



associazione nazionale allevatori suini

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

LA FILIERA CO.AL.

Dalla selezione della razza al salume di alta gamma

Sabato 19 aprile è stato inaugurato il salumificio e il punto vendita della cooperativa di allevatori cuneesi CO.AL.. L'iniziativa è frutto di un processo iniziato alla fine degli anni ottanta con l'adesione della cooperativa al Piano di selezione delle razze per il suino pesante di ANAS e perseguito con determinazione e capacità sotto la guida dell'indomito Gianfranco Perano, che ora ha passato il testimone a Davide Perano.

Si tratta di un esempio unico nel suo genere: perché la progettualità della trasformazione e della valorizzazione delle carni è stata fondata su un impegnativo lavoro di costituzione, attraverso la selezione ANAS, di suini con caratteristiche speciali. La CO.AL. Alleva un importante gruppo di scrofe di razza Large White Italiana che vengono inseminate con i verri migliorati di razza Duroc Italiana. I suini ottenuti per la produzione delle carni per la trasformazione di alta qualità appartengono alle due razze che ANAS seleziona per esaltare la qualità tecnologica e sensoriale e l'efficienza d'allevamento.

Le carni dei suini CO.AL. presentano un profilo qualitativo d'eccellenza, in particolare oltre alla maggior resa di trasformazione hanno caratteristiche sensoriali nettamente superiori. Inoltre, questi suini garantiscono ottime prestazioni in allevamento: nell'ultimo anno le prestazioni documentate in fase di ingrasso sono state mediamente di ottocento grammi di accrescimento giornaliero con non meno del trenta per cento di resa alimentare. Si tratta di dati che confermano la sostenibilità economica del modello di selezione ANAS.

L'avvio dell'attività di trasformazione in salumi presso il nuovo stabilimento, la cui capacità attuale è di diecimila capi all'anno, e la commercializzazione attraverso i diversi canali della distribuzione permette alla cooperativa di disporre finalmente di un importante strumento per valorizzare al meglio il potenziale genetico costruito negli anni e il quotidiano impegno di allevare suini con caratteristiche uniche e 100% italiane, dalla progettazione genetica al prodotto finito.

L'originalità dell'esperienza di CO.AL. sta nella consapevolezza che innanzitutto servono suini e carni con caratteristiche ben distinte per creare valore e assicurare la giusta remunerazione del lavoro di allevamento e di trasformazione delle carni "italiane".