



## Nessun rischio sanitario per i prodotti tipici della Valle d'Aosta e della Savoia

### Programma

Interreg IIA Italia-Francia

### Titolo progetto

Analisi e prevenzione dei rischi sanitari dei più importanti prodotti tipici della Valle d'Aosta e della Savoia

### Costo

Totale: 185.400 €  
Parte valdostana: 87.800 €,  
di cui 30.700 € UE e 21.500 € Stato

### Partner

- ▶▶ Italia: Valle d'Aosta (Institut Agricole Régional)
- ▶▶ Francia: Alta Savoia (Fédération Coopératives Laitières)

Quali sono le effettive condizioni igienico-sanitarie dei prodotti tipici della Valle d'Aosta e della Savoia? A questa domanda hanno tentato di rispondere insieme l'Institut Agricole Régional di Aosta e la Fédération des Coopératives Laitières dell'Alta Savoia, attraverso uno studio sui rischi sanitari finalizzato all'individuazione di eventuali punti critici di contaminazione. Diversi i prodotti su cui si è concentrata l'analisi: se i francesi hanno lavorato prevalentemente sui rischi di contaminazione del latte e dei suoi prodotti derivati, i ricercatori valdostani hanno dato priorità agli insaccati tipici prodotti in Valle d'Aosta, come la *saucesse* e il *boudin* ed alle carni salate, come il lardo e la *motsetta*. Per quanto riguarda la regione valdostana, sono stati, quindi, individuati alcuni salumifici distribuiti sul territorio, in cui effettuare i prelievi per l'analisi. Le conclusioni a cui giunge la ricerca sono incoraggianti: i prodotti analizzati non presentano particolari rischi di natura igienico-sanitaria. In particolare, la tecnologia di produzione del lardo e della *motsetta* permette, se rispettata, di mantenere sotto controllo i microorganismi testimoni di carenza di igiene. L'analisi condotta si tradurrà a breve in una serie di consigli pratici rivolti agli agriturismi ed ai salumifici che operano sul territorio franco-italiano. ◀



Lavorazione del lardo