Libro Genealogico Suini

Razza Tradizionale Italiana

Quanto costa davvero alimentare un suino DOP? Scopriamo la verità dietro il prosciutto di qualità

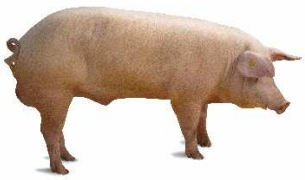
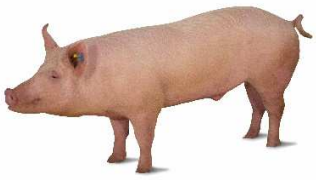
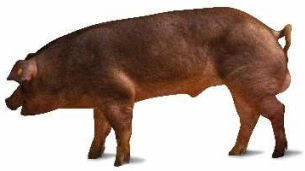
Quando si parla di prosciutto DOP, si pensa subito al gusto, alla tradizione, alla qualità. Ma dietro ogni fetta c'è un mondo fatto di scelte precise, investimenti e… **mangime**.

🔍 **Lo sapevi?** La carcassa di un suino è composta per quasi metà da acqua. Il resto? Proteine, grassi e sali minerali. E proprio i grassi, che danno più energia (9 kcal/g contro le 4 delle proteine), richiedono **più alimentazione**.

🎯 Per ottenere un prosciutto DOP eccellente, serve equilibrio: **né troppo magro né troppo grasso**. Le carcasse ideali sono quelle classificate come **URO**, che richiedono più energia per essere prodotte… e quindi **più mangime**.

🚫 Ma attenzione: **non tutte le cosce diventano prosciutto DOP**. Circa il **30% viene scartato**. Ecco perché il vero costo alimentare va calcolato **sulla resa effettiva**, non sul totale.

💡 Ed è qui che la **genetica ANAS** fa la differenza: suini selezionati che, a parità di mangime, producono **più cosce idonee alla stagionatura**. Il risultato? **Una resa DOP superiore** e un investimento che vale davvero.

https://www.anas.it/