



Via Lazzaro Spallanzani, 4 - 00161- ROMA
telefono: 039 - 06441706.20 fax: 06441706.38
www.anas.it - e-mail: anas@anas.it

COMUNICATO STAMPA

LA GENETICA PER IL PROSCIUTTO DOP

Con la selezione ANAS più qualità e resa.

Il 19 giugno scorso presso la sede del Consorzio del Prosciutto di San Daniele si è tenuto un importante confronto tecnico tra esperti della stagionatura e i tecnici ANAS.

Nell'occasione è stata fatta un'approfondita disamina delle questioni che riguardano l'idoneità delle cosce per la trasformazione in prosciutti ed è emerso che:

- Difetti: le cosce dei suini di alcune genetiche, attualmente in uso, presentano tessuti più fragili, sono soggette ai difetti delle sfesature, del reticolo venoso e dell'ecchimosi, perdono più liquidi durante la stagionatura e producono prosciutti troppo "mollì".
- Peso macellazione e peso coscia: l'innalzamento del peso alla macellazione dei suini per correggerne la loro inidoneità, oltre ad essere un onere aggiuntivo per gli allevatori, produce cosce di pezzatura eccessiva che richiedono tempi di stagionatura più lunghi e quindi maggiori costi unitari.
- Lardo copertura: la forzatura alimentare di suini non idonei al fine di assicurare almeno il deposito minimo di lardo prescritto dai Disciplinari origina frequenti anomalie in fase di lavorazione dei prosciutti quali il distacco dei due strati di lardo di copertura.

Alla luce di quanto sopra e tenuto conto della pressione competitiva dei prosciutti ottenuti con cosce di importazione è necessario ridurre le diseconomie per "non conformità" e rese inadeguate attraverso l'allevamento di suini appartenenti a razze con specifiche caratteristiche per i prosciutti di qualità.

Il prosciutto DOP deve essere prodotto a costi sostenibili, dall'allevamento alla trasformazione, e per rafforzare la fidelizzazione del consumatore deve avere un profilo sensoriale nettamente distinguibile.

Ciò si realizza solamente a partire da cosce di suini che sono stati migliorati geneticamente per la qualità alla stagionatura, come attuato dal Piano di Selezione del Libro genealogico ANAS. I suini delle razze ANAS producono in modo economicamente

sostenibile cosce con le migliori rese tecnologiche in stagionatura e una superiore qualità organolettica.

La distribuzione agli allevamenti del circuito DOP dei verri e delle scrofe delle razze italiane migliorate dal Libro genealogico è assicurata dalla società della *genetica italiana anas* GEN.I srl.

E' una importante iniziativa per valorizzare e difendere la suinicoltura italiana di qualità.