



FERRARINI S.p.A. – Via Rivalentella, 3 – 42123 Reggio Emilia - Tel. 0522.9321 Telefax 0522.560793 – 361007 - Capitale Sociale € 15.000.000 interamente versato – C.C.I.A.A. 128804 – Mecc. 153343 – Licenza Esportatori 251 L. - Sede Legale: Via Bellombra, 1/2 - 40123 Bologna – C.C.I.A.A. 229462 – Iscrizione Tribunale N. 22441 Codice Fiscale e Partita I.V.A. 00860480375

Comunicato Stampa

Premio “Lauro Ferrarini” per la ricerca in campo Agro-Alimentare (1^a Edizione – anno 2011)

Reggio Emilia, dicembre 2011 – Il 12 dicembre 2011 è avvenuta la consegna del Premio Lauro Ferrarini, il premio istituito da Ferrarini Spa a favore della ricerca in campo Agro-Alimentare e in memoria del Cavaliere del Lavoro Lauro Ferrarini per ricordarne le sue straordinarie capacità imprenditoriali ed innovative.

Il Premio, che nell'edizione 2011 verteva sulla seguente tematica “*Gli aspetti qualitativi e salutistici del prosciutto cotto: dalla materia prima al prodotto finito, comprese le caratteristiche del processo produttivo e della tecnologia impiegata.*”, è stato assegnato alla ricerca:

“Applicazione del processo di pastorizzazione con Anidride carbonica Supercritica per la conservazione del prosciutto cotto”, autori Ing. Giovanna Ferrentino, ricercatrice, assegnista di ricerca presso l'Università di Trento, Dott. Sara Balzan, ricercatrice, contrattista a progetto presso l'Università di Trento, Ing. Andrea Dorigato, ricercatore, assegnista di ricerca presso l'Università di Trento, Ing. Sara Spilimbergo, ricercatrice presso l'Università di Trento.

I membri della Giuria, all'unanimità, hanno ritenuto che la ricerca presentata dal gruppo di ricercatori dell'Università di Trento, fosse meritevole del Premio in quanto “trattasi di un lavoro che affronta con tecnologia innovativa ed originale, almeno per il settore del prosciutto cotto, una tematica di primaria importanza ed attualità per i produttori, quale quella della conservazione del prodotto in termini sia di tempo, sia di mantenimento delle caratteristiche organolettiche. I risultati ottenuti sono particolarmente apprezzabili perché l'applicabilità del metodo sperimentato rende concreta la prospettiva di impiego industriale, consentendo di estendere la shelf-life del prodotto, mantenendone elevato il tenore di sicurezza, senza, nel contempo, penalizzare i più importanti fattori chimico-fisici che ne determinano la qualità complessiva.”

I quattro ricercatori, insieme ai componenti della Giuria, Prof. Antonio Ubaldi, Dr. Davide Barchi e Prof.ssa Marina Dachà, sono stati accolti presso Villa Rivalentella, la sede storica e istituzionale del Gruppo Ferrarini, dove nel 1956 è iniziata la storia della Ferrarini e dove il dottor Lauro Ferrarini ha iniziato, per primo in Italia, la produzione del prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti.

All'accoglienza sono seguite le visite presso le strutture di produzione del Gruppo, in particolare dell'azienda agricola Baitina e del caseificio di Puianello, nell'immediate vicinanze della sede di Reggio Emilia e degli stabilimenti di produzione di Lesignano de' Bagni (PR). Gli ospiti hanno potuto così scoprire ed apprezzare come la tradizione e l'esperienza del Gruppo Ferrarini vada al di là della produzione del prosciutto cotto, di cui è leader di mercato in Italia, e si applichi a produzioni degne della migliore gastronomia italiana, il Prosciutto Crudo di Parma, il Parmigiano Reggiano, l'aceto balsamico, i vini.

La consegna ufficiale del Premio, quest'anno del valore di 32.000,00 euro, è avvenuta presso il centro congressi di Lesignano de' Bagni alla presenza della famiglia Ferrarini che ha fortemente voluto questo Premio e questa giornata.

La Giuria sta lavorando al bando della prossima edizione 2012, con l'obiettivo di sempre di promuovere e di incoraggiare la ricerca e l'innovazione in campo agro-alimentare, diretta a qualificare le produzioni tipiche in tutti i loro aspetti. Da sempre, infatti, il Gruppo Ferrarini è molto attento all'approfondimento degli studi in questo settore, e alla valorizzazione dei prodotti radicati nel territorio.

Info: www.premiolauroferrarini.it