



Geneticamente friulano Così si rilancia il suino

Progetto unico in Italia, ideato nel 2008, da allevatori e Università
Un'avventura a metà tra zootecnia e ricerca. Un incrocio fra due razze

UDINE

Il baratro in cui il suino friulano era stato gettato nel 2008, tagliato fuori dal circuito del prosciutto di Parma, è soltanto un brutto ricordo. Da quella batosta che rischiava d'essere fatale per l'intero comparto, la suinicoltura regionale si è rialzata. Più forte che mai. Merito dell'intraprendenza degli allevatori che persero una partita ne hanno ingaggiata subito un'altra. Perso il Parma, hanno guardato al **San Daniele**, al crudo di casa nostra, che cinque anni fa assorbiva una quota a dir poco risibile dei suini allevati in regione. A distanza di un quinquennio, la situazione è profondamente cambiata: se nel 2008 le cosce prodotte in Fvg e destinate al distretto del **San Daniele** garantivano solo il 4% della produzione complessiva di prosciutto "nostrano", oggi quella percentuale potenziale è del 18 vale a dire a circa, in valore assoluto, a 500 mila cosce sui 2,7 milioni di prosciutti di **San Daniele** prodotti nel 2012.

Si tratta di un balzo in avanti considerevole. Quantitativo sì, ma anche qualitativo perché a monte di un quinquennio di lavoro il settore oggi ha un asso nella manica. Il suino geneticamente friulano. Grazie a un progetto unico in Italia, ideato, nel 2008, dagli alle-

vatori in stretta sinergia con l'assessorato regionale all'agricoltura, il consorzio del prosciutto di **San Daniele**, l'Ineq e l'Università di Udine, è stato messo a punto un suino le cui caratteristiche, frutto dell'incrocio tra due razze entrambe italiane, sono l'ideale per la produzione del prosciutto Dop. A spiegarlo ieri, nella sede della Regione, tirando le fila dei primi cinque anni di lavoro, sono stati i protagonisti di quest'avventura a metà strada tra zootecnia e genetica, tra ricerca e pratica, tra Università e allevamenti. Un progetto che per i risultati ottenuti rappresenta un unicum in Italia e un esempio a livello europeo. «Ci hanno provato sia la Lombardia sia il Piemonte - ha rivendicato ieri con un pizzico di orgoglio il direttore del consorzio del prosciutto di **San Daniele**, Mario Cichetti -, ma ci siamo riusciti solo noi».

Qualità

Il valore aggiunto del suino geneticamente friulano? «Una coscia più pesante di circa 400/500 grammi, per circa un chilo in più a suino - ha spiegato ieri il professor Bruno Stefanon - e una carne che può

contare sul 3% di grasso intramuscolare al posto del solito 1,8/2%, il che significa non tanto che aumenta l'apporto calorico (si parla di un solo

punto percentuale in più) ma che la carne è maggiormente saporita e idonea alla trasformazione. Sono questi - ha affermato Stefanon - i due grandi successi del progetto». Il nome scientifico della ricerca è Suqualgen, acronimo che significa appunto suino qualificato geneticamente. Nell'arco di un quinquennio sono stati complessivamente 12 mila i capi seguiti, 5 mila in modo individuale, grazie a un microchip che assicura la completa tracciabilità di ogni animale dalla nascita alla macellazione.

Il futuro

«Abbiamo lavorato sulla genetica, sull'allevamento, sull'alimentazione, sul benessere animale e sui controlli - ha ricordato dal canto suo il vicepresidente dell'associazione allevatori del Fvg, Franco Baselli, rilanciando -: la sfida oggi è quella dell'ottenimento di un marchio, della sua commercializzazione e della sua maggiore produzione». Sfida che sembra ormai a portata di mano visto il via libera dell'Unione europea al marchio regionale Aqua (Agricoltura, Qualità, Ambiente), che potrà essere utilizzato anche per i prodotti suini non appena sarà approvato, tra gli altri, il disciplinare di produzione. «Essendo stato raggiunto l'obiettivo di conferire le co-

sce al **San Daniele**, il problema - ha aggiunto il responsabile del settore suinicolo per l'associazione di categoria, Sergio Zuccolo - è ora la valorizzazione della carcassa».

Circuito **San Daniele**

A oggi i suini geneticamente friulani, allevati, macellati in

Fvg e destinati alla produzione del nostro prosciutto crudo sono 8 mila per circa 16 mila cosce, mentre 170 mila sono quelli destinati alla Dop che garantiscono circa l'8 per cento della materia prima per il **San Daniele**. Può sembrare un'inezia dal punto di vista numerico, ma non è così e l'as-

sessore regionale all'agricoltura ieri ha tenuto a ribadirlo: «Oggi - ha detto Violino - consegniamo le basi per una produzione di altissima qualità e la consapevolezza agli allevatori di avere a disposizione una Ferrari». Fin dove si può arrivare? Se immaginare una produzione del **San Daniele** che si regga interamente sulla materia prima friulana non è pensabile, un obiettivo assai più a portata di mano è quello di aumentare la quota di suini geneticamente friulani per una resa qualitativa sempre maggiore, sia delle cosce destinate al prosciutto sia delle carcasse destinate ai prodotti trasformati.

Maura Delle Case

© RIPRODUZIONE RISERVATA



BRUNO STEFANON

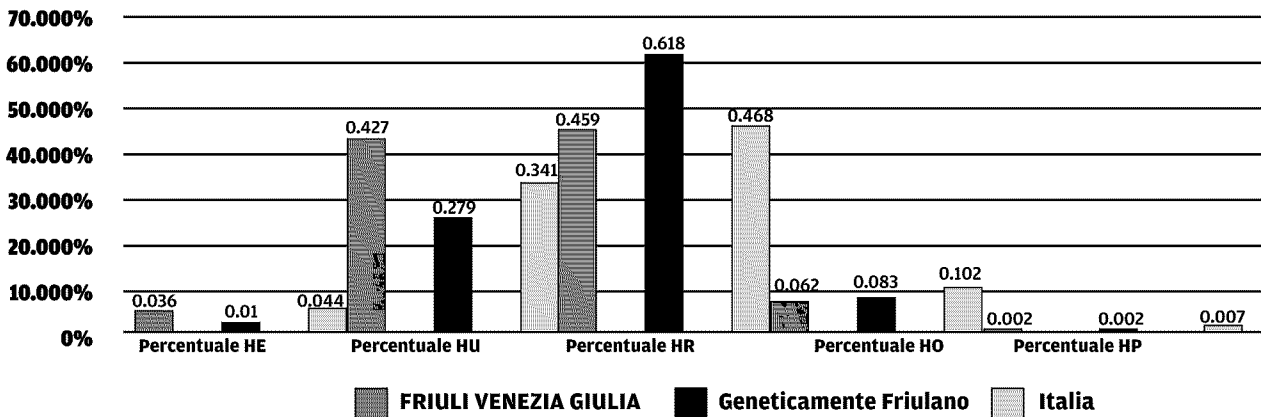
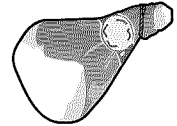
Il valore aggiunto? Una coscia più pesante e carne maggiormente sapida e così idonea alla trasformazione

FRANCO BASELLI

Abbiamo lavorato sul benessere dell'animale e sui controlli: ora il marchio e una maggiore commercializzazione



Geneticamente friulano



- Le classi di valutazione qualità carcasce sono 5: E-U-R-O-P
- E: suini troppo magri, le cosce non entrano nella Dop **San Daniele**
- P: suini troppo grassi, le cosce non entrano nella Dop **San Daniele**
- U-R-O: carcasce idonee per dare cosce Dop
- in particolare la R è la classe centrale, quindi l'obiettivo da centrare

