

Certificazione “Razza Tradizionale Italiana – Libro Genealogico”



Un modello di valorizzazione della filiera suinicola italiana

Nella Tuscia prende forma un’iniziativa di riferimento per il settore: ANAS ha avviato un progetto strutturato per tracciare, certificare e valorizzare carni, salumi e prosciutti ottenuti da suini di **razze tradizionali italiane**.

Il progetto coinvolge allevatori aderenti ai programmi genetici ANAS e operatori della trasformazione che scelgono di investire nella **qualità distintiva** come leva strategica di crescita e posizionamento sul mercato.

Un esempio concreto e già pienamente operativo è rappresentato dalla collaborazione tra l’**allevamento della famiglia De Santis (Viterbo)** e **Bonicar snc**, storica norcineria della Tuscia specializzata nella produzione di salumi e prosciutti di alta qualità.

Bonicar, guidata da Mauro Bonifazi, si rivolge principalmente al mercato B2B del Centro Italia, puntando sulla **valorizzazione della tradizione locale**, sulla selezione delle materie prime e sulla trasparenza verso il cliente. Il portale dell’azienda <https://www.bonicar.it/#>

Tutti i prodotti ottenuti dalle carni suine provenienti dall’allevamento De Santis – caratterizzate da genetiche di pregio (padre **Duroc Italiana**, madre **Large White Italiana** e **Landrace Italiana**) – sono commercializzati con il marchio:

“Razza Tradizionale Italiana – Libro Genealogico”

Un marchio che garantisce:

- **Origine certificata della materia prima**
- **Tracciabilità completa lungo tutta la filiera**
- **Qualità genetica controllata**

Grazie al **QR code presente in etichetta**, il consumatore e gli operatori possono accedere in modo immediato a tutte le informazioni tecniche relative alla certificazione ANAS, rafforzando la fiducia e la trasparenza del prodotto.

