

# Nasce il suino tutto Made in Friuli

Sono brillanti i risultati del progetto quinquennale dell'Associazione allevatori. Iniziativa unica in Italia

UDINE

Resti fossili documentano la presenza di maiali addomesticati nell'area del Mediterraneo orientale tra i 7 mila e i 5 mila anni prima di Cristo. In Friuli, a Piancada di Palazzolo dello Stella, alcuni fossili fanno risalire a 6.500 anni fa l'addomesticamento di questo animale che, da Sant'Andrea in poi, è un simbolo delle tavole friulane. Oggigiorno, al mondo, esistono meno di un centinaio di razze e 200 varietà di maiali. Tra queste, grazie all'Associazione allevatori Fvg, si aggiunge il Suino geneticamente friulano, frutto di un importante progetto scientifico quinquennale volto a migliorare la qualificazione genetica degli animali allevati in regione.

L'Associazione allevatori, con il contributo dell'Università di Udine, dell'Ineq e il sostegno della Regione Fvg, aggiunge quindi al ricco paniere "Tipicamente friulano" il suo personale tassello: il Suino geneticamente friulano, recentemente presentato dall'Associazione in un convegno tenutosi nell'azienda Giuliano Avoledo a Spilimbergo.

«A quattro anni dall'avvio del Progetto di qualificazione genetica dei suini nati e allevati in Fvg - spiega il presidente dell'Ara Luca Vadori - molti passi in avanti sono stati fatti. Sono stati coinvolti tutti i settori della filiera, dall'allevamento alla trasformazione delle carni, alla stagionatura dei prodotti ottenuti nell'ambito della Dop San Daniele. Negli ultimi due anni - prosegue Vadori - sono state impiegate tecnologie e metodiche nuove, alcune delle quali sono poi state adottate a livello industriale, mentre altre stanno suscitando il forte inte-

resse di enti e consorzi nazionali».

Il direttore dell'Ara, Oliviero Della Picca, sottolinea l'unicità del progetto in corso: «È l'unico in Italia e anche a livello europeo. Ha suscitato l'interesse di ricercatori, del Progetto Ager nel campo dell'alimentazione e in quello della genetica, nonché quello di altri consorzi come quello della Cinta senese interessati in particolare all'aspetto della tracciabilità del prodotto». Sempre Della Picca tiene a specificare: «Ciò che stiamo cercando di fare non è un miglioramento genetico, bensì puntiamo a una qualificazione genetica attuata attraverso incroci tra scrofe e suini di genetica italiana (in massima parte Large White e Duroc)». Oggi il progetto può contare su circa 6 mila suini geneticamente friulani, nati e allevati in regione.

La ricerca vuole valorizzare la tipicità del prodotto friulano e la sicurezza alimentare. «A tale scopo lavoriamo a stretto contatto con il Consorzio di tutela del San Daniele e con tutti i soggetti della filiera interessati - prosegue il direttore, elencando tra i partner -: 2 aziende allevano le scrofe, 4 gli animali per l'ingrasso. Sono anche coinvolti 4 tra i più importanti macelli della regione, 3 salumifici, 3 prosciuttifici di San Daniele e uno di Sauris. È importante questo lavoro d'equipe poiché dobbiamo restare entro i limiti stretti dei rigidi disciplinari di San Daniele e del marchio Aqua di Ersa». Il marchio - Suino geneticamente friulano - esprime allora un valore non solo nella tipicità e qualità del prodotto, ma anche nel modello e nel metodo di lavoro.

**Cristina Burcheri**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un grande passo avanti per la suinicoltura del Friuli con il progetto di Associazione allevatori e Università di Udine