

## PROGETTO

### **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 di Programma Sviluppo Rurale 2007-2013 Regione Abruzzo Misura 1.2.4

"Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo, 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"), poi 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

La ricerca è in corso e si completerà entro la fine del 2015. Attualmente si sta valutando la qualità chimico nutrizionale carni fresche analizzandone i composti bioattivi presenti:

- Coenzima Q10
- Anserina
- Carnosina
- Acidi grassi essenziali

