

CIABUSCOLO: DEFINIZIONE DI STANDARD DI PROCESSO E DI PRODOTTO. STUDIO PRELIMINARE

CIABUSCOLO: PROCESS AND PRODUCT STANDARD EVALUATION. PRELIMINARY STUDY

Blasi G.¹, Lanciotti M.¹, Nardi S.¹, Palombo B.¹,
Ferretti E.², Di Giacomo L.², Verdecchia E.³, Finazzi G.⁴, Pezzotti G.¹

¹ Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche; ² ASUR Marche Zona Territoriale 11 Fermo

³ Consulente Libero Professionista; ⁴ Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna

SUMMARY

in this study, samples of "Ciabuscolo", a raw fermented meat product listed among the traditional products of the Marche Region, were collected from four meat processing plants and analysed to evaluate microbiological process and product's standards.

Key words

Ciabuscolo, traditional products, process-product standard.

I prodotti agroalimentari tipici e tradizionali rappresentano un punto di forza potenziale del sistema produttivo nazionale. Solo nella Regione Marche sono censiti più di 200 prodotti tradizionali, DOP, e IGP all'interno dei quali i prodotti di salumeria rivestono un ruolo importante. Il mancato utilizzo di colture starter e le metodiche di lavorazione "artigianali" non perfettamente standardizzate se da un lato fanno sì che questi prodotti vengano percepiti dal consumatore come alimenti di elevata qualità, dall'altro non sempre sono in grado di offrire un prodotto con sufficienti garanzie di sicurezza microbiologica e con caratteristiche standard.

Scopo del presente studio è stato definire, attraverso lo studio e la caratterizzazione della microflora autoctona, lo standard di processo e di prodotto del *Ciabuscolo*, insaccato di carne suina tipico dell'entroterra marchigiano. Riconosciuto dalla Regione Marche come "Prodotto Tradizionale" ed attual-

mente in corso di riconoscimento per il marchio comunitario di tutela e qualità IGP (indicazione geografica protetta), il *Ciabuscolo* si contraddistingue per la sua "spalmabilità" caratteristica questa essenzialmente dovuta alla ricchezza in grasso dell'impasto e alle specifiche tecniche di lavorazione, asciugatura e maturazione-stagionatura. All'impasto, costituito principalmente da pancetta e spalla, oltre che da rifilature della lavorazione di lonze e prosciutti, vengono aggiunti sale, pepe, vino bianco e aglio precedentemente pestato secondo ricette diverse. Il prodotto viene quindi consumato dopo 15 giorni circa di stagionatura.

Per definire gli standard di processo e di prodotto sono stati individuati nel territorio della provincia di Fermo quattro stabilimenti riconosciuti CE: tre con potenzialità produttive simili ed uno leggermente più piccolo. Nel periodo Ottobre 2006 – Dicembre 2007 si è proceduto quindi, per ciascun pro-

duttore, al campionamento di tre differenti lotti effettuando prelievi dell'impasto e del prodotto a 24, 48 h e a 5, 10, 20, 30 e 40 gg. dall'inizio della produzione. Con metodiche standardizzate presso i Laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, si è proceduto alla ricerca di patogeni (*Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *E. coli* O157 H7, *Yersinia enterocolitica*), alla numerazione di batteri indicatori di igiene (carica mesofila totale, *Enterobacteriaceae*, coliformi totali, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*) e di microrganismi specifici del processo tecnologico di produzione (enterococchi, *Micrococcaceae*, lattobacilli e lattococchi mesofili, lieviti e muffe). Si è inoltre proceduto alla determinazione di parametri fisico-chimici quali a_w e pH. L'elaborazione dei risultati, ottenuti tramite un software per il calcolo delle regressioni lineari ad uno o due fasi e calcolo dell'errore standard, ha permesso di definire la popolazione microbica tipica e standardizzata di questo salume. Tale lavoro rappresenta il presupposto per una reale valutazione del rischio attraverso studi di contaminazione sperimentale.

BIBLIOGRAFIA

- 1) Lucchini R, Bartocci E., Denari L., Cenci Goga B., Farina G. (2006) "Metodi di controllo della salubrità dei prodotti alimentari di nicchia" Atti convegno Attualità della Sanità Pubblica Veterinaria, 69-72.
- 2) www.ars-alimentaria.it