

Il suino Nero d'Aspromonte una risorsa per il territorio: caratterizzazione genetica, allevamento sostenibile e qualità della carne e dei prodotti tradizionali

1/3

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/il-suino-nero-daspromonte-una-risorsa-il-territorio>

Il suino Nero d'Aspromonte una risorsa per il territorio: caratterizzazione genetica, allevamento sostenibile e qualità della carne e dei prodotti tradizionali

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

SUINEROASPR

Tematica

Gestione aziendale

Focus Area

2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni

Periodo

2022 - 2023

Durata

12 mesi

Partner (n.)

4

Regione

Calabria

Comparto

Zootecnia - suini

Localizzazione

ITF65 - Reggio di Calabria

Costo totale

€100.000,00

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP018: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Calabria

Parole chiave

Allevamento e benessere animale

Qualità, trasformazione e nutrizione

Stato del progetto

in corso



Obiettivi

Il progetto ha l'obiettivo di caratterizzare dal punto di vista genetico, morfologico e produttivo il suino "Nero d'Aspromonte" al fine di valorizzarne le peculiarità genetiche e produttive e il suo stretto legame con il territorio. Ulteriore obiettivo è l'ottenimento di prodotti caratterizzati da buona qualità e sicurezza d'uso impiegando quantità ridotte di nitrati e nitriti grazie all'impiego di packaging attivi. Le conoscenze acquisite daranno nuovo valore alle produzioni territoriali e tradizionali, con indubbi vantaggi economici e sociali.

Attività

Le attività previste dal progetto prevedono la caratterizzazione morfofunzionale e genetica del suino "Nero d'Aspromonte", la definizione di razioni alimentari da integrare alle risorse alimentari del sottobosco con una gestione dell'allevamento nel rispetto della sostenibilità ambientale e socio-economica delle aree interessate. Sarà effettuata la valutazione commerciale delle carcasse e la caratterizzazione chimico-fisica e nutrizionale della carne e dei prodotti trasformati con la messa a punto di tecniche di produzione e conservazione (starter microbici, additivi, packaging) delle produzioni tipiche, che possano aumentare le prospettive di conservabilità.

Il suino Nero d'Aspromonte una risorsa per il territorio: caratterizzazione genetica, allevamento sostenibile e qualità della carne e dei prodotti tradizionali

2/3

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/il-suino-nero-daspromonte-una-risorsa-il-territorio>

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Azienda Agricola Fortunato Sollazzo	via torrente Salice ARDORE MARINA Italia	0964620325	info@idroclimafast.it
Partner	Cooperativa Maiale nero d'Aspromonte	VIA CAVOUR NR. 3 - LOCRI Italia		
Partner	Università Mediterranea di Reggio Calabria	Via dell'Università, 25 89124 Reggio Calabria RC Italia		urp@unirc.it
Partner	Università degli Sudi del Molise	Via F. de sanctis, snc, Campobasso CB Italia	0874 404325	

Innovazioni

Descrizione

Le innovazioni/operazioni previste dal progetto sono:

- 1) Caratterizzazione genetica e morfo-funzionale del suino ""Nero d'Aspromonte"" di tipo genetico autoctono presente nelle aree regionali interne, al fine di esaltarne il fenotipo (legame con il territorio) e la produzione.
- 2) Realizzazione di un packaging in grado di allungare la shelf life dei salumi riducendo l'uso di conservanti durante la lavorazione sfruttando l'effetto benefico degli estratti naturale.
- 3) Produzione di salumi a ridotto impiego di nitrati e nitriti attraverso l'utilizzo di starter lattici e l'uso combinato di diversi additivi.

Le attività previste dalla presente proposta progettuale, individuate sulla base delle esigenze del territorio, intendono favorire processi di innovazione e sviluppo tecnologico per aumentare il valore della produzione, aumentare la redditività dei prodotti, creare nuovi sbocchi di occupazione e mercato.

Il raggiungimento degli obiettivi del progetto consentirà alle piccole imprese di rafforzare la propria presenza sul mercato nazionale ed entrare in quello internazionale, conquistando nicchie di mercato fedeli e di fascia alta.

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Pagina web sul sito UNIMOL	http://dipagricoltura.unimol.it/ricerca/progetti/	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto

Il suino Nero d'Aspromonte una risorsa per il territorio: caratterizzazione genetica, allevamento sostenibile e qualità della carne e dei prodotti tradizionali

3/3

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/il-suino-nero-daspromonte-una-risorsa-il-territorio>
