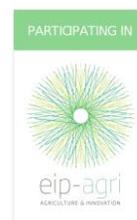


Divulgazione dei risultati del Goi Salcasa

**Filiera corta
sostenibile delle
carni da suini
allevati all'aperto**

Andrea POLUZZI e Paolo FERRARI – *CRPA scpa*

**Webinar
7 dicembre 2023
Ore 14:00**



Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali Soc. Cons. 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 "Filiera corta sostenibile dei salumi e delle carni derivanti da suini all'aperto".



Obiettivi della divulgazione

Tra le attività di Salcasa, importante è stato anche il piano di divulgazione, che ha avuto lo scopo di:

- **informare** allevatori, tecnici, professionisti dei risultati della ricerca per una reale ricaduta nella pratica delle migliori soluzioni individuate dal progetto per l'allevamento del suino brado e semi-brado;
- **sensibilizzare** sulle tematiche della sostenibilità e della biosicurezza.

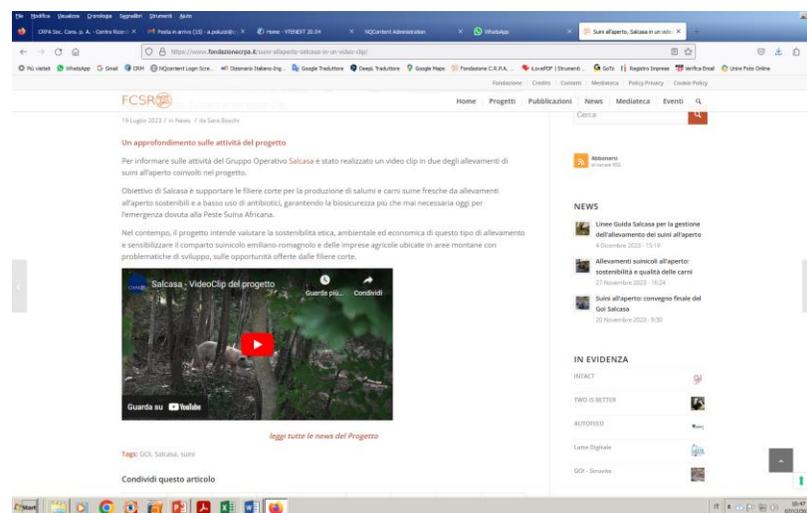
Cosa abbiamo fatto - LE AZIONI INDIRETTE

- **Impostazione grafica**, per dare riconoscibilità al materiale prodotto
- **Pagine web** sul sito <https://goi.crpa.it> e su www.fondazionecrpa.it/prodotto/goi-salcasa/.it, dove sono stati caricati news, newsletter, video, articoli e altri prodotti informativi di Salcasa



Cosa abbiamo fatto - LE AZIONI INDIRETTE

- [Video clip](#) realizzato in allevamenti all'aperto della provincia di Modena e Reggio Emilia



Cosa abbiamo fatto – LE AZIONI INDIRETTE

- Cinque **newsletter** diffuse anche attraverso l'invio alla mailing list del CRPA (esempio [Newsletter n. 3 – Viaggio studio in Andalusia](#))

GOI Salcasa

Newsletter 3



SALCASA - Filiera corta sostenibile dei salumi e delle carni derivate da suini all'aperto

Il Gruppo Operativo per l'innovazione SALCASA ha effettuato un viaggio di studio in Andalusia (Spagna) per la formazione degli allevatori suinicoli dell'Emilia-Romagna in merito al benessere dei suini all'aperto e alla valorizzazione delle carni che ne derivano.

Il patrimonio genetico dei suini con allevazione a base di giungla in paesi allineati di specie (Diversità Genetica) tipica andalusica, denominata Defezaç, è la razza più importante in Europa di allevamento all'aperto, sia per numero di capi allevati, sia per interesse dello sportista e per il gusto della carne. Il viaggio è stato organizzato da Osema e Soc. Coop. a.r.l. con il supporto tecnico scientifico e logistico di CRPA e dell'Università di Córdoba, partecipando l'unico allevatore dell'Università di Córdoba, l'ingegner veterinario, il Cavaliere di Stato della Dsp. "San Felice" e l'esperto di trasformazione della "Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches COVAP".

La salicina è la maggia parte degli allevatori della provincia di Córdoba. COVAP è un consorzio di primo grado, nato più di 40 anni fa da un gruppo di allevatori per acquistare insieme materie prime per produrre e allevare il prosciutto salicón e che riunisce oggi circa 4.000 suini, con la vocazione di produrre e commercializzare prodotti di qualità, contribuendo allo sviluppo economico e sociale di queste terre e operando principalmente nella industria del salame, della carne e del maiale.

I partecipanti al viaggio sono partiti per la Spagna lunedì 7 novembre e sono rientrati venerdì 11 novembre 2022. Il primo giorno di studio è stato dedicato alla visita del Dipartimento di Produzione Animale dell'Università di Córdoba, in cui il prof. Vicente Rodríguez e i suoi collaboratori hanno presentato il sistema di allevamento tradizionale del suino Iberico e il sistema di certificazione e tracciabilità dei prodotti carni che ne derivano. Nel pomeriggio sono stati visitati l'allevatore e la struttura sperimentale dell'Università di Córdoba per la selezione e il controllo dell'attività dei suini.

Nel corso della mattina del secondo giorno è stata visitata la sede del Consorzio della Dsp. "San Felice", dove il segretario generale Juan Luis Ortiz ha illustrato in dettaglio il disciplinare di produzione della Dsp e la nozione di qualità.





GOI Salcasa

Newsletter 3



Il viaggio di studio è stato organizzato dal Dipartimento di Produzione Animale dell'Università di Córdoba, in cui il prof. Vicente Rodríguez e i suoi collaboratori hanno presentato il sistema di allevamento tradizionale del suino Iberico e il sistema di certificazione e tracciabilità dei prodotti carni che ne derivano. Nel pomeriggio sono stati visitati l'allevatore e la struttura sperimentale dell'Università di Córdoba per la selezione e il controllo dell'attività dei suini.

Nel corso della mattina del secondo giorno è stata visitata la sede del Consorzio della Dsp. "San Felice", dove il segretario generale Juan Luis Ortiz ha illustrato in dettaglio il disciplinare di produzione della Dsp e la nozione di qualità.





Filiera corta sostenibile delle carni da suini allevati all'aperto 7 dicembre 2023

Cosa abbiamo fatto – LE AZIONI INDIRETTE

- Tre **articoli** (pdf sul sito della Fondazione):

«**Suini all'aperto: biosicurezza e fabbisogni d'innovazione**» (Suinicoltura, 6/2022)

«**La sostenibilità degli allevamenti all'aperto**» (Suinicoltura, 10/2023)

«**La qualità della carne dei suini allevati all'aperto**» (Suinicoltura, 10/2023)

TECNICA
Suini all'aperto: biosicurezza e fabbisogni d'innovazione
Gli allevamenti suinicoli all'aperto in Emilia-Romagna: come ottimizzare il management e l'efficienza produttiva? Per capirlo, il Cpa (Re) ha recentemente svolto un'indagine in Emilia-Romagna



TECNICA
La sostenibilità degli allevamenti all'aperto
Scopriamo quali sono le condizioni di biosicurezza e di benessere animale, le emissioni di CO₂ e i costi di produzione degli allevamenti all'aperto approntati nella filiera corta dell'Emilia-Romagna



TECNICA
La qualità della carne dei suini allevati all'aperto
Dal progetto Salsiccia è emerso che la filiera corta sostenibile di suini allevati all'aperto può rispondere le attese dei consumatori sia per quanto riguarda la qualità sia per le caratteristiche sensoriali della carne fresca



Filiera corta sostenibile delle carni da suini allevati all'aperto 7 dicembre 2023

Cosa abbiamo fatto – LE AZIONI INDIRETTE

- **Linee Guida** per la gestione dell'allevamento dei suini all'aperto raccolte in una serie di schede tecniche sintetiche (disponibili stampate e scaricabili dal sito della Fondazione):

1. [Genetica](#)
2. [Strutture dell'allevamento](#)
3. [Biosicurezza](#)
4. [Gestione tecnica](#)
5. [Alimentazione](#)
6. [Qualità dei prodotti](#)

Gruppo Operativo per l'Innovazione

GOi Salcasa

Filiera corta sostenibile dei salumi e delle carni derivanti da suini all'aperto



SCHEDA TECNICA
ALIMENTAZIONE

Andrea Bertolasi, Annunziata Palmiero - Fondazione CRPA Studi Ricerche - ETS

Le materie prime possono essere raggruppate in tre categorie: materie prime energetiche, materie prime proteiche e sottoprodotti. Un aspetto essenziale nel campo dell'alimentazione dei suini è la **forma fisica** degli alimenti somministrati. Ad esempio, il mangime in pellet rispetto allo sfarinato ha minore polimerizzazione, minori sprechi, maggiore digeribilità, migliori caratteristiche igieniche e sanitarie, nonché migliori proprietà produttive, soprattutto insieme ad alimenti fibrosi. L'alimentazione liquida, ovvero la broda, garantisce una migliore velocità di accrescimento, invece di conversione e qualità della carcassa. Il latte di mamma rimane il rapporto acqua/materia secca ottimale a 2:1 o 3:1, il che è possibile raggiungere se si utilizza latte di latte. Le diluizioni superiori a 4:1 possono ridurre l'efficienza della carcassa, poiché l'energia digeribile si riduce a causa della minore utilizzazione degli alimenti consegnate e una eccessiva diluizione dei succhi gastrici e all'aumento della velocità di transito intestinale. Inoltre, occorre prendere in considerazione la possibilità di un aumento di peso. Se invece l'apporto è troppo ridotto (2:1), si verifica una riduzione del tenore proteico e un aumento di quello lipidico.

FABBOSGNI NUTRITIVI
Esistono 3 tipi di fabbisogno: mantenimento, cioè l'energia necessaria a condurre il ciclo vitale, accrescimento, quindi l'energia necessaria alla deposizione di nuovo e grasso, produzione, per finalità produttive preferite come la generazione. I fabbisogni variano in relazione al momento fisiologico, sesso, clima, modalità e quantità di distribuzione dell'alimento tipo generico.

- **Fabbisogni energetici** Con il termine Energia Totale (ET) si intende l'energia totale dell'alimento. Sottostante da quella in grado di essere convertita nelle feci si ottiene l'Energia Digeribile (ED), che dipende dalle caratteristiche dell'alimento e, soprattutto, dal tenore in fibra, in cui il coefficiente di

digeribilità che indica la percentuale di cibo effettivamente assimilato, anch'esso determinato dalla quantità di fibra che ostacola il passaggio dell'alimento nell'intestino. Se all'ED viene tolta la quota di energia necessaria a sostenere i consumi energetici ed eliminate con l'urina e quella del gas di fermentazione batterica della cellulosa, si ottiene l'Energia Metabolizzabile (EM). Sottostante le ulteriori perdite energetiche associate all'uso completo dell'alimento, si ottiene l'Energia Netta (EN), che rappresenta l'energia di cui il suino dispone per il mantenimento e la produzione.

Esiste una relazione fra temperatura, ingestione e fabbisogni energetici supplementari. Una parte dell'energia viene dispen-

La sotto forma di calore. Alimenti ricchi di proteine e fibra stimolano anche perché metaboliche e cause del loro effetto "termico specifico".

- **Fabbisogni minerali e vitaminici** I contenuti minerali sono influenzati dal tipo di composto chimico in cui si trovano e dai rapporti tra gli altri nutrienti. Se per minerali che per la salute non è sufficiente assicurare apporti dietetici minimi ma è necessario intervenire in quantità biologica e gli equilibri tra i vari costituenti della dieta.

RAZIONAMENTO
Suini
Bovine carenti di ferro, il latte della scrofa soddisfa questi quattro fabbisogni: il latte nei primi 15-20 giorni di vita. Fin dai primi giorni dal parto è bene però fornire alimenti complementari del latte, così da abituare il suinetto ad alimentarsi precocemente e rendere la comparsa di fenomeni di scarsa digeribilità transitoria agli antigeni di origine alimentare. I mangimi devono essere appetibili, somministrati ad libitum ed avere un elevato valore nutritivo e biologico.

Soie in accrescimento-ingresso
Per questa fase, il gestore determina la capacità del suino di ricevere l'energia necessaria per accrescimento del tessuto muscolare e adiposo. L'apporto deve essere calcolato in funzione della percentuale di tessuto muscolare della carcassa che il suino offre e nell'energia spesa dagli animali per il mantenimento. Per tali suini, il loro bisogno viene alimentato dal latte mentre il parto è in corso.

Soie e scrofe in gestazione
La azione di un suino in gestazione deve essere ben calcolata poiché i razzi superano i 2,5 kg/giornata in caso di aumento del numero di embrioni assorbiti, oltre all'assorbimento del parto e l'azione del latte per il concepimento e il parto. Il peso di un suino durante la gestazione è in relazione al numero di embrioni assorbiti e al numero di parti. Di conseguenza, è importante che il gestore determini la capacità di accrescimento del suino.

Riproduzioni maschi
Nel caso dei vermi una fornitura alimentare può comportare effetti negativi sulla riduzione della struttura scheletrica e sulla libido. Questa superiore a 2,5 kg di mangime al giorno possono determinare un eccessivo ingrassamento e quindi un'affaticamento della scrofa nel parto e nel parto successivo. È possibile somministrare mangimi per scrofe gestanti e in lattazione, anche se è preferibile fornire mangime separato per ottenere una forma di gestione migliore.



Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2014-2020

UNIONE EUROPEA Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale

Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali

Filiera corta sostenibile delle carni da suini allevati all'aperto 7 dicembre 2023

Cosa abbiamo fatto – LE AZIONI INDIRETTE

- Presentazione multimediale con brevi descrizioni dei risultati del progetto, espandibili grazie all'inserimento di link a tutti i prodotti fin qui descritti



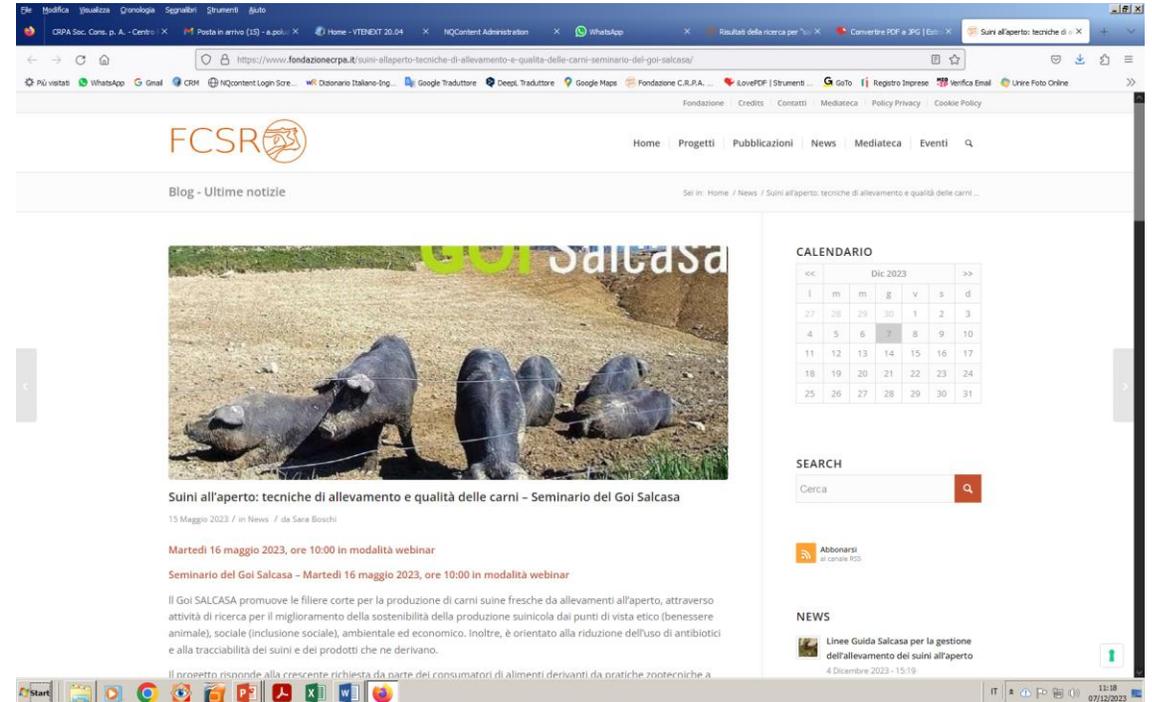
Filiera corta sostenibile delle carni da suini allevati all'aperto 7 dicembre 2023

Cosa abbiamo fatto – LE AZIONI INDIRETTE

- **Comunicato stampa**, conclusivo del progetto, che verrà lanciato prossimamente

Cosa abbiamo fatto – LE AZIONI DIRETTE

- Webinar 16 maggio 2023 – [Seminario](#) "Suini all'aperto: tecniche di allevamento e qualità delle carni" (sulla pagina web dell'evento sono disponibili anche le relazioni)



The screenshot shows the website of FCSR (Fondazione C.R.P.A. - Centro di Ricerca e Sviluppo per la Produzione di Carni Sui Allevamenti all'Aperto). The main content is a news article titled "Suini all'aperto: tecniche di allevamento e qualità delle carni - Seminario del Goi Salcasa". The article is dated 13 Maggio 2023 and is by Sara Boschi. It mentions a webinar on Tuesday, May 16, 2023, at 10:00. The article text states that GOI SALCASA promotes short fillets for fresh pork production from outdoor pig farming, focusing on research for sustainable production from an ethical, social, environmental, and economic perspective. It also mentions that the project responds to the growing demand for food products from zootechnical practices.

CALENDARIO

Dic 2023						
l	m	g	v	s	d	
27	28	29	30	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

SEARCH

Abbonarsi al canale RSS

NEWS

Linee Guida Salcasa per la gestione dell'allevamento dei suini all'aperto

Filiera corta sostenibile delle carni da suini allevati all'aperto 7 dicembre 2023

Cosa abbiamo fatto – LE AZIONI DIRETTE

- Webinar 7 dicembre 2023 – [Convegno finale](#) "Filiera corta sostenibile delle carni da suini allevati all'aperto" (le relazioni verranno rese disponibili alla fine del convegno)

Entrambi gli incontri sono stati realizzati in collaborazione con diversi **Ordini professionali** nell'ambito delle rispettive attività per la formazione continua, per favorire l'approfondimento delle competenze specifiche sull'argomento



Cosa abbiamo fatto – LE AZIONI DIRETTE

- Attività social su **Twitter** @crpasocial #Salcasa



Filiera corta sostenibile delle carni da suini allevati all'aperto 7 dicembre 2023

Conclusioni

Con l'attività di divulgazione abbiamo fatto del nostro meglio per mettere **tutto quanto fatto** a vostra disposizione.

L'auspicio è che possiate attingere tutte le informazioni utili a **supportare concretamente** la vostra attività quotidiana.

Divulgazione dei risultati del Goi Salcasa

Grazie per l'attenzione!

Andrea Poluzzi (a.poluzzi@crpa.it)

**Filiera corta
sostenibile delle
carni da suini
allevati all'aperto**

**Webinar
7 dicembre 2023
Ore 14:00**



Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali Soc. Cons. 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 "Filiera corta sostenibile dei salumi e delle carni derivanti da suini all'aperto".

