

LA CURIOSITÀ

Università e allevatori friulani uniti nel progetto che farà nascere il "super-maiale" per i prodotti di qualità

Nuova tappa del progetto di riqualificazione della suinicoltura friulana avviato dalla Regione.

È 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 mira a gestire l'emergenza nella quale si trovano gli allevatori di fronte anche alla concorrenza degli allevatori esteri, ma intende allo stesso tempo individuare le prospettive di sviluppo. Uno degli obiettivi che essa persegue è quello di valorizzare la specie suinicola friulana, caratterizzata da capi nati e allevati in Friuli, attraverso un programma di ricerca che sarà gestito dall'Associazione regionale Allevatori.

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 (Agricoltura, qualità e ambiente) della Regione.

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. Infatti, attualmente il 20% dei maiali macellati per i prodotti di qualità non viene giudicato idoneo e quindi rispedito al produttore. L'obiettivo è di selezionare una linea genetica di suini con caratteristiche adeguate alle esigenze dalle produzioni di qualità, quali peso della coscia, spessore del grasso di copertura della coscia ed altre caratteristiche previste dai disciplinari, con l'obiettivo di migliorare l'omogeneità delle cosce, riducendo la percentuale di resi ai macelli.

Si partirà con l'introduzione di scrofette Large White italiane L.g. in alcuni allevamenti selezionati in Friuli, con lo scopo di produrre ibridi con incroci con Duroc italiano L.g. e Golland C21 in linea paterna. Nei 5 anni si prevede di poter seguire dal concepimento fino ai prodotti alimentari finiti, circa 12500 suini. Il tutto studiando anche 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.