



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

RASSEGNA SUINICOLA INTERNAZIONALE 14 -16 APRILE 2011

Iniziative ANAS – *GEN.I genetica italiana anas* per la divulgazione agli allevatori

SUINO PESANTE ITALIANO TRA INNOVAZIONE E TIPICITA': La strategia di *GEN.I genetica italiana anas*

Il suino pesante italiano da cui originano i tagli per la trasformazione in prodotti tipici, *in primis* i prosciutti, è un *unicum* a livello mondiale. La competitività e sostenibilità delle produzioni tipiche, che in Italia da sempre trainano l'intero settore, richiede carni con precise caratteristiche qualitative. Le selezioni straniere hanno rivolto la loro attenzione a pochi caratteri produttivi: accrescimento giornaliero, resa alimentare, riduzione del lardo dorsale, che sono antagonisti della qualità. I tipi genetici prodotti all'estero con questi obiettivi non assicurano carni idonee ai processi di trasformazione e stagionatura tipici del nostro territorio e patrimonio dell'agroalimentare italiano.

Pertanto le filiere delle produzioni tipiche hanno bisogno di una genetica "ad hoc" che coniughi la tipicità con l'efficienza e l'economicità. Questo compito di fondamentale importanza per la tenuta del nostro sistema produttivo è stato assunto fin dalla fine degli anni ottanta dal Libro genealogico italiano. Infatti, agli inizi degli anni novanta è diventato pienamente operativo il primo ed unico programma di selezione che attua il miglioramento genetico del suino pesante italiano. Grazie a questa concreta ed originale esperienza della selezione del Libro genealogico italiano i Consorzi di tutela dei due più importanti prosciutti hanno potuto redigere negli anni successivi le regole di produzione dei prosciutti DOP, prevedendo che i verri appartenessero alle razze della selezione italiana.

Il programma di *GEN.I* per il suino pesante è basato sull'allevamento di suini figli di verri Duroc italiani e di scrofe Large White x Landrace italiane (*GEN.I 90*).

L'obiettivo è mettere l'allevatore italiano nelle condizioni di produrre in modo conveniente (efficiente trasformazione del mangime, minori perdite in allevamento, assenza difetti al macello) suini da cui si ottengono i tagli di carne necessari per le lavorazioni tipiche.

Le carni dei suini derivati da questa selezione si distinguono perché hanno un equilibrato rapporto tra parte magra e parte grassa, e presentano sotto sale e durante la stagionatura minori perdite d'acqua. Il risultato è un prodotto uniforme con maggior resa tecnologica e migliori caratteristiche organolettiche: in ultima istanza è un prodotto nettamente distinguibile dal punto di vista qualitativo.

GEN.I genetica italiana anas non è quindi una qualsiasi organizzazione impegnata nel settore della genetica ma, attraverso la sua attività, realizza la diversità del suino pesante italiano. Infatti, dagli indirizzi della selezione del Libro genealogico (*GEN.I*) dipendono in

modo ineludibile la qualificazione e la valorizzazione delle produzioni DOP. Settore che rappresenta circa il 70% della produzione interna.