

Geneticamente Friulano Dall'emergenza, un successo

Tracciabilità garantita dall'innesto di un microchip per seguire l'intero percorso fino al consumo. Il tipo genetico da un incrocio tra verri Duroc e scrofe LW italiane

di **Adriano Del Fabro**

Ci hanno lavorato in molti, ma dopo cinque anni, a progetto concluso, il suino "geneticamente friulano" è una realtà concreta come dimostrano i successi ottenuti dai prosciutti crudi, dai salami, dagli affettati e dalle carni che questo animale produce.

Il tipo genetico impiegato per lo studio (originato da un'emergenza commerciale creatasi nel luglio 2008), deriva da un incrocio di verri Duroc e di scrofe Large White italiani, nati, allevati e macellati in Friuli-Venezia Giulia, alimentati con ingredienti derivati da colture locali. Le cosce e le carni sono lavorate



Suinetti del tipo Geneticamente Friulano.

UN MARCHIO CHE VALORIZZA E CERTIFICA LA PRODUZIONE REGIONALE

L'impossibilità di conferire carne di suini friulani alla dop del Prosciutto di Parma, a partire dall'1 luglio 2008, aveva creato una vera e propria emergenza per gli allevatori regionali. La risposta della filiera fu quella di impegnarsi a produrre cosce conformi per altri distretti produttivi di dop e igrp (San Daniele, Veneto, Toscana e Sauris) ma, soprattutto, sotto la regia di Ersa Fvg fu avviato un piano quinquennale per la valorizzazione completa delle carni del "suino friulano" utilizzando i disciplinari e il marchio regionale di AQuA (Agricoltura Qualità Ambiente).

negli stabilimenti friulani e nei prosciuttifici di San Daniele del Friuli (Udine).

Geneticamente Friulano, si riferisce pertanto a questo suino, che costituisce una forte integrazione di tutto il processo produttivo "dal campo alla tavola", un processo con una tracciabilità garantita dall'apposizione alla nascita di un microchip nella coscia, che permette di seguire ogni singola coscia fino al momento del consumo. Nell'arco di un quinquennio sono stati complessivamente 12 mila i capi seguiti, 5 mila in modo individuale, grazie al microchip che assicura la completa tracciabilità di ogni animale dalla nascita alla macellazione.

Così, nella rete del suino friulano è già inserita una trentina di aziende di trasformazione (le maggiori della regione), che acquistano, lavorano e commercializzano carni suine allevate in Fvg, garantite e certificate grazie ai processi di tracciabilità ai quali gli allevatori si sono sottoposti volontariamente e che prevedono pure l'introduzione di microchip sottocutanei nei maiali.

Attualmente sono commercializzati con il marchio AQuA ben 100mila suini, anche in alcune catene di supermercati, e il marchio regionale è in attesa del riconoscimento dell'Ue.

San Daniele dop

Il suino che origina dagli allevamenti aderenti a questo sistema integrato, ha accrescimenti giornalieri e rese di conversione del tutto comparabili con gli altri ibridi allevati in regione e le scrofe sono caratterizzate da una buona fertilità, buon numero di nati vivi e da spiccate attitudini materne.

La coscia è più pesante di circa 400/500 grammi, per circa un chilo in più a suino e la carne può contare sul 3% di grasso intramuscolare al posto del solito 1,8-2%, il che significa non tanto che aumenta l'apporto calorico (si parla di un solo punto percentuale in più), ma che la carne è maggiormente saporita e

idonea alla trasformazione.

La morfologia e la fisiologia del suino, ovvero la sua base genetica, costituiscono un requisito di primaria importanza per ottenere prodotti di qualità, fra i quali il prosciutto dop di San Daniele. Per consentire ai suini di esprimere le loro potenzialità produttive e per assicurare al consumatore la sicurezza dei prodotti è necessario abbinare un'alimentazione adeguata dal punto di vista nutritivo e igienico sanitario. Questo tipo genetico di suino, nato e allevato in Fvg, produce carcasse con carne di buona qualità per la trasformazione in salumi e si distingue per la coscia corrispondente ai requisiti della dop del San Daniele che, cinque



Il direttore dell'Associazione regionale allevatori, Andrea Lugo.

I NUMERI DELLA SUINICOLTURA DEL FRIULI - VENEZIA GIULIA

Il patrimonio suinicolo del Fvg ammonta a 198.260 capi, allevati in 180 aziende. La distribuzione delle 140 imprese di una certa dimensione è collocata quasi esclusivamente nella fascia centrale della pianura friulana: il 50% nella provincia di Pordenone e il 47% in quella di Udine (sono 67). La caratteristica della suinicoltura friulana è la presenza di un importante numero di scrofe a cui non corrisponde il relativo numero di allevamenti di ingrasso che restano di medio-piccole dimensioni. L'allevamento

medio tipo riesce ad avere un numero di 800-1.000 posti suino.

Il maggior numero di scrofe (83%) si trova nel pordenonese, grazie alla presenza di una grande azienda legata al mondo dell'industria mangimistica che ha due siti di produzione di lattoni con un numero di scrofe pari a circa 11.000 animali, mentre il 16% è allevato in provincia di Udine. Gli allevamenti da ingrasso sono invece equamente distribuiti tra le province di Pordenone (53) e Udine (55). In Fvg si producono circa 300.000 capi/anno di cui circa 120.000 vengono macellati nelle tre più importanti strutture regionali di macellazione suina. 

anni fa, assorbiva una quota risibile dei suini allevati in regione.

A distanza di un quinquennio, la situazione è profondamente cambiata: se nel 2008 le cosce prodotte in Fvg e destinate al distretto del San Daniele garantivano solo il 4% della produzione complessiva, oggi quella percentuale potenziale è del 18% vale a dire a circa, in valore assoluto, a 500 mila cosce sui 2,7 milioni di prosciutti di San Daniele prodotti nel 2012.

I diversi tagli di carne, grazie alla loro sapidità e alla apprezzabile marezza, sono indicati an-

che per il consumo diretto.

Un progetto innovativo

Oltre all'Associazione allevatori regionale, alla realizzazione del progetto Suqualgen (suino qualificato geneticamente) hanno contribuito la Direzione regionale alle risorse rurali, i Dipartimenti di Scienze agrarie e ambientali e di Scienze degli alimenti dell'Università di Udine, il Consorzio per il prosciutto di San Daniele, i tecnici dell'Ersa.

«Un punto di arrivo per nuovi progetti – spiega il presidente dell'Associazione regionale alle-

vatori (Ara) – Luca Vadori – che ci consente non solo di mantenere in vita la suinicoltura del Fvg, ma pure di riposizionarla fra quelle nazionali di alta qualità».

«Un progetto innovativo apprezzato in Italia e all'estero – aggiunge il direttore dell'Ara, Andrea Lugo – che ha coinvolto tutti i soggetti della filiera, dagli allevatori, all'Università; dal Consorzio del prosciutto di San Daniele ai macellatori e ai salumifici; dall'Ineq agli artigiani e ai commercianti, tutti uniti per individuare un nuovo suino friulano da utilizzare sia per il Pro-



Il logo del progetto Geneticamente Friulano.

sciutto di San Daniele dop sia, commercializzandolo con il marchio regionale AQUA tutte le altre parti del maiale, valorizzando l'intero animale».

Il progetto prevede anche criteri oggettivi di valutazione degli animali e quindi il riconoscimento del loro valore commerciale.

Un progetto che rappresenta un modello in Italia, capace di portare la ricerca direttamente nelle imprese agricole e produrre apprezzamento da parte del presidente nazionale dell'Anas, Andrea Cristini, il quale, in visita in Friuli per conoscerne i dettagli, ha detto: «Riunendo tutti i soggetti della filiera attorno a un tavolo, siete stati capaci di trasformare un problema serio in una opportunità». 



Un primo piano del suino Geneticamente Friulano.



Un allevamento di suini del tipo Geneticamente Friulano.