

CONFAGRICOLTURA. Intervista al presidente Rudy Milani sulla suinicoltura

Finita l'era dell'allevatore singolo

Recentemente sono emersi i dati preoccupanti della suinicoltura in Italia: un calo della redditività del 6 per cento e una diminuzione dei prezzi di oltre 7 punti percentuali. Il che ha avuto come conseguenza un numero sempre maggiore di chiusure di allevamenti. Rudy Milani, presidente della Sezione Suinicola per Confagricoltura Veneto e per Confagricoltura Treviso, delinea il quadro della situazione e quali sono i punti di forza.

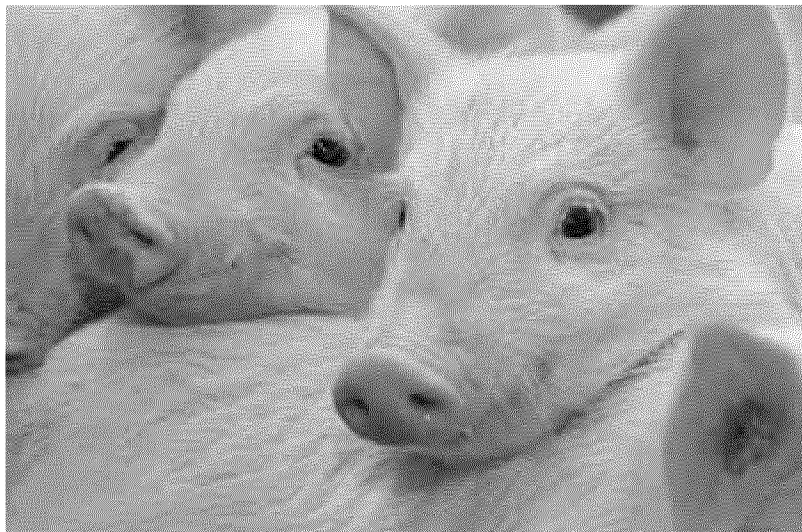
Quanti suini sono destinati ogni anno ai distretti di Parma e San Daniele?

La suinicoltura italiana ha senso di esistere proprio perché negli ultimi 30 anni è stata difesa dalle produzioni DOP ed i consorzi dei prosciuttifici di Parma e San Daniele sono stati i capofila di questa difesa. Infatti l'Italia, unico paese al mondo dove i maiali vengono destinati alla trasformazione ad un peso superiore ai 160 kg, detiene il primato di avere la DOP più grande del mondo. In 10 regioni, nel 2013 sono stati prodotti 8.072.000 suini DOP, per un totale di 16.140.000 cosce, di cui solo 13.900.000 hanno superato i primi controlli sul rispetto dei disciplinari di produzione eseguiti al

macello. 10 milioni di cosce sono poi state destinate alla DOP Parma, 2,5 milioni alla DOP San Daniele, le restanti alle DOP Euganeo Berico, Modena, Toscano e Zibello. Mi rendo conto che questi numeri per chi non è del settore, possano sembrare una enormità, è però bene sapere che l'importazione di cosce di suino in Italia è oggi pari a 57 milioni di pezzi, che uniti ai 24 milioni di pezzi prodotti in Italia (valore aggregato dei suini DOP e non DOP) dicono che consumiamo 81 milioni di cosce di maiale di cui solo il 42% di produzione nazionale.

Cosa caratterizza la particolarità dei prosciutti e dei salumi DOP prodotti in Italia?

Le produzioni DOP si caratterizzano per essere assoggettate a dei rigidi disciplinari di produzione. In questi disciplinari viene normato praticamente tutto, dalla nascita, alla trasformazione, alla stagionatura fin anche all'affettamento e confezionamento del prodotto (prosciutto o salume). Per quanto riguarda l'allevamento cito alcuni esempi: il maiale non può mangiare una razione che contenga più del 55% di mais, la stessa non può contenere più del



25% di frumento e suoi derivati, deve avere almeno 9 mesi di vita compiuti prima dell'avvio alla trasformazione ed il suo peso deve essere di 160 kg +/- il 10% (quindi dai 144 a 176 kg di peso vivo), le carcasse valutate al macello con un apposito strumento devono avere tra il 40 ed il 55% di carne magra. Tutti questi aspetti, che possono sembrare assurdi ai profani, sono finalizzati al vero punto focale che contraddistingue i suini italiani da quelli esteri, cioè la qualità del grasso e la maturità della carne.

Che prospettive intravede

per la suinicoltura?

La crisi economica ha portato ad una selezione delle imprese suinicole che ha premiato la qualità produttiva. Ritengo che gli imprenditori di aziende suinicole debbano passare da essere allevatori di suini a venditori di carne. Questo processo sta proprio in questi giorni diventando un'inevitabile realtà. L'unico modo per attuare questa scelta è l'aggregazione degli allevatori in una organizzazione di prodotto. È finita l'era dell'allevatore singolo che va a vendere i propri maiali al macellatore.

La suinicoltura italiana negli ultimi 30 anni è stata difesa dalle produzioni DOP e quindi dai consorzi dei prosciuttifici di Parma e San Daniele

