

## Sviluppo del pascolamento suino nelle Valli Tortonesi

### Riferimenti

Acronimo

SUIPASCOLI

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca, sperimentazione e dimostrazione 2006-2008

Informazioni Strutturali

Capofila

Regione Piemonte - Settore Servizi Sviluppo

Agricolo

Periodo

01/10/2006 - 31/12/2009

Durata

39 mesi

Partner (n.)

4

Costo totale

€98.500,20

Contributo concesso

€ 59.573,00 (60,48 %)

Risorse proprie

€ 38.927,20 (39,52 %)

Stato del progetto

Concluso

### Abstract

La prova sperimentale si è articolata in due sottoprogetti. Obiettivi del sottoprogetto 1 sono stati la scelta delle specie pabulari e dei periodi più opportuni di coltivazione/utilizzazione, e la quantificazione del carico in capi suini mantenibile sui "pascoli" predisposti a offerta foraggera multipla. Nel sottoprogetto 2 gli obiettivi sono stati la caratterizzazione nutritiva ed alimentare delle risorse foraggere da impiegare per il pascolamento, la valutazione delle performance zootecniche dei suini allevati al pascolo, anche in confronto ad animali ad allevamento tradizionale e la caratterizzazione qualitativa delle carni fresche e trasformate, anche in confronto ad animali ad allevamento tradizionale. La determinazione delle quantità di fitomassa epigea prodotte nei diversi periodi ha permesso di calcolare l'offerta foraggera per entrambe le categorie di animali al pascolo. I consumi alimentari sono apparsi molto diversi; i suini hanno evidenziato per le colture offerte un ottimo gradimento, ma in particolare è stato il pisello ad essere sempre completamente utilizzato. Per le diverse colture sono stati calcolati i valori di offerta e di refuso del prodotto tal quale, e i consumi individuali in S.S. I risultati preliminari evidenziano, nel M. longissimus dorsi dei suini adulti, una buona dotazione di MUFA e un rapporto saturi/insaturi di 0,70. Nel lardo, tale rapporto scende a 0,67: la concentrazione di SAT è simile a quella di muscolo, ma aumentano le percentuali di PUFA. L'analisi dei salami prodotti, caratterizzati da impasti non grassi, ha evidenziato una composizione acidica paragonabile a quella del muscolo, con una prevalenza di acidi grassi insaturi (>60%) e un elevato rapporto n6/n3 (16,4). Il prodotto finale ha ottime caratteristiche nutrizionali, ma l'elevata dotazione di acidi grassi insaturi potrebbe ripercuotersi negativamente su alcuni parametri tecnologici qualora il prodotto non venga conservato in ambiente idoneo.

### Obiettivi

Individuazione e soluzione dei principali problemi tecnici connessi all'attuazione del pascolamento suino in ambiente collinare al fine di legare il territorio e, di conseguenza, valorizzare le produzioni carnee derivate

### Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.1 Prodotti animali

## Area problema

406 Produzioni animali con maggiore accettabilità dai consumatori

## Ambiti di studio

3.3.1. Comparto suinicolo

## Parole chiave

tipicizzazione produzioni

## Ambito territoriale

Provinciale

## Zona altimetrica

Collina

## Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Centri di produzione animale

## Beneficiari indiretti dei risultati

Distretto produttivo

## Risultati Attesi

---

Organizzazione del pascolamento suino nelle Valli Tortonesi, con scelta delle specie pabulari più idonee, dei periodi più opportuni di coltivazione, caratterizzazione nutritiva ed alimentare delle risorse foraggere e quantificazione del carico in capi suini

---

## Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

## Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Zootecniche

## Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

## Impatti dell'innovazione

### Miglioramento qualitativo

Si

### Produzione unitaria

Aumento

## Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Valorizzazione paesaggi e territori

---

## Comportamento produttivo e caratteristiche della carne di suini allevati al pascolo

---

### Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

### Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Zootecniche

### Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Pubblicazioni

### Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

### Produzione unitaria

Aumento

### Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Tutela biodiversità

Valorizzazione paesaggi e territori

Risultati Realizzati

---

## Piano di gestione del sistema foraggero

---

### Natura dell'innovazione

Innovazione di prodotto

### Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

### Forma di presentazione del prodotto

Mappe e cartografie

Rapporti e manuali

### IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

### Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

---

## Linee guida per l'insediamento dell'allevamento suino al pascolo nelle zone collinari

---

Natura dell'innovazione  
Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione  
Agronomiche  
Zootecniche

Forma di presentazione del prodotto  
Protocolli e disciplinari

## IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo  
Si

Produzione unitaria  
Aumento

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione  
Valorizzazione paesaggi e territori

---

Definizione criteri per l'ottenimento della certificazione della carne suina all'erba

---

Natura dell'innovazione  
Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione  
Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto  
Protocolli e disciplinari

## IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo  
Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione  
Valorizzazione paesaggi e territori  
Salute consumatori

---

Caratteristiche delle carni suine per prodotti di salumeria

---

Natura dell'innovazione  
Innovazione di prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

---

Tecnico-produttive

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

IMPATTI DELL'INNOVAZIONE

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Salute consumatori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Regione Piemonte - Settore Servizi Sviluppo Agricolo

Responsabile

Moreno Soster

moreno.soster@regione.piemonte.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Dipartimento di Agronomia Selvicoltura e Gestione del Territorio - Università di Torino

Responsabile

Andrea Cavallero

andrea.cavallero@unito.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Dipartimento di Scienze Zootecniche - Università di Torino

Responsabile

Riccardo Fortina

riccardo.fortina@unito.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Consorzio Salame delle Valli Tortonesi

Responsabile

Enrica Pavione

epavione@unipv.it

Dettagli

