

Confronto tra le carni e i salumi di suini allevati in allevamenti intensivi e suini allevati in porcilaie tradizionali e/o in alpeggio

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Informazioni Strutturali

Leader

Scuola Teorico Pratica Malva Arnaldi

Periodo

01/01/2006 - 31/03/2009

Durata

39 mesi

Proroga

15mesi

Partner (n.)

3

Costo totale

€74.870,52

Contributo concesso

€ 60.800,40 (81,21 %)

Risorse proprie

€ 14.070,12 (18,79 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Nel corso del progetto sono state messe a confronto le due linee genetiche in tre modi di allevamento (intensivo, aziendale e alpeggio). Dai dati raccolti si conferma che la razza Mora romagnola non è economicamente competitiva in termini produttivi con le moderne linee genetiche e le attuali tecniche di allevamento. La crescita è infatti più lenta e l'indice di conversione più basso. Anche la resa in tagli magri è inferiore nella razza pura il che rende improponibile il loro allevamento secondo le modalità intensive attuali a razione controllata. Viceversa nell'allevamento estensivo o confinato con cibo a sazietà la competizione cessa ed anzi nel pascolo l'antica razza romagnola si mostra più efficiente nell'esplorazione del territorio e di conseguenza nello sfruttamento delle risorse disponibili. Le carni che se ne ricavano si differenziano positivamente nel consumo come carne da consumo fresco. La maggiore produzione di grasso e la più alta resa in tagli grassi costituisce un ulteriore limite dell'allevamento della razza rustica. Dal punto di vista della trasformazione in salumi le migliori caratteristiche delle carni non riescono ad emergere inequivocabilmente nell'apprezzamento dei salumi tanto da giustificare l'inevitabile maggior prezzo derivante dalla minor resa delle carcasse. In conclusione l'allevamento non intensivo di suini di razza rustica, non essendo competitivo su un piano puramente produttivo, può invece interessare sia come modalità di valorizzazione di risorse alimentari altrimenti neglette o di problematico smaltimento sia come proposta di prodotti alimentari espressivi del territorio. Ad esempio nell'ambito della ristorazione agrituristica che voglia offrire sapori diversi e legati alla tradizione. In contesti di questo tipo anche la produzione di salumeria può rivestire un certo interesse visto che come le carni anche i salumi si distinguono da quelli di suini convenzionali.

Obiettivi

1) Confrontare i costi di produzione dei diversi metodi di allevamento; 2) Stabilire in maniera obiettiva quali e quanto significative siano le caratteristiche qualitative ed organolettiche delle carni prodotte secondo metodologie tradizionali e/o estensive; 3) Evidenziare le differenze tra prodotti salumieri di salumificio e quelli delle aziende agricole prodotti a partire dallo stesso animale.

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Sperimentazione

Area disciplinare

6.6 Tecnologia agroalimentare

Area problema

406 Produzioni animali con maggiore accettabilità dai consumatori

Ambiti di studio

3.3.1. Comparto suinicolo

8.3.1. Allevamento intensivo

Parole chiave

salumi

tipicizzazione produzioni

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Aziende di condizionamento e conservazione dei prodotti agricoli

Imprese di commercializzazione dei prodotti

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Ristorazione

Distribuzione

Risultati Attesi

Ottenere indicazioni concrete e direttamente utilizzabili dagli addetti del comparto sulle potenzialità produttive degli allevamenti tradizionali e su come esprimere al meglio tali potenzialità nel contesto economico delle realtà agricole marginali

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Tabella dei parametri zootecnici dei suini

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Tabelle di confronto delle carni fresche dei salumi lavorati in salumificio e quelli delle varie aziende

Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Zootecniche

Per la distribuzione

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Leader

Name

Scuola Teorico Pratica Malva Arnaldi

Action manager

Paolo Maria Cabiati

scuola.malva@libero.it

Details

Ruolo

Confronto tra le carni e i salumi di suini allevati in allevamenti intensivi e suini allevati in porcilaie tradizionali e/o in alpeggio

4/4

<https://www.innovarurale.it/italia/bancadati-ricerca/confronto-tra-le-carni-e-i-salumi-di-suini-allevati-allevamenti-intensivi>

Partner

Name

Dipartimento di Scienze Zootecniche - Università di Torino

Action manager

Salvatore Barbera

salvatore.barbera@unito.it

Details

Ruolo

Partner

Name

Dipartimento di Valorizzazione e protezione delle Risorse Agroforestali

Action manager

Giuseppe Zeppa

giuseppe.zeppa@unito.it

Details
