

INTERVENTI - E' stato approvato in tempo record dalla Commissione europea il Programma di ricerca per la qualificazione genetica dei suini

## Nuova tappa del progetto di riqualificazione della suinicoltura organizzato dalla Regione

E' infatti stato approvato in tempo record dalla Commissione europea il Programma di ricerca per la qualificazione genetica dei suini, proposto dall'Amministrazione del Friuli Venezia Giulia nell'ambito dell'azione definita per concorrere a risollevare il settore dell'allevamento suino da una crisi che ha colpito tale sistema a livello nazionale.

L'iniziativa della Regione mira a gestire l'emergenza nella quale si trovano gli allevatori ma intende nel contempo individuare le prospettive di sviluppo.

Uno degli obiettivi che essa persegue è quello di valorizzare la specie suinicola friulana, carat-



terizzata da capi nati e allevati in Friuli, attraverso un programma di ricerca che sarà gestito dall'Associazione regionale Allevatori (ARA).

Si tratta di un progetto che intende promuovere le produzioni suinicole destinate alle DOP, Prosciutto di San Daniele e Gran Suino Padano, alla IGP Sauris, alle carni fresche e agli insaccati ottenuti e riconosciuti con il marchio AQUA della Regione Friuli Venezia Giulia. La ricerca sarà effettuata da un comitato scientifico in collaborazione con l'Università di Udine, mentre i beneficiari dell'iniziativa saranno gli allevatori iscritti all'ARA.

Il progetto sarà strutturato lungo l'intera filiera produttiva del settore suinicolo ed è volto a definire una nuova linea genetica di suini di qualità superiore, del tutto innovativa per il comparto, destinata ai prodotti DOP e IGP.

Intende inoltre studiare le altre attività del processo di produzione, quali l'allevamento degli animali, l'alimentazione, la qualità della carne, il benessere animale, il trasporto e la macellazione, nonché avviare una collaborazione con i mangimifici, che saranno coinvolti nella definizione delle formule più idonee a ottenere buone prestazioni produttive e una migliore qualità del prodotto finale.