

STUDI DI RICERCA SUINO NERO DI CALABRIA

L'interesse nel contribuire al percorso di riscoperta e valorizzazione di una delle razze suine autoctone italiane più rilevanti in termini di popolosità di capi allevati, il Suino Nero di Calabria, ha permesso di ottenere dati unici e all'avanguardia circa il profilo biochimico-nutrizionale della carne di questa razza e i potenziali effetti benefici sulla salute dell'uomo. I risultati ottenuti dimostrano, come conseguenza dell'interazione tra il genotipo, la dieta dei suini e il regime d'allevamento estensivo condotto, che le carni del Suino Nero di Calabria sono caratterizzate dalle seguenti proprietà:

- bassi livelli di trigliceridi e di colesterolo LDL
- elevati livelli di gamma-globuline
- elevata presenza di acido oleico
- elevato contenuto di acidi grassi essenziali omega Ω 6
- grassi omega Ω 6 ed omega Ω 9 di ottima qualità
- scarsa presenza di acido arachidonico

% media di lipidi nella carne 3,5
basso livello di ossidazione e irrancidimento dei grassi

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, AMBIENTE E ALIMENTI

Campobasso, 10 giugno 2021

Al Dott. Francesco Barretta
Cooperativa Allevatori
Maiale Nero d'Aspromonte

Oggetto: caratteristiche della carne del "Maiale Nero d'Aspromonte".

Gentile Direttore Barretta,

con la presente le trasmetto una nota relativa all'oggetto.

Parlare del Maiale Nero d'Aspromonte significa evidenziare le proprietà sensoriali e nutrizionali della carne prodotta da questo animale, macellato generalmente a pesi variabili tra i 160-180 kg. Una carne con una adeguata grado di macerazione che conferisce la giusta succosità, sapore e tenerezza, sia ai tagli da macelleria che, quando tagliata a pezzi di cubetto, alle salicce fresche. Grazie alle caratteristiche genetiche dell'animale, alla tecnica di allevamento e alla alimentazione, integrata da ghiande e pannocchie, la carne e il grasso (lardo compreso) contengono prevalentemente acidi grassi insaturi (monosaturi e polinsaturi), in particolare della serie omega 3, e un buon contenuto di antiossidanti naturali (fenoli e vitamina E). Pertanto, una carne di elevato pregio nutrizionale e di una prolungata shelf-life. Le caratteristiche qualitative della carne del Maiale Nero d'Aspromonte sono particolarmente idonee per produrre prodotti di salumeria di particolare pregio sensoriale e salubri, grazie a una carne e un grasso particolarmente resistenti all'irrancidimento, durante la conservazione e la stagionatura, per l'elevato contenuto di antiossidanti.

Cordiali saluti

Prof. Giuseppe Maiorano

