

Prosegue la moria degli allevamenti (nel 2011 -18%), mentre la razza locale viene soppiantata dai suinetti dell'Est o Nord Europa

Suino reggiano a rischio estinzione

Per rilanciare il maiale pesante, avviata una sperimentazione da cui nascerà un marchio

AMBRA PRATI

BASSA - «Più maiali che abitanti»: così un tempo si stigmatizzava la nostra provincia, la cui ricchezza, dal dopoguerra in poi, è passata anche attraverso la suinicoltura su vasta scala. Un detto che è ormai solo un pallido ricordo, visto che la diminuzione degli allevamenti, iniziata dieci anni fa e che ha subito una accelerazione a causa della crisi, ha quasi dimezzato il patrimonio zootecnico locale.

UN SISTEMA AL TRACOLLO. «Nell'arco di dieci anni a Reggio abbiamo perso la metà degli allevamenti suinicoli e un 30% dei capi allevati - ha dichiarato l'assessore provinciale all'Agricoltura **Roberta Rivi** - Le cause possono essere individuate negli andamenti di mercato che per molti anni hanno penalizzato i suinicoltori, ma anche nella severità delle norme ambientali e nel progressivo restringimento degli spazi agricoli erosi dall'urbanizzazione, che ha reso difficile la convivenza tra aree urbane e aree rurali. In questa situazione così difficile, la ricerca ha un ruolo strategico», ha affermato l'assessore Rivi, nel concludere un seminario dal titolo "La produzione di suini e l'agricoltura reggiana", organizzato dal CRPA nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale Regionale, in cui si è fatto il punto sulla ricerca nella provincia di Reggio in materia di suinicoltura.

E i dati del Centro Ricerche Produzioni Animali Spa hanno confermato l'andamento negativo: il numero di allevamenti in provincia nel 2012 era pari a 266, -13% rispetto a 2009; il numero di allevamenti nel 2011 era 248, -18% rispetto all'anno precedente; e c'è da scommettere che il numero di allevatori "sopravvissuti" nel 2012 (i dati si avranno a giugno di quest'anno) sarà ancora inferiore. «Come numero di aziende suinicole, la tendenza è sicuramente al ribasso e alla concentrazione delle stalle - affermano dal Crpa - il che non significa necessariamente che diminuisca anche il numero di capi».



Maiali all'ingrasso

Nel 2011 sono stati 388.381 i suini consegnati al circuito Dop, che conta 248 allevamenti iscritti, di cui 12 a ciclo chiuso (cioè nati e ingrassati nel medesimo sito) e 161 a ingrasso.

Crollate le scrofaie, dove si allevano le scrofe con i loro piccoli, arrivate nel 2011 ad appena il 2% del totale: una percentuale irrisoria rispetto al 31% del ciclo chiuso e alla stragrande maggioranza (67%) di suini all'ingrasso, di gran lunga la più redditizia. «E' un altro segnale inequivocabile della difficoltà della suinicoltura locale - commentano dal Crpa - il suinetto ha sempre spuntato un prezzo interessante. Oggi invece non è più così, spesso conviene importare i suinetti di 6 kg dall'estero, anche se le loro carni non possono essere utilizzate per i prodotti Dop» - quasi tutti i suini all'ingrasso presenti nel reggiano fanno parte del circuito per la produzione dei salumi Dop, come prosciutto di Parma e San Daniele.

IL PROGETTO. Per tutelare e rilanciare il suino reggiano attraverso un "marchio", come per il

Pan de Re, è stato avviato un progetto sperimentale finanziato dalla Regione denominato "Tecniche di allevamento del suino pesante reggiano e valorizzazione del prodotto" - che coinvolge l'allevamento CSS Miro di Bagnolo in Piano ed il salumificio Gianferrari di Canossa - per realizzare produzioni di alta qualità. La sperimentazione intende dimostrare che compiendo le scelte opportune (in termini di selezione genetica, qualità e filiera corta nell'alimentazione, benessere animale e durata della fase di ingrasso) si può migliorare la qualità dei salumi e delle carni per consumo fresco.

«L'obiettivo finale è quello di arrivare a un suino nato, cresciuto, macellato, trasformato a Reggio e alimentato solo con materie prime locali - afferma **Andrea Rossi** del Crpa - se quest'ultimo punto è utopistico, perché non siamo autosufficienti per quanto riguarda la soia, l'obiettivo è ambizioso: unisce il discorso etico e ambientale con produzioni di altissima qualità che possono collocarsi in una fascia alta di mercato».

Per questo motivo nell'esperimento si è fatta particolare attenzione al benessere animale: nell'allevamento di Bagnolo sono stati formati due gruppi di suini, cresciuti in una superficie superiore del 10-15% rispetto alla norma, di conseguenze vissuti in numero inferiore e più a lungo. Considerando che la sperimentazione coinvolge 400 capi, per l'allevatore ha la sua incidenza in termini di costi.

«Il primo gruppo sarà macellato la prossima settimana a 9 mesi, l'altro a marzo a 11 mesi - prosegue Rossi - Gianferrari lavorerà soprattutto su culatello, prosciutto crudo e gola, e i prodotti finali saranno testati non solo dagli assaggiatori del nostro Crpa Lab ma anche dai consumatori, che saranno chiamati a dare valutazioni sensoriali».

Prima dell'estate 2014, visti i lunghi periodi di stagionatura, si potranno valutare i risultati del progetto e il suino pesante reggiano potrà diventare un marchio territoriale con un disciplinare di produzione proprio.

