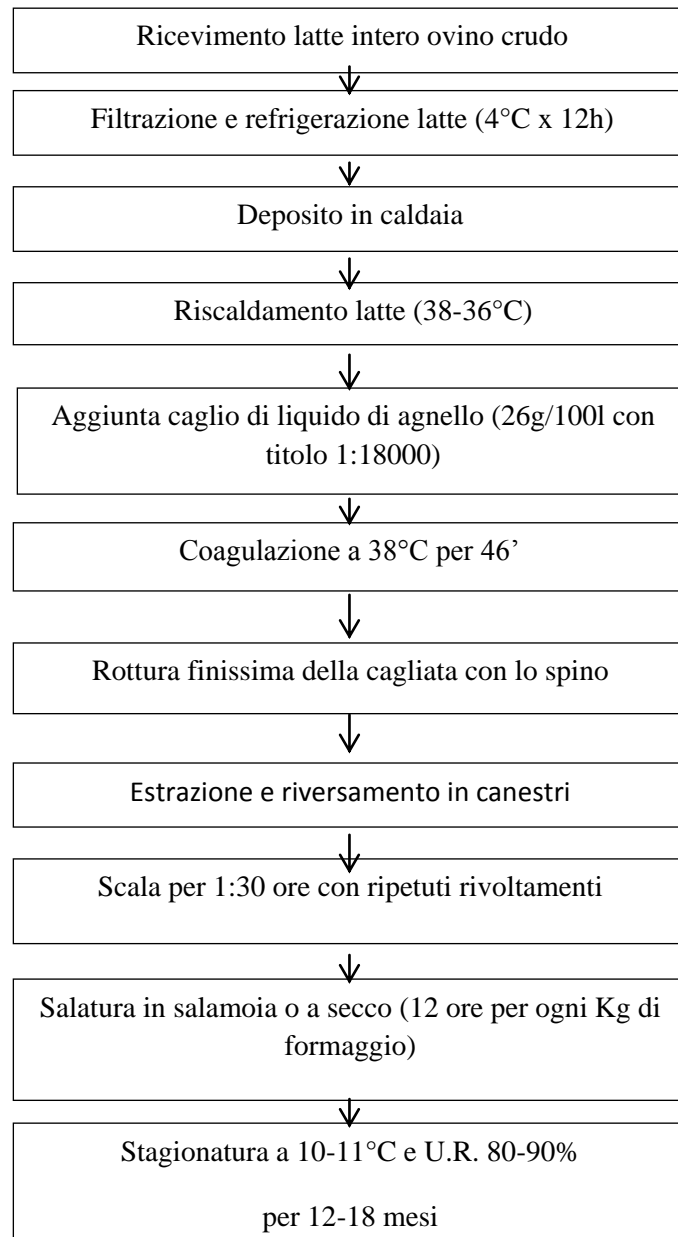
Come si evidenzia dalla ricerca, occorre rendere maggiormente costante ed uniforme la produzione degli agnelli, lavorando soprattutto sulla selezione genetica – la razza Merinizzata appare la più conforme alle caratteristiche richieste per il prodotto – l'organizzazione aziendale e la crescita imprenditoriale dell'allevatore. Le aziende ovine abruzzesi sono indirizzate per la maggior parte alla produzione di latte ovino e di prodotti lattiero caseari tali da competere a livello qualitativo con le produzioni lattiero casearie delle aziende sarde.

In seguito alle prove di arricchimento del latte con micronutrienti (iodio, selenio e zinco), mediante integrazione alimentare degli ovini, è emerso che questi microelementi si ritrovano rispettivamente nel latte e nei prodotti lattiero caseari in concentrazioni più elevate rispetto a quelli ottenuti dal gruppo alimentato con dieta standard senza però comportare modifiche statisticamente significative nella composizione chimico-nutrizionale e lipidico del latte e dei formaggi derivati.

Allevamento ovino, raccolta latte e trasformazione del formaggio Pecorino.



Diagramma di flusso produzione formaggio Pecorino Abruzzese

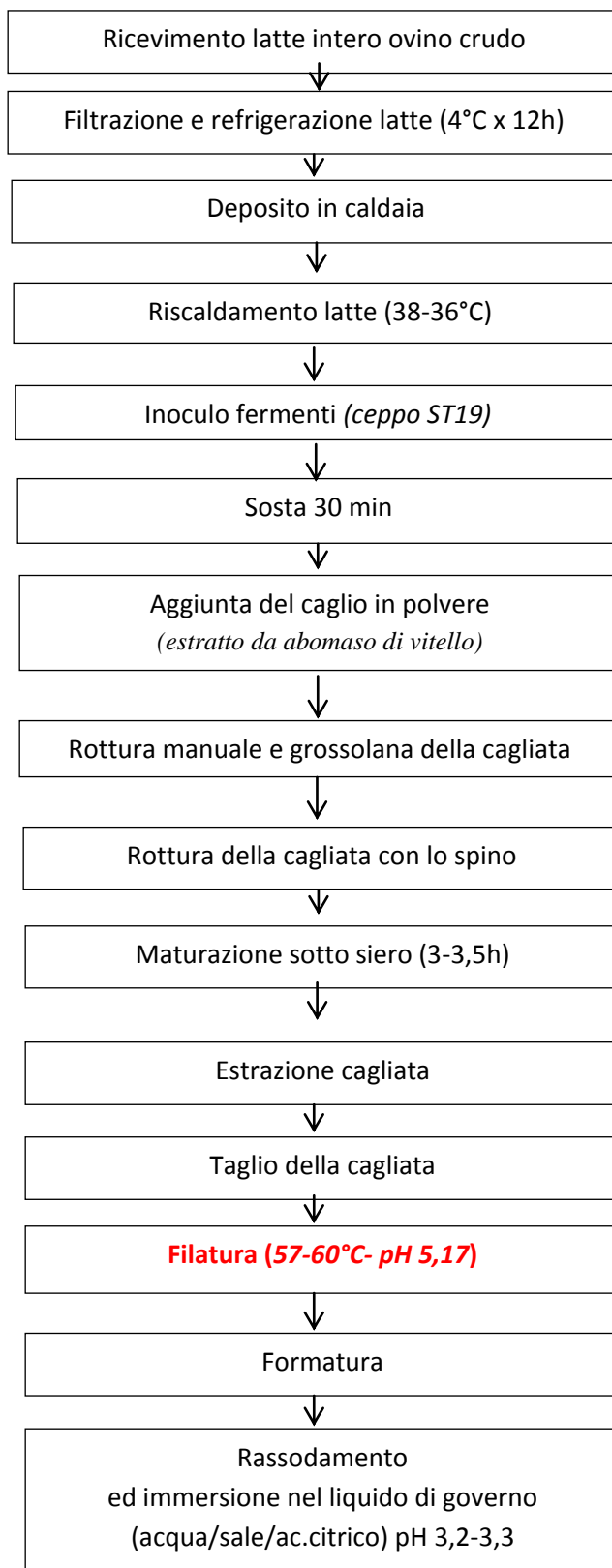


Dal punto di vista microbiologico, invece, si osserva una diminuzione delle *Enterobacteriacee* nelle ricotte e pecorini additivati con iodio e zinco e con conseguente riflesso sulla composizione e produzione degli acidi organici. Nello studio effettuato sul Dna Ovino, è emerso inoltre che ogni singolo micronutriente (iodio, selenio e zinco) è in grado di modulare positivamente le risposte immunitarie ed infiammatorie dell'animale stesso.

Inoltre ed in seguito a prove di caseificazione innovative è stato possibile realizzare formaggi mozzarelle e yogurt di latte di pecora arricchiti con microelementi indispensabili per una corretta funzionalità dell'organismo umano e con particolari caratteristiche sensoriali (sapore fruttato per formaggi e ricotte arricchite in selenio).

La modulazione del processo produttivo della mozzarella e dello yogurt, modificando alcuni parametri, quali pH, tempo e temperatura, ha comportato il miglioramento della *texture* della mozzarella e la cremosità dello yogurt che necessitano sicuramente di approfondimenti per ottimizzare ulteriormente il processo produttivo.

Diagramma di flusso della mozzarella ovina



Inoltre, dalle prove di stagionatura effettuate sul formaggio Pecorino affinato sotto crusca sono emerse delle particolari caratteristiche (colore più scuro e sapore leggermente più piccante ed incisivo) rispetto al Pecorino tradizionale che sicuramente merita ulteriori approfondimenti.

Esempio di Pecorino affinato sotto crusca



Esempio di Pecorino stagionato in cella di stagionatura



Inoltre, l'applicazione dell'ozonizzazione all'interno della cella di stagionatura dei formaggi ha portato a significativi effetti positivi nella riduzione di muffe sia sulle forme di formaggio sia sull'ambiente determinando una forte riduzione di manodopera normalmente impiegata per la toelettatura delle forme e delle strutture all'interno delle stesse celle di stagionatura.