

PROGETTO DI RICERCA

RECUPERO E VALORIZZAZIONE DEL SUINO NERO D'ABRUZZO: MODELLO DI ALLEVAMENTO SUINICOLO SOSTENIBILE IN TERMINI DI CONSERVAZIONE DELLA BIODIVERSITA', DI RISPETTO AMBIENTALE E DI QUALITA' DELLE PRODUZIONI TIPICHE IN AREE INTERNE E SVANTAGGIATE

Fondi Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 Regione Abruzzo, Misura 1.2.4

"Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e in quello forestale"

Nella Regione Abruzzo, numerose testimonianze ci riportano alla presenza, dall'inizio del '900, del "Maiale Nero d'Abruzzo" (Cit. Mantovani nel 1926 e G. D'Annunzio in "Terra Vergine"), fino a ieri molto raro, divenuto quasi introvabile, soprattutto dopo l'avvento della suinicoltura industriale.

Il recupero del Maiale Nero d'Abruzzo è partito negli anni ottanta grazie alla volontà e alla disponibilità di alcuni piccoli allevatori, appassionati di cultura e tradizioni contadine abruzzesi. Durante questi anni, un'attenta e complessa selezione ha riportato gli animali agli standard di razza di inizio secolo migliorandone le caratteristiche organolettiche e la tipicità del lardo. Oggi i nuovi allevamenti, gestiti con il sistema "open air", sono presenti in tutta la Regione soprattutto nelle aree interne e protette.

Il recupero dell'allevamento di questa razza è dovuto non solo ad un fatto di tradizione, sostenibilità e un modo per preservare la razza autoctona ma anche per produrre carni di più alta qualità in grado di suscitare maggiore interesse nel consumatore.

OBIETTIVI DELLA RICERCA

- Conservare la biodiversità animale del territorio
- Migliorare le *performance* zootecniche degli animali
- Ottimizzare la dieta degli animali valorizzando gli alimenti prodotti nella Regione



- Caratterizzare e valorizzare la qualità dietetico-nutrizionale, tecnologica ed organolettica delle carni fresche e trasformate

Valutare i composti bioattivi presenti nelle carni:

- Coenzima Q10
- Anserina
- Carnosina
- Acidi grassi essenziali

