





San Giorgio di Cascia (Perugia), Chiesa di San Giorgio Ignoto, S. Antonio abate tra i Santi Sebastiano e Rocco Affresco sec. XVI (segnalazione Fulvio Porena, Cascia)





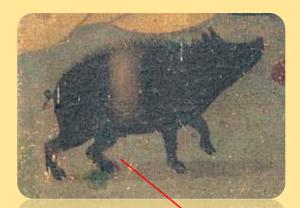
Assisi (Perugia), Oratorio dei Pellegrini

Nel 2007 parte la ricostituzione della razza "Suino Nero Cinghiato", da una brillante intuizione del Prof. Luciano Giacchè, docente di "Antropologia alimentare" presso l'Università degli Studi di Perugia, dopo aver lungamente studiato alcuni affreschi umbri raffiguranti S. Antonio. Nell'iconografia, ai piedi del Santo, veniva sempre disegnato un maiale nero con una cinta bianca: il Nero Cinghiato.

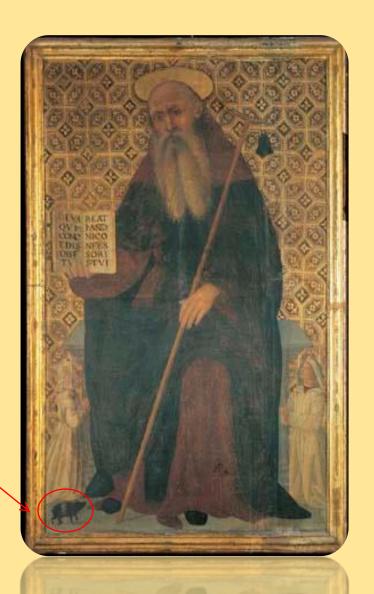




"...Questi animali, che popolavano un tempo i boschi, si incontrano ormai solo nei dipinti delle chiese in umile compagnia di S. Antonio abate la cui iconografia è particolarmente diffusa non solo in Valnerina, ma in tutta l'Umbria fra i secoli XIV e XVII. Il porco effigiato ai piedi del Santo è caratterizzato, infatti, da un mantello nero, spesso segnato da una stretta cinta bianca sul tronco, setole lunghe, muso affilato da cui sporgono i canini in forma di zanne, orecchie dritte e coda arricciata a nappa... "(L. Giacchè)



Perugia, Galleria Nazionale dell'Umbria, proveniente dalla Congregazione di Carità di Perugia



Il Progetto è partito da qui ...

Ricostituire un tipo genetico anticamente denominato "Cinturino" sulla base delle testimonianze iconografiche disponibili



Castiglion del Lago (Perugia), Palazzo della Corgna "Pittore di Diana e Callisto", Sala di Diana e Callisto (particolare della volta) Dipinto murale, seconda metà sec. XVI





Vallo di Nera (Perugia), Chiesa di Santa Maria Cola di Pietro da Camerino (?), S. Antonio abate (particolare) Affresco databile ai primi anni del sec. XV (1401?)



Proprietà privata, Stemmi delle Famiglie della Città di Perugia Don Costanzo Batta, Stemma della Famiglia Porcellini Acquarello, 1765

Il lavoro di ricostituzione è iniziato in collaborazione con il gruppo di Miglioramento genetico animale (AGR/17) del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'Università di Perugia e il 3A-PTA. Una razza suina autoctona umbra, risalente al XIII secolo, praticamente estinta, è stata "ricostruita", in alcune aziende del Nursino, partendo da pochi soggetti con caratteristiche fenotipiche rispondenti alle raffigurazioni dell'iconografiche.

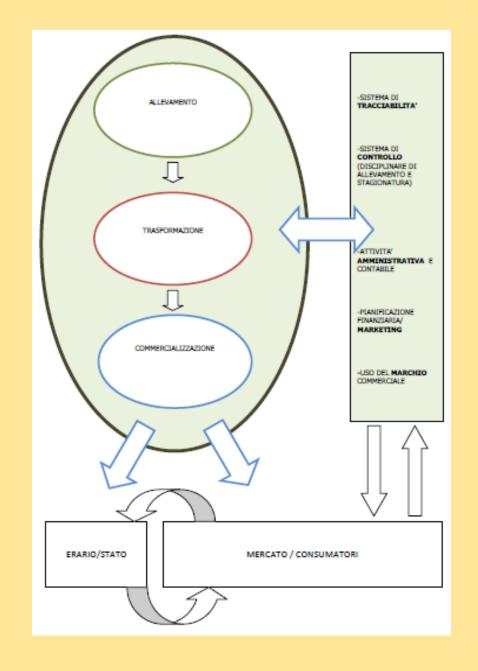
ENTI FINANZIATORI:

Fondazione Cassa di Risparmio di Spoleto Parco Tecnologico dell'Umbria 3A-PTA Regione dell'Umbria PSR misura 16.2.2



La finalità del nostro progetto è quella di ricreare nel territorio dei Monti Sibillini, e poi in tutta la regione, un "genius loci", cioè una popolazione di suini con una elevata resistenza ai fattori ambientali, allevata allo stato brado in grado di produrre carni di alta qualità legate al territorio. L'obiettivo è di raggiungere una dimensione numerica in grado di soddisfare la crescente domanda di mercato per nuovi prodotti di "elevata qualità" ma legati alla "tradizione del nostro territorio"...

In ambito agricolo, l'innovazione trova ragione nella strategia per una crescita intelligente ed inclusiva e costituisce un ponte tra le politiche di ricerca e quelle di sviluppo rurale per questo lo scorso dicembre è stata costituita la "Rete del Suino Nero Cinghiato" che comprende, insieme ad aziende del settore agricolo ed agroalimentare, aziende del settore terziario al fine di accrescere la propria competitività, sia individualmente sia collettivamente, attraverso la cooperazione e la collaborazione, adottando un modello di business alternativo rispetto a quello individualistico e frammentato tipico del nostro tessuto economico.





L'esperienza che vogliamo attuare è quella di un gruppo di aziende umbre che, supportate dall'UNIPG DSA3 - Prof. Francesca Maria Sarti e Prof. Francesco Panella, dall'IZSUM – Dr. Marco Sensi e dal 3A-PTA si propone di promuovere un'azione coordinata di valorizzazione e promozione del territorio, che vada a beneficio di tutta la filiera suinicola, contribuendo così a promuovere lo sviluppo economico e l'incremento occupazionale nelle zone rurali, potenziando la redditività e la competitività degli allevamenti attraverso l'utilizzo di tecnologie innovative, infatti è prevista l'adozione di un sistema informatizzato basato sull'utilizzo di microchip per garantire la tracciabilità delle carni lungo tutto il processo di filiera.

ALLEVAMENTI INTENSIVI

Razze specifiche molto produttive, sottoposte ad un forte miglioramento genetico Immettono sul mercato grandi quantità di prodotti standard ALLEVAMENTO
DELLE RAZZE
AUTOCTONE

Prodotti con una qualità differente e spesso superiore

Prodotti con una qualità differente e spesso superiore

Una perdita progressiva dei tipi genetici autoctoni e di un legame con il territorio porta all'abbandono del territorio stesso

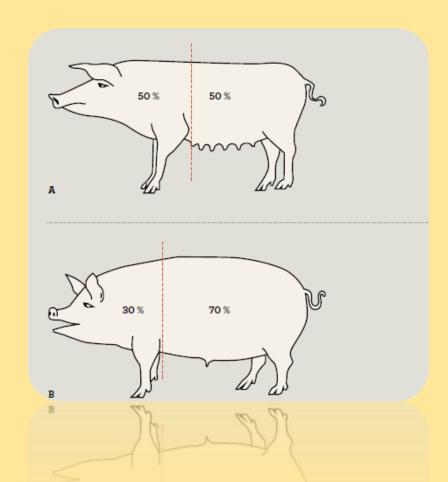
PERFORMANCE DELLA MACELLAZIONE

	Suino Cinghiato Nero	Ibrido COMMERCIALE LEGGERO	Ibrido COMMERCIALE PESANTE
Peso vivo medio (Kg)	110,20	115	160
Età media alla macellazione (mesi)	14	5-7	12
Peso medio carcassa (Kg)	87,00 ± 20,37	92	130
Resa al macello (%)	79	>80	80

INDAGINE SULLE RESE PRODUTTIVE (KG):

	Suino Cinghiato Nero (Kg)	%	Ibrido commerciale (Kg)
Prosciutto	18,00 ± 2,19	30,4*	29,20
Spalla	8,24 ± 0,86	14,0*	8,50
Pancetta	6,16 ± 067	10,4*	14,90
Capocollo	5,59 ± 0,62	9,4*	22,30
Arista	9,34 ± 1,13	15,8*	24,00
Guanciale	2,05 ± 0,25	3,4*	3,80
Lardo	6,65 ± 1,86	11,0*	13,50

^{*} sul peso dei tagli commerciali

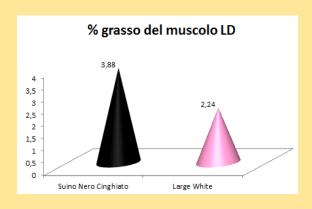


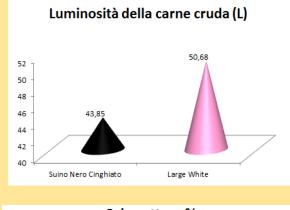
PANEL TEST AFFETTIVO

		_!a			L:_4_	
	prosciutto		spezzatino		bistecche	
	А	В	Α	В	Α	В
Aspetto visivo	7,20	5,25	7,20	5,25	7,60	6,30
Sapore	7,42	6,50	7,42	6,50	7,30	6,10
Tenerezza	7,14	6,57	7,14	6,57	7,60	6,30
Succulenza	7,42	6,28	7,42	6,28	7,60	6,50
Gradimento generale	7,71	6,28	7,71	6,28	8,00	6,30
Media generale	7,38	6,18	7,38	6,18	7,62	6,30



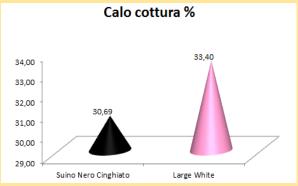
Qualità della carne (Dip. Med. Vet.)

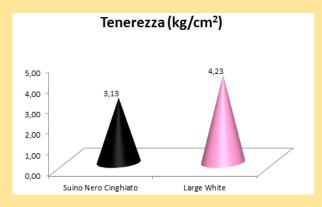












Agricola San Donino Le Terre di Quarantotti Brozzetti Michelangelo Le terre di Mezzo Salvatori Alessandro

AgòBio srl F.lli Basili G Doc srl Goodmen.it srl Argenti srl

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!