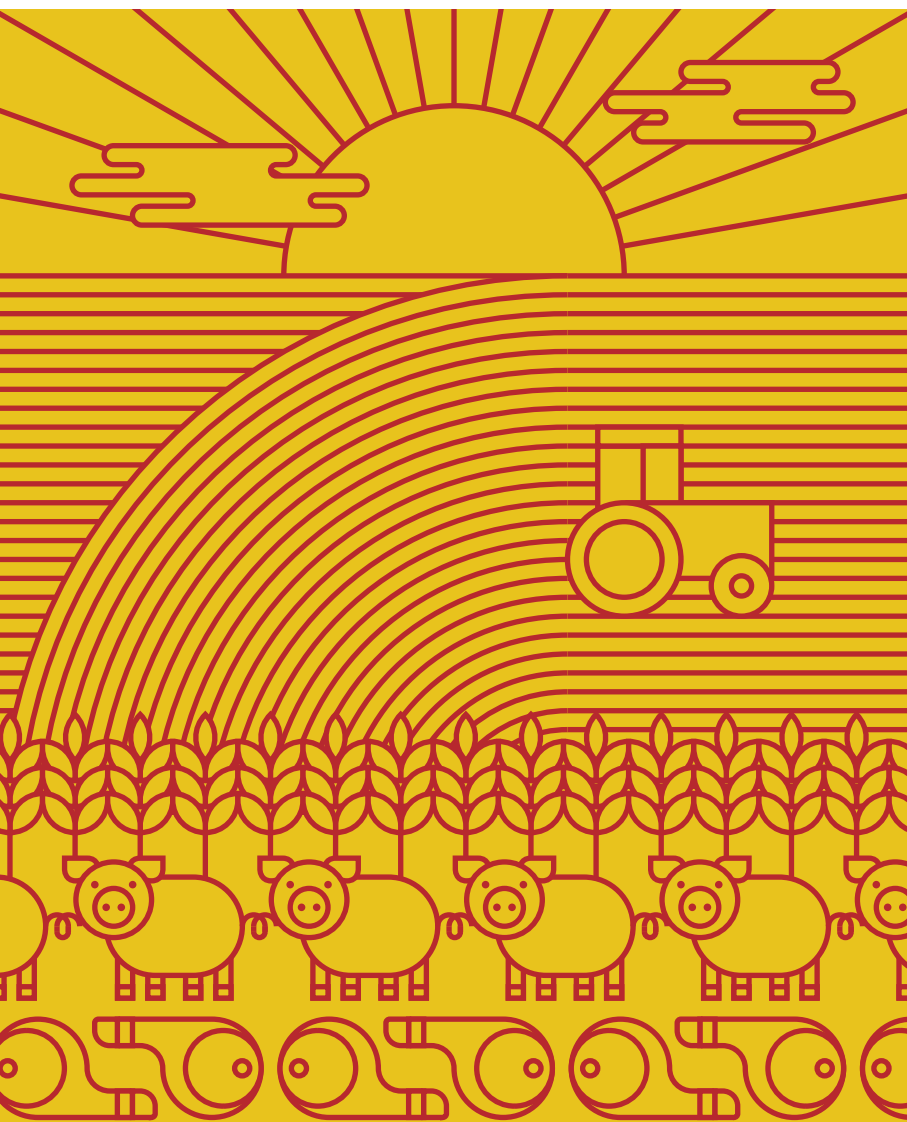


PROGETTO PROVENDOP



Il progetto PROVENDOP (Strategie genetiche e gestionali innovative nell'allevamento del suino pesante per la produzione del Prosciutto Veneto DOP) affronta la problematica dello scadimento qualitativo della materia prima utilizzata per la produzione dei prosciutti italiani a Denominazione di Origine Protetta, allo scopo di ridurre gli scarti produttivi e supportare la redditività e sostenibilità della filiera.

A questo proposito l'obiettivo è quello di identificare la miglior combinazione a livello di tecniche di selezione, alimentari e di allevamento, valutandole e validandole a livello di filiera quantificandone costi e miglioramenti di reddito derivanti dalla sua adozione.

Una significativa attenzione verrà rivolta alla valutazione degli effetti del ritmo di accrescimento sul risultato economico e qualitativo della successiva stagionatura nel caso di alimentazione basata sull'apporto di quantitativi estremamente ridotti di proteina.

Poichè il disciplinare di produzione del Prosciutto Veneto DOP presenta caratteristiche molto simili a quello di Parma o di San Daniele, **questo studio potrebbe fornire precise indicazioni economiche all'intera filiera del prosciutto crudo italiano DOP.**

Qualora venissero identificati chiari legami tra il ritmo di crescita degli animali allevati e il risultato tecnico-economico della fase di stagionatura, si potrebbe promuovere **la creazione di filiere dirette tra allevatore e prosciuttifici** ove, a fronte di determinati vincoli produttivi nella fase di allevamento, lo stagionatore riconosce all'allevatore adeguato ritorno economico a compenso della maggior qualità della materia prima fornita per la stagionatura.

Si vuole in pratica **migliorare la redditività del prosciuttaio** partendo da una ben determinata materia prima per poi **riconoscere anche all'allevatore in filiera una giusta e adeguata ricompensa economica.**

In questo progetto, finanziato dalla **Regione Veneto** nell'ambito del programma di sviluppo rurale, la supervisione tecnico-scientifica è affidata all'**Università degli Studi di Padova** a cui viene anche affidato il compito dell'analisi dei dati rilevati presso gli allevatori e i prosciuttifici locali partner del progetto.

Obiettivo 1 - determinare la relazione tra ritmi di crescita e qualità del Prosciutto Veneto

PRIMA FASE
RICERCA



Valutare gli effetti che diversi ritmi di crescita degli animali, indotti grazie all'utilizzazione di diete e strategie di allevamento diversificate, determinano sulla qualità tecnologica, commerciale ed organolettica del prosciutto crudo veneto DOP.

Dopo aver individuato le relazioni tra le diverse strategie di accrescimento e uniformità qualitativa delle cosce, cali peso in stagionatura, incidenza dei difetti di stagionatura e qualità organolettica del prosciutto crudo, si determineranno le differenze nei costi di ingrasso e nei risultati economici della fase di stagionatura, delle soluzioni tecniche a confronto per individuare la miglior combinazione capace di garantire la massima qualità al minor costo possibile nella logica di una DOP di qualità ma sempre più sostenibile.

La ricerca verrà condotta presso l'azienda agraria dell'Università di Padova (Legnaro) dove 448 suini, identificati individualmente, saranno allevati in 4 cicli d'ingrasso consecutivi (112 animali per ciclo) utilizzando 4 diverse strategie di allevamento e alimentari.

Le cosce dei 448 suini verranno inviate al prosciuttificio per rilevare i differenti risultati di stagionatura e per un'analisi qualitativa che comporterà il taglio dei prosciutti a fine stagionatura.

SECONDA FASE VERIFICA DI CAMPO



Questa fase è dedicata alla validazione, in condizioni operative di “campo”, dei risultati e delle indicazioni tecniche emerse nella prima fase.

In particolare, si opererà il confronto, utilizzando un ampio numero di suini all’ingrasso, della miglior strategia di accrescimento, individuata nella prova di confronto tecnico svolta presso le strutture dell’Università, con la forma di allevamento standard. Tale indagine avverrà presso un allevamento veneto che già produce suini pesanti destinati alle produzioni DOP.

Anche in questo caso, avrà luogo la verifica puntuale in sede di allevamento e di stagionatura delle differenze di ordine economico e qualitativo determinate dai due diversi sistemi di ingrasso dei suini.



Obiettivo 2: sviluppo di uno strumento di selezione genomico per la predizione dei risultati di stagionatura.

PRIMA FASE
RICERCA



I 448 suini allevati presso lo stabulario dell'Università di Padova saranno sottoposti ad analisi del DNA per la determinazione del profilo genomico al fine di individuare associazioni tra caratteristiche del DNA e i risultati di stagionatura delle cosce.



**SECONDA FASE
VERIFICA DI CAMPO**



Lo strumento di selezione genomico, sviluppato nella prima fase, sarà utilizzato per individuare diversi gruppi di verri, nell'ambito di una linea genetica apprezzata nel territorio nazionale per la produzione di suini pesanti. I due gruppi di verri differiranno per caratteristiche genetiche relative al risultato di stagionatura. I verri così individuati saranno utilizzati per produrre suini da ingrasso presso l'allevamento di un partner di progetto e successivamente ingrassati presso le strutture messe a disposizione da un altro partner.

Anche in questo caso ci sarà una puntuale verifica in sede di stagionatura delle differenze economiche e qualitative ottenute dalla lavorazione delle cosce ottenute dai suini generati dai due gruppi di riproduttori.



Schema riassuntivo della filiera

PROVA DI CAMPO ALIMENTAZIONE

Azienda Polato
Test di ingrasso di diversi sistemi



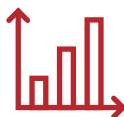
UNIVERSITÀ DI PADOVA

Complesso Agripolis
Test suini per DNA ed alimentazione



UNIVERSITÀ DI PADOVA

Complesso Agripolis
Analisi dati



PROVA DI CAMPO DNA

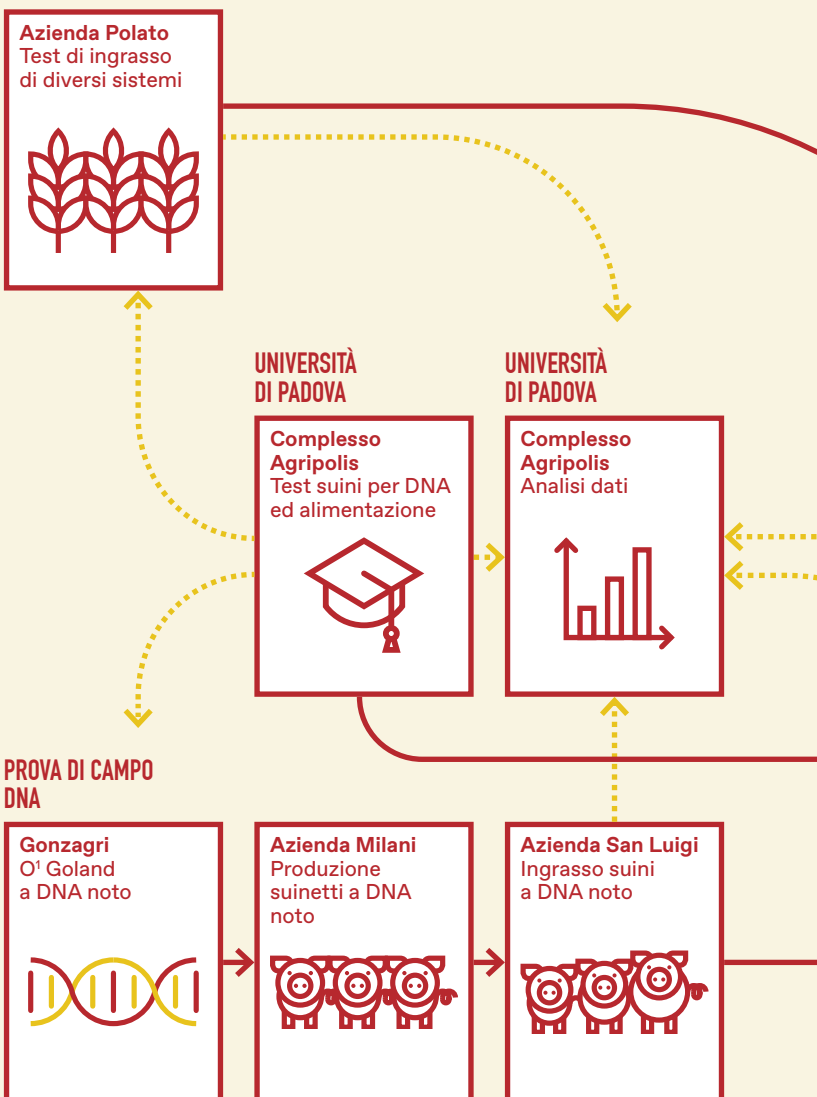
Gonzagri
O' Goland a DNA noto



Azienda Milani
Produzione suinetti a DNA noto



Azienda San Luigi
Ingrasso suini a DNA noto



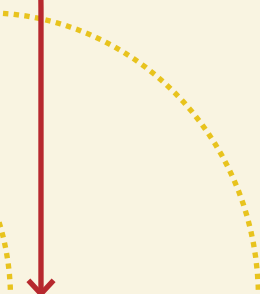
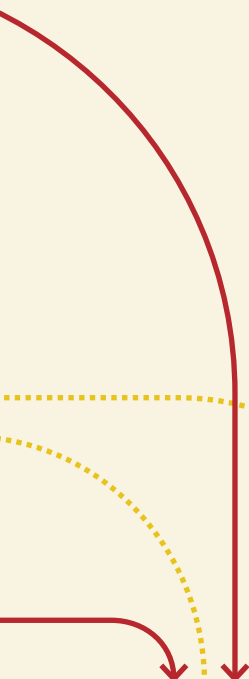
Legenda flussi:



Suini



Informazioni



Conclusione

Il progetto **PROVENDOP** prevede una serie di attività finalizzate a implementare nella realtà operativa della filiera di produzione del Prosciutto Veneto DOP, innovazioni nelle strategie di selezione, alimentazione e allevamento del suino pesante, finalizzate al **miglioramento della qualità della materia prima, alla riduzione dell'eccesso di calo peso e dell'incidenza dei difetti qualitativi del prodotto stagionato. Questo comporta un miglioramento della sostenibilità, anche ambientale, della filiera produttiva.** A tal fine, i partner appartengono a strutture del mondo della produzione che coprono l'intera filiera del prosciutto crudo. La durata del progetto di ricerca è di **5 anni**.

I risultati attesi presentano applicabilità alla routine operativa e hanno il potenziale di determinare **valore aggiunto in termini di competitività delle imprese,** di incremento della sostenibilità ambientale degli allevamenti di suino pesante e di contributo alla redditività del settore.



FINANZIATORI DEL PROGETTO:



FEASR



REGIONE DEL VENETO



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

PARTECIPANO AL PROGETTO DI RICERCA:



Goland italiani nati

Gorzagri
Produttore
della genetica
GOLAND
e leader
di progetto.



**Università di
Padova**
Responsabilità
tecnico-
scientifica
del progetto.



**Allevamento
Milani**
Produzione di
suini da verri a
profilo genetico
specifico.



Azienda San Luigi
Prova di campo
per ingrasso
di suini nati
da verri con
profilo genetico
specifico.



**Allevamento
Polato**
Prova di campo
con ingrasso di
suini secondo due
diverse strategie
di accrescimento.



**Attilio Fontana
Prosciutti**
Stagionatura ed
analisi di qualità
di tutti i prosciutti
ottenuti dalla
prova.



Impresa Verde
Divulgazione
dei risultati
del progetto.

PARTNER ESTERNI DEL PROGETTO:



OPAS
Macello



Progeo
Mangimificio



COLDIRETTI

Coldiretti
Associazione
di categoria