

[ZOOTECNIA] Non supera i 135 kg, è visto come alternativa a quello pesante

Nuove opportunità di mercato macellando il suino intermedio

[DI GIORGIO SETTI]

La suinicoltura italiana è fortemente caratterizzata dall'allevamento del suino pesante. Ma sono sempre più numerosi gli operatori del settore che puntano anche su un prodotto alternativo, il cosiddetto suino intermedio, quello macellato a 125-135 kg. Lo ha sottolineato a Lazise (Vr), in occasione di un convegno organizzato dalla Pic, **Moritz Pignatti**, direttore del grande macello Italcarni, di Carpi (Mo). Lo stabilimento carpigiano è una delle prime

industrie italiane della carne che abbia scommesso su questo nuovo tipo di suino, dedicandogli una parte considerevole della propria produzione.

Pignatti ha sottolineato come questa «innovazione di prodotto» finisca in tanti casi per risultare vincente sul mercato. Infatti l'offerta di carne proveniente da suino intermedio permette a chi la commercializza di «orientarsi in modo più efficace verso il mercato del fresco, fra l'altro offrendo un prodotto di origine italiana migliore rispetto a quello estero». Tra i vantaggi c'è per esempio quello di poter proporre una carne più magra (vedi

tabella 2), andando così incontro alle ultime sensibilità del consumatore. O quello di poter garantire al trasformatore una materia prima dotata di una maggiore percentuale di carne, il 58% contro il 49% del suino pesante, una maggiore percentuale di tagli nobili rispetto a quelli adiposi, il 61% rispetto al 56% del pesante, e una maggiore uniformità, mentre «fra le criticità del suino pesante c'è appunto un eccesso di variabilità».

Inoltre quello del suino pesante, pur permettendo di ottenere i redditizi prosciutti dop, «non è un sistema ben armonizzato. Infatti le tre destinazioni che ne derivano, per il 20% il prosciutto dop per la stagionatura, per il 60% tagli e carni per la trasformazione, per il 20% tagli e carni fresche per la macellazione, non riescono a presentare caratteristiche organolettiche proprie».

E dalle profonde differenze tra prosciutti, salumi e carni fresche derivati dal suino pesante, conclude il direttore di Italcarni, «derivano almeno due pesanti problemi: è difficile dare ai prodotti freschi un corretto posizionamento di mercato e un'adeguata valorizzazione; gli operatori della filiera soffrono di una eccessiva dipendenza dalle quotazioni di alcuni tagli, in particolare quelle del prosciutto dop». In più il trend dei consumi non favorisce i prodotti ottenuti dal suino pesante: «Sembra venir meno l'interesse per una qualità superiore, come ad esempio quella dei prosciutti dop, mentre l'unica vera leva di competitività e di mercato sembra ormai essere il prezzo». ■

[TAB. 1 - IL MERCATO DELLA CARNE IN ITALIA (%)]

	CARNE DI SUINO	CARNE DI BOVINO	CARNE AVICOLA	ELABORATI
Offerta, in quantità	14	43	21	14
Offerta, in valore	11	54	14	14
Variazioni dei consumi:				
2008-2011, in quantità	+0,9	-1,0	+0,9	-
2008-2011, in valore	+0,1	+0,3	-0,2	-
a marzo 2012, in quantità	-0,5	-0,5	-1,1	-
a marzo 2012, in valore	-0,6	+0,2	+0,0	-

Fonte: M. Pignatti, Lazise 2013.

[TAB. 2 - CONTENUTO IN GRASSO A CONFRONTO]

	% GRASSO	KCAL/100 GR
Lombo di suino pesante	8,0	162
Coscia di suino pesante	5,1	128
Lombo di suino intermedio	5,0	130
Coscia di suino intermedio	4,5	118
Filetto di bovino adulto	5,0	127
Anteriore di bovino adulto	10,2	171
Pollo intero con pelle	10,6	172
Pollo intero senza pelle	4,0	110

Fonte: M. Pignatti, Lazise 2013.