

Salcasa - Filiera corta sostenibile dei salumi e delle carni di suini allevati all'aperto

Conferenza stampa

**BIOLOGICO
BENESSERE
ANIMALE
BIODIVERSITA'**
La buona ricerca
per portarli nel
piatto

SANA, 09 - 12 settembre 2021
BOLOGNA QUARTIERE
FIERISTICO



Dr. Agr. Paolo Ferrari - CRPA



Stato dell'arte (1)



- Valorizzazione **razze autoctone e terreni marginali**, boschi cedui, prati e pascoli per la produzione di carni e salumi di alta qualità
- **Fattori ambientali** (clima, predazione, parassiti, contatti con fauna selvatica) su cui l'allevatore ha un controllo limitato, richiedono dotazioni e competenze gestionali per garantire salute, benessere animale e produttività
- Per i **consumatori** maggiore sostenibilità dell'allevamento all'aperto, rispetto all'intensivo, con riferimento a: maggiore rusticità, rapporto con la natura, maggiore spazio per i suini, pavimentazioni idonee e possibilità di accesso all'aperto (Sorensen and Schrader, 2019)

Stato dell'arte (2)



- Circa 200 allevamenti di suini all'aperto stimati in Emilia-Romagna (ANZ, 2019)
- Linee guida regionali per la gestione e il controllo sanitario dell'allevamento di suini all'aperto - criteri di biosicurezza (2008)
- Linee guida - Uso prudente degli antimicrobici nell'allevamento suino (2018)
- Peste Suina Africana - Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia ... (RER, 2020)

Obiettivi del Piano d'innovazione

- Analizzare la **sostenibilità etica, sociale, ambientale ed economica** degli allevamenti suinicoli all'aperto
- Valutare **fattibilità e costi/benefici di un sistema di tracciabilità** individuale dei suini e dei prodotti che ne derivano, per ottimizzare la gestione zootecnica e la trasformazione delle carni e veicolare al consumatore informazioni relative al processo produttivo e alle caratteristiche del prodotto
- **Ridurre l'uso di antibiotici** nella produzione suinicola attraverso il miglioramento delle condizioni di biosicurezza e l'uso responsabile e mirato del farmaco

Partner

- CRPA
- FCSR
- Dinamica
- SWIVET research
- SUIVET
- Ibridabrada
- Azienda Borghi
- Podere La Musiara
- Azienda Cà Lumaco



SANA, 09 - 12 settembre 2021
BOLOGNA QUARTIERE FIERISTICO

BIOLOGICO BENESSERE ANIMALE BIODIVERSITA' La buona ricerca per portarli nel piatto

GOi Salcasa

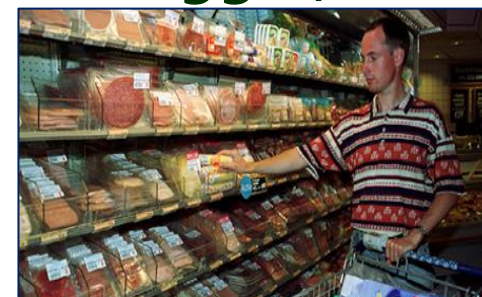


L'Europa investe nelle zone rurali

Azione 1 – Studi preliminari



- Indagine sui fabbisogni d'innovazione degli allevamenti suini all'aperto
- Indagine sulle soluzioni tecnologiche per il riconoscimento individuale dei suini
- Indagine sulle soluzioni tecnologiche per il tracciamento delle carni e dei salumi durante le fasi di trasformazione, lavorazione, stoccaggio, conservazione, confezionamento e commercializzazione



Azione 2 - Sostenibilità

- Analisi della sostenibilità etica, sociale, ambientale ed economica degli allevamenti suinicoli all'aperto, mediante il protocollo di valutazione "SusPigSys" (<https://suspigsys.fli.de/en/project/>)
- Analisi dell'Impronta del Carbonio (Carbon Print) per kg di carne fresca (lombo) e di prodotto trasformato (prosciutto) nei due impianti di macellazione e trasformazione di Ibridabrada e Cà Lumaco



Azione 3 - Gestione sanitaria

- Verifica dell'uso di antibiotico (DDDAit)
- Verifica **condizioni di biosicurezza** (<https://biocheck.ugent.be/en>)
- Stesura di **rapporti aziendali** con indicazione dei punti critici e raccomandazioni per interventi migliorativi
- Rilievo delle **lesioni patologiche al macello**



Azione 4 - Gestione zootecnica

- Analisi delle **prestazioni di accrescimento** di due tipi genetici presso l'azienda Borghi nelle fasi di magronaggio e finissaggio finale
- Analisi dell'**efficienza** e dei **costi/benefici** del sistema di riconoscimento individuale dei suini e di monitoraggio delle prestazioni di accrescimento



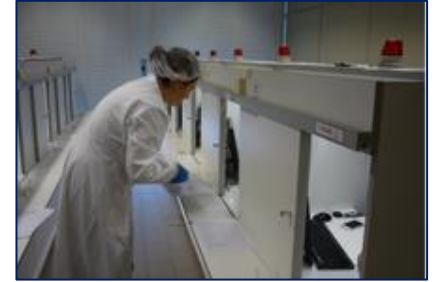
Azione 5 – Tracciabilità delle carni



- Monitoraggio della **tracciabilità del processo di macellazione** (lavorazione) e **refrigerazione/frollatura delle carni** (conservazione) per la produzione di carne suina fresca (lombo) presso il macello di Ibridabrada
- Monitoraggio della **tracciabilità del processo di produzione** (trasformazione) e **stagionatura** (stoccaggio) **dei salumi** presso il salumificio dell'azienda Cà Lumaco



Azione 6 – Qualità delle carni



- **Analisi dei dati di macellazione** riferiti a due diversi tipi genetici ottenuti da razze suine autoctone: peso vivo, peso morto, resa di macellazione, % di carne magra della carcassa, resa in tagli magri e grassi, pH, colore, perdita per sgocciolamento (drip loss) e perdita per cottura (cooking loss), analisi grasso di copertura
- **Analisi sensoriale della carne fresca** dei due tipi genetici di cui sono stati rilevati i dati di macellazione per caratterizzazione e valutazione di accettabilità da parte del consumatore con definizione del profilo sensoriale del lombo

Azione 7 - Gradimento del consumatore



- **Indagine a questionario** sulle potenzialità di successo dei salumi ottenuti da allevamenti suinicoli sostenibili all'aperto
- **Indagine qualitativa** sulle attese e opinioni dei consumatori (**focus group**) e dei test di gradimento (consumer test) sulle diverse tipologie di lombi prese in esame
- **Consumer test** sui lombi di due diversi tipi genetici per valutare il livello di gradimento delle carni da parte del consumatore e quanto l'informazione fornita al momento dell'acquisto/consumo possa influenzarne il gradimento

Azione Divulgazione

- Logo + template ppt + pagina web goi.crpa.it + news + presentazione multimediale di sintesi dei risultati
- Contenuti per tecnici/stampa su canale Twitter di CRPA
- Newsletter (5)
- Articoli su riviste tecnico/divulgative (3)
- Manuale delle buone pratiche per l'allevamento suinicolo sostenibile all'aperto
- Scheda PEI in inglese
- Video clip sottotitolato in inglese
- Seminario via webinar
- Comunicato stampa
- Convegno conclusivo

Azione Formazione e consulenza

- **Corso di formazione** “ Filiera suinicola sostenibile da allevamenti all’aperto ”, a cura di Dinamica
- **Consulenza** “Assistenza tecnica per il controllo e il miglioramento dello stato sanitario dei suini e l’uso prudente e responsabile degli antibiotici, finalizzati a migliorare la sostenibilità di allevamenti suinicoli all’aperto” per le aziende agricole partner, a cura di SUIVET



Salcasa – Filiera corta sostenibile dei salumi e delle carni di suini allevati all'aperto

Conferenza stampa

**BIOLOGICO
BENESSERE
ANIMALE
BIODIVERSITA'**
La buona ricerca
per portarli nel
piatto

Grazie per l'attenzione!

Contatti es. <http://prgreendeal.crpa.it/>

SANA, 09 - 12 settembre 2021
BOLOGNA QUARTIERE
FIERISTICO



Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali – C.R.P.A. S.p.a. - Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna.

Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 — Tipo di operazione 16.1.01 — Gruppi operativi del partenariato europeo per la produttività e la sostenibilità dell'agricoltura — Focus Area 3A - Migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, la creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli, la promozione dei prodotti nei mercati locali, le filiere corte, le associazioni e organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali — Progetto "Salcasa - Filiera corta sostenibile dei salumi e delle carni di suini allevati all'aperto".

