

Il settore sta attraversando un periodo difficile dovuto alla scarsa valorizzazione degli animali
Nel progetto di Regione ed Ersu anche un test d'assaggio dei prodotti con l'ateneo di Udine

Il rilancio del suino Fvg

Si punta sulle aziende multifunzionali

UDINE. Nel Friuli Venezia Giulia i prodotti derivati dall'allevamento suino sono rinomati e hanno raggiunto altissimi livelli di qualità e sicurezza alimentare. Però, il comparto sta attraversando un periodo difficile dovuto alla scarsa valorizzazione economica dell'animale destinato al macello. Per questo la nostra Regione, sotto la regia dell'assessore Claudio Violino, si è attivata cercando i termini per un rilancio del settore attraverso interventi dedicati alla qualificazione dell'intera filiera produttiva: allevamento, trasformazione, certificazione e promozione dei prodotti.

Gli strumenti adottati prevedono azioni di ricerca, sperimentazione e diffusione delle conoscenze acquisite utilizzabili dagli allevatori, dai trasformatori e dalla distribuzione. Tali attività, supportate da finanziamenti ministeriali, sono gestite dagli uffici della Direzione regionale e dall'Ersa.

Nello specifico, le attività realizzate dall'Ente di sviluppo dal 2007 a oggi comprendono la certificazione di qualità delle carni di suini nati e allevati in Friuli con l'applicazione del marchio AQUA, che ha previsto la stesura di due disciplinari di produzione rispettivamente per le carni fresche e trasformate (finora il marchio è stato adottato da dodici aziende), e la sperimentazione dell'allevamento estensivo per il recupero delle aree marginali del territorio regionale.

Quest'ultima attività è finalizzata a fornire agli agricoltori uno strumento per realizzare allevamenti suini di tipo estensivo sfruttando le zone agricole della pedemontana regionale. L'Ersa ha voluto studiare questo tipo di allevamento, nell'ottica dello sviluppo delle aziende agricole "multifunzionali", cioè quelle che oltre alla normale attività agricola, si dedicano alla vendita diretta dei prodotti, alla trasfor-

mazione, all'accoglienza e al ristoro agriturismo.

A questo proposito, qualche giorno fa si è tenuto un incontro a villa Chiozza, durante il quale si è svolto un test di assaggio sui prodotti realizzati da aziende multifunzionali. Sulle carni provenienti da due diversi tipi di allevamento il Dipartimento di scienze animali dell'Università di Udine ha effettuato analisi e rilievi per la valutazione della qualità, mentre il Dipartimento di scienze degli alimenti ha analizzato gli aspetti tecnologici della trasformazione, che è stata realizzata in impianti sia industriali che artigianali. I salami ottenuti sono stati valutati e confrontati da gruppi di assaggio costituiti da consumatori abituali di salumi ed esperti del settore. Le proprietà sensoriali rilevate durante il test edonistico hanno completato la caratterizzazione chimica e microbiologica dei salumi. L'impostazione della prova di assaggio, effettuata in fasi diverse, e cioè senza o con l'informazione relativa al sistema di allevamento, consentirà di valutare quale peso rivestono nella percezione di qualità dei salumi sia le proprietà organolettiche del prodotto, sia gli attributi di processo, relativi alle condizioni di allevamento dei suini.

