

Aggiornamento Progetto Qubic

Il 7th Simposio Internazionale sul Suino Mediterraneo ha costituito un'occasione per presentare un aggiornamento del 1° anno di attività del Progetto Animal Breeding Quality Biodiversity Innovation Competitiveness (QUBIC), afferente al Programma MED 2007-2013.

Il dr. Carlo Diaferia, coordinatore SSICA Progetto QUBIC, ha presentato, in collaborazione con altri colleghi, due poster.

-

Ripening Technology and Microbial Biodiversity in the preparation of Nebrodi Salame (Progetto QUBIC - www.qubic-med.eu)

In questo lavoro sono stati messi in evidenza i legami tra territorio e prodotti. In particolare, la presenza di ceppi autoctoni nella preparazione del salame ottenuto da carni di Suino Nero dei Nebrodi ha evidenziato come la microflora di questo singolare bacino produttivo risulti caratterizzata da una ricchissima biodiversità che si manifesta soprattutto in una sorprendente numerosa ripartizione delle specie rappresentate in una differenziata gamma di biotipi, sia in riferimento ai batteri lattici che agli stafilococchi specifici. Questi ceppi sono da considerare a tutti gli effetti, in riferimento alla "verginità biologica" del territorio, come ceppi autoctoni dell'habitat produttivo dei Nebrodi. Da questi ceppi sono stati prelevati i biotipi utilizzati come componenti dello starter impiegato nelle produzioni sperimentali. Pertanto, l'utilizzo della microflora autoctona, accompagnata da un miglioramento delle tecniche di stagionatura permette di ottenere salumi di ottime caratteristiche organolettiche, integrando in modo "naturale" la tecnologia produttiva dei salumi prodotti nell'area dei Nebrodi.

-

Characterization of surface mycoflora in Nebrodi hams (Progetto "Valorizzazione del sistema suinicolo dei Nebrodi. Difesa della biodiversità zootecnica come fattore di sviluppo del territorio" - Regione Sicilia)

Questo lavoro è incentrato sulla flora fungina ambientale selezionata su alcuni prosciutti prodotti con carne di Suino Nero dei Nebrodi e stagionati in differenti salumifici della regione dei Nebrodi, al fine di caratterizzare la popolazione fungina di tali prodotti tipici e di tenere sotto controllo la presenza di cambiamenti anomali dovuti alla contaminazione fungina. Nella maggior parte delle anchette esaminate, le specie fungine prevalenti sono risultate xerotolleranti o xerofile, grazie alla loro caratteristica capacità di adattarsi all'aw superficiale e ai parametri termogrometrici applicati negli ambienti di stagionatura. In nessuna delle anchette esaminate, è stata rilevata la presenza di specie indesiderate ritenute responsabili del cosiddetto "difetto dell'acido fenico" nei prosciutti e della presenza di Ocratossina A nei prodotti a base proteica.

Il dr Maurizio Bonanzinga (ARSIA - Toscana) come comunicazione orale della 2a sessione "Production systems, management, ha presentato la relazione "Allevamento delle principali razze suine autoctone in Europa" nella quale ha illustrato i risultati dell'indagine "Analysis and evaluation of the context" (Progetto QUBIC - www.qubic-med.eu) condotta su 7 tipi genetici locali: Nero Siciliano nel territorio dei Monti Nebrodi (Sicilia orientale Italia), Cinta Senese (Toscana Italia), Mora Romagnola e Nero di Parma (Emilia Romagna Italia), Suino "Nustrale" in Corsica (Francia), Suino locale in Grecia, Suino Iberico nella municipalità di Cordoba (Spagna).

A questa indagine si affianca l'analisi di una realtà produttiva suina con forte valenza territoriale quale quella del suino migliorato nella Plana de Utiel_ Requena, regione Valenciana (Spagna). Il lavoro ha riportato statistiche sui principali aspetti tecnico-gestionali delle aziende: dimensioni aziendali, uso del suolo, parametri produttivi e riproduttivi, tecniche di trasformazione e di marketing. Dalla comparazione è emersa una sostanziale omogeneità di utilizzo del suolo e uno stretto legame con il territorio anche se sono presenti differenti livelli di estensivizzazione. Per quasi tutte le realtà la riproduzione rappresenta l'elemento di maggiore criticità, così come critica risulta l'elevata variabilità dei pesi e della età di macellazione presente all'interno di quasi tutte le aree oggetto di studio. Difficilmente comparabile è risultata la situazione di mercato caratterizzata da livelli molto diversi di autoconsumo. La produzione di nicchia e di qualità rappresenta l'unico elemento comune a tutte le realtà indagate.

