

SUINO PESANTE ITALIANO GENETICA E ALIMENTAZIONE

Negli ultimi anni è cresciuta l'importazione di suini vivi dai Paesi del Nord, Danimarca su tutti. Ecco come cambiano le caratteristiche e l'alimentazione degli animali negli allevamenti italiani

di **Gianluca Galassi***

L'importazione di suini vivi dal resto d'Europa ha avuto un trend in crescita costante negli ultimi anni. Anche se gli ultimissimi dati sulle importazioni di scrofe sembrano far intendere un rallenta-

mento del fenomeno, sicuramente le tipologie genetiche provenienti dal Nord Europa hanno ormai una rilevante importanza nel panorama degli allevamenti italiani. La Danimarca è la nazione che ci fornisce il numero maggiore di riproduttori, anche se non è l'unica fonte di genetica nordeuropea e recentemente la Commissione dell'Unione Europea ha autorizzato l'importazione di suini vivi, sia per allevamento sia per riproduzione dagli Usa.

Al di là dei numeri relativi ai capi di riproduttori importati è evidente l'ormai grande presenza di "genetica nordeuropea" nei nostri allevamenti. Avere una genetica diversa significa avere delle produzioni diverse e, quindi, l'alimentazione ottimale sarà diversa. Intendiamoci, produzione diversa non significa necessariamente peggiore, anzi la selezione genetica la si fa perché dovrebbe portare vantaggi. In particolare dal punto di vista dell'allevatore i vantaggi possono essere sensibili se le nuove tipologie genetiche portano ad avere in allevamento suini che danno carcasse con più importanza dei tagli magri.

Depositare grasso costa di più

Avere più carne «magra» può significare avere una copertura adiposa insufficiente e un tenore in grasso di mazzatura non idonei per un buon prosciutto come lo intendono i buongustai della cucina italiana. Però è fuor di dubbio che chi alleva suini con masse muscolari importanti e minori tenori in grasso della carne avrà dei vantaggi in termini di costi alimentari.

Questi costi sono dovuti al fatto che la deposizione di grasso rispetto al muscolo richiede una quantità di energia decisamente maggiore. Pensiamo che ogni grammo di grasso ha un contenuto di energia che supera i 39 kJ mentre quello di un grammo di proteina è di circa 24 kJ, ma ciò che più incide è il fatto che quando si deposita un grammo di proteina muscolare più di tre grammi d'acqua si legano a questa nella formazione del tessuto magro muscolare.

Questo non accade per la formazione del tessuto adiposo: il grasso non si lega all'acqua. Si intuisce facilmente che per avere il medesimo incremento di peso depositan-



In porcilaia arrivano i genotipi di origine nordeuropea.



Il Duroc Italiano è nato nel 2008.

QUALITÀ DEI PROSCIUTTI TRA TAGLI MAGRI E GRASSO

Per garantire la qualità del prosciutto crudo è indispensabile macellare suini a pesi vivi elevati e a una maturità della carne adeguata allo scopo di raggiungere i giusti rapporti tra le componenti magre e grasse. Come ben sanno gli allevatori italiani dei circuiti di produzione a Denominazione di Origine Protetta è necessario non spingere al massimo i ritmi di crescita affinché si raggiungano pesi vivi adeguati nei tempi e modi richiesti, come specificato nei disciplinari di produzione dei maggiori consorzi di produzione dei prosciutti.

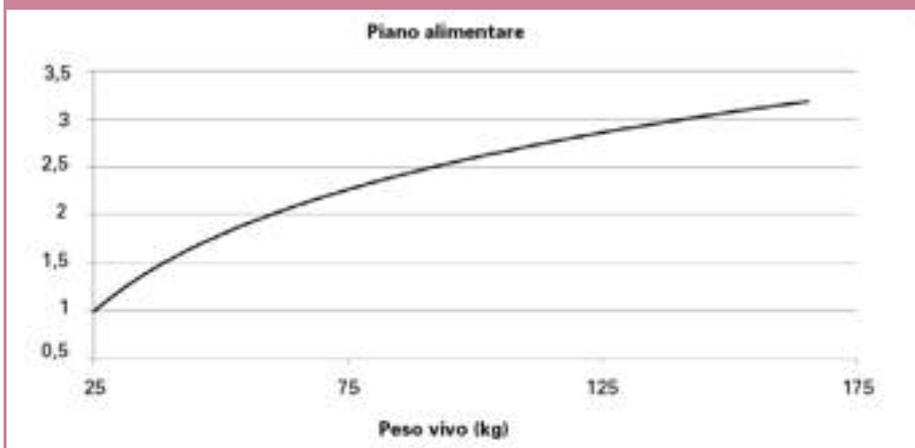
Negli ultimi anni, oltre all'introduzione di nuovi ibridi commerciali, anche il continuo miglioramento genetico delle linee tradizionali ha determinato un cambiamento qualitativo delle carcasse orientato verso una maggiore percentuale di tagli magri e un minor tenore in grasso.

L'aumento della percentuale di carne magra nelle carcasse ha degli indub-

bi vantaggi relativamente agli indici di conversione alimentare. Per la produzione dei prosciutti e dei salumi, però, dobbiamo fare attenzione allo spostamento produttivo verso carni molto magre in quanto, in termini complessivi, si potrebbe rischiare un peggioramento delle caratteristiche qualitative dei prodotti. La percentuale dei prosciutti che può avere il marchio Dop diminuisce all'aumentare del contenuto di carne magra. Infatti la qualità delle carcasse e delle cosce alla macellazione è regolamentata dai disciplinari dei consorzi di produzione dei prosciutti Dop che stabiliscono una serie di requisiti tecnico-qualitativi da rispettare anche in allevamento.

Per avere i requisiti richiesti dai maggiori consorzi le cosce da prosciutto devono provenire da suini che garantiranno un peso alla macellazione di 160 kg ai 9 mesi d'età e una copertura adiposa della coscia di almeno 15 mm di spessore, ma con un ottimo compreso tra 20 e 30 mm in funzione del peso. Oggi i suini più richiesti hanno un peso alla macellazione che supera i 170 kg. Saranno questi a spuntare il miglior prezzo. 

Graf.1 - Kg di mangime (in ordinata) in relazione al peso dei suini



do tessuto adiposo, rispetto a quello muscolare, la spesa energetica sarà decisamente più elevata. Quindi la spesa per l'alimentazione sarà maggiore in quanto per fornire più energia ai nostri animali dobbiamo alimentarli di più. E dovremo farlo in modo razionale considerando la composizione dell'incremento corporeo ai vari pesi, cioè considerare i rapporti tra velocità di crescita di parte dell'organismo e dell'intero.

Questi rapporti tra le velocità di crescita dei singoli tessuti (grasso, muscolo magro, tessuto osseo) rispetto alla crescita complessiva dell'animale sono definiti coefficienti allometrici. Essi sono maggiori di 1

per il grasso e minori per acqua, proteine (il muscolo magro) e minerali (ossa), significa che con la crescita dell'animale il contenuto percentuale di grasso del corpo del suino sarà sempre maggiore mentre quello di proteine (quindi di muscolo) diminuirà. Questo non è identico per tutti gli animali, vi sono differenze per tipo genetico e per genere sessuale. I tipi genetici più magri hanno un coefficiente allometrico per il muscolo che può anche essere maggiore di 1 per determinati intervalli di peso. Se depositare grasso costa di più capiamo perché le genetiche che spingono di più sulla crescita muscolare avranno una resa ali-

mentare migliore, quindi miglior economicità.

Genotipi tradizionali e nuovi

A fronte di rese alimentari che solitamente sono elevatissime i «nuovi» genotipi hanno spesso una resa alla macellazione inferiore. Lo spessore del grasso di copertura è solitamente maggiore nei suini «tradizionali». Cercando di riassumere le principali differenze che possiamo rilevare tra le caratteristiche delle carcasse ottenibili da una genetica che possiamo definire «tradizionale» (o «nazionale») e una introdotta più recentemente nei nostri allevamenti potremmo rifarci a qualche dato che si ritrova nella bibliografia del settore.

A parità di peso della carcassa le cosce da genetica tradizionale evidenziano spesso un peso leggermente maggiore rispetto quelle da nuovi ibridi commerciali più magri ma poi questa differenza si annulla dopo la rifilatura, a riprova della maggior presenza di grasso di copertura sulle prime. Questi ibridi presentano normalmente maggior contenuto di acqua e minore di grasso nella carcassa, cosa che giustifica le ottime rese alimentari di questi animali.

Sempre gli ibridi in questione presentano un grasso con un rapporto acidi grassi insaturi/saturi più elevato a conferma di quanto speci-

Caratteristiche delle diete (%)

| Peso suini | 40-80 kg | 80-120 kg | 120-170 kg |
|-----------------|----------|-----------|------------|
| Proteine Grezze | 16,2 | 14,5 | 13 |
| Lisina | 0,88 | 0,7 | 0,55 |
| Metionina | 0,24 | 0,19 | 0,15 |
| Treonina | 0,6 | 0,48 | 0,39 |
| Triptofano | 0,16 | 0,13 | 0,1 |
| NDF | 13 | 14 | 15 |

ficato nel riquadro sottostante, cioè che generalmente i suini di tipo più magro depositano un grasso tendenzialmente più insaturo.

I suini della genetica tradizionale ancora mantengono qualità della carcassa e soprattutto dei prosciutti insuperate, ma le prestazioni zootecniche dei nuovi ibridi impongono una grande attenzione verso questi ultimi. Magari andando a ricercare nella loro futura selezione genetica un miglioramento dei parametri relativi alla qualità dei grassi depositati.

L'alimentazione delle linee genetiche

Le tecniche alimentari da adottare con suini ibridi a elevata crescita muscolare devono considerare che avremo in allevamento tipi genetici che consentono maggiori depositi proteici. Dovremo differenziarci dalle restrizioni tipiche adottate con le tradizionali linee varietali da sempre utilizzate per la produzione del suino italiano da prosciutto.

Dal punto di vista qualitativo le diete dovranno avere un rapporto proteina/ener-



Suini pesanti tipici per la produzione del prosciutto.

gia maggiore rispetto a quelle che destineremo ai suini pesanti da genetica tradizionale. Il vantaggio sarà una resa alimentare migliore. Valutando le situazioni reali che abbiamo in molti allevamenti italiani dovremo però fare molta attenzione a non esagerare con gli apporti azotati in quanto oggi in molti allevamenti i tenori proteici delle diete sono troppo elevati. Probabilmente nella maggior parte degli allevamenti volendo passare a genetiche più spinte non dovremo differenziarci molto, in riferimento al rapporto proteina/energia, dalle formulazioni già attuate. Particolare attenzione andrà riposta sui livelli di Lisina e, a seguire, degli altri aminoacidi essenziali. Considerando un periodo di ingrasso dai 40 ai 170 kg circa della macellazione e utilizzando almeno tre mangimi, per suini di genetica nordeuropea, si potrebbe ipotizzare un piano alimentare come quello riportato nel grafico 1. I tre mangimi dovrebbero avere le caratteristiche riportate nella tabella 1 e un contenuto in energia metabolizzabile di circa 13,2 MJ/kg, sempre sul tal quale. In conclusione, va sempre tenuto in considerazione che l'aumento della percentuale di carne magra nelle carcasse ha degli indubbi vantaggi relativamente agli indici di conversione alimentare. Però, per la produzione dei prosciutti, non è possibile andare in modo indiscriminato verso carni più «magra». La percentuale dei prosciutti che raggiunge la possibilità di avere il marchio dop tende a diminuire all'aumentare del contenuto di carne magra.

IN ITALIA NON SOLO GENOTIPI TRADIZIONALI

La suinicoltura italiana tradizionale è sempre stata legata alle razze Large White, Landrace e Duroc, selezionate per le nostre produzioni tipiche, tant'è che da tempo abbiamo le Large White e Landrace Italiane e dal 2008 il Duroc Italiano. Però è da diversi anni che queste razze e i loro incroci sono stati affiancati da genotipi di recente sviluppo che spesso hanno origini dai paesi del Nord Europa.

Questi ibridi commerciali sono caratterizzati da carcasse magre e prestazioni di crescita decisamente elevate, spesso maggiori rispetto a quelle dei nostri genotipi «tradizionali» anche se questi ultimi hanno avuto evoluzioni con la selezione genetica degli ultimi anni. Volutamente diciamo evoluzione e non miglioramento in quanto dal punto di vista del buongustaio la cosa andrebbe dibattuta.

Comunque queste evoluzioni hanno portato a carcasse contenenti lipidi diversi, più ricchi di acidi grassi insaturi e quindi più soggetti a irrancidimento ossidativo. Quando questi composti, in particolare l'acido linoleico, sono presenti a livelli eccessivi avremo cosce meno adatte a lunghe stagionature. Tant'è che i maggiori consorzi di produzione dei prosciutti Dop hanno fissato dei limiti per il contenuto di acido linoleico (massimo il 15% del grasso di copertura del prosciutto) e per il «numero di iodio» che non deve superare 70, ricordiamo che quest'ultimo parametro ci indica la facilità di ossidarsi dei grassi o, più esattamente, il grado di insaturazione degli stessi. Nella bibliografia internazionale si trovano lavori che riportano che carcasse derivanti da tipi genetici molto «magri» superano più facilmente questi limiti. Tra l'altro cosce con elevate percentuali di carne magra tendono ad assorbire troppo sale.

Attualmente i soggetti più idonei per le lavorazioni a Dop sono individuati nella classe di peso vivo tra i 156 ed i 176 kg e con una percentuale di carne magra, stimata con FOM, tra il 45 ed il 50% (classe R della griglia Europ di carnosità).