Il suino Nero d’Aspromonte una risorsa per il territorio: caratterizzazione genetica, allevamento sostenibile e qualità della carne e dei prodotti tradizionali

Riferimenti
Tipo di progetto
Gruppo Operativo

Acronimo
SUINEROASPR

Tematica
Gestione aziendale

Focus Area
2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli

Informazioni
Periodo
2022 - 2023

Durata
12 mesi

Partner (n.)
4

Regione
Calabria

Comparto
Zootecnia - suini

Localizzazione
ITF65 - Reggio di Calabria

Costo totale
€100.000,00

Fonte di finanziamento principale
Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale
2014IT06RDRP018: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Calabria

Parole chiave
Allevamento e benessere animale
Qualità, trasformazione e nutrizione

Stato del progetto
in corso

Obiettivi
Il progetto ha l'obiettivo di caratterizzare dal punto di vista genetico, morfologico e produttivo il suino “Nero d’Aspromonte” al fine di valorizzarne le peculiarità genetiche e produttive e il suo stretto legame con il territorio. Ulteriore obiettivo è l’ottenimento di prodotti caratterizzati da buona qualità e sicurezza d’uso impiegando quantità ridotte di nitrati e nitriti grazie all’impiego di packaging attivi. Le conoscenze acquisite daranno nuovo valore alle produzioni territoriali e tradizionali, con indubbi vantaggi economici e sociali.

Attività
Le attività previste dal progetto prevedono la caratterizzazione morfofunzionale e genetica del suino “Nero d’Aspromonte”, la definizione di razioni alimentari da integrare alle risorse alimentari del sottobosco con una gestione dell’allevamento nel rispetto della sostenibilità ambientale e socio-economica delle aree interessate. Sarà effettuata la valutazione commerciale delle carcasse e la caratterizzazione chimico-fisica e nutrizionale della carne e dei prodotti trasformati con la messa a punto di tecniche di produzione e conservazione (starter microbici, additivi, packaging) delle produzioni tipiche, che possano aumentare le prospettive di conservabilità.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Azienda Agricola Fortunato Sollazzo	via torrente Salice ARDORE MARINA Italia	0964620325	info@idroclimafast.it
Partner	Cooperativa Maiale nero d’Aspromonte	VIA CAVOUR NR. 3 - LOCRI Italia		
Partner	Università Mediterranea di Reggio Calabria	Via dell'Università, 25 89124 Reggio Calabria RC Italia		urp@unirc.it
Partner	Università degli Sudi del Molise	Via F. de sanctis, snc, Campobasso CB Italia	0874 404325	

Innovazioni

Descrizione
Le innovazioni/operazioni previste dal progetto sono:
1) Caratterizzazione genetica e morfo-funzionale del suino ""Nero d'Aspromonte"" di tipo genetico autoctono presente nelle aree regionali interne, al fine di esaltarne il fenotipo (legame con il territorio) e la produzione.
2) Realizzazione di un packaging in grado di allungare la shelf life dei salumi riducendo l'uso di conservanti durante la lavorazione sfruttando l'effetto benefico degli estratti
naturale.
3) Produzione di salumi a ridotto impiego di nitrati e nitriti attraverso l'utilizzo di starter lattici e l'uso combinato di diversi additivi.

Le attività previste dalla presente proposta progettuale, individuate sulla base delle esigenze del territorio, intendono favorire processi di innovazione e sviluppo tecnologico per aumentare il valore della produzione, aumentare la redditività dei prodotti, creare nuovi sbocchi di occupazione e mercato.

Il raggiungimento degli obiettivi del progetto consentirà alle piccole imprese di rafforzare la propria presenza sul mercato nazionale ed entrare in quello internazionale, conquistando nicchie di mercato fedeli e di fascia alta.

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Pagina web sul sito UNIMOL	http://dipagricoltura.unimol.it/ricerca/progetti/	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto