

Tutela del maiale nero adesso tocca all'Ateneo

RISORSE

È stato presentato ufficialmente nella sede di Pescara della Regione il «Consorzio di tutela del maiale nero d'Abruzzo». Sono 7 le aziende associate, 20 gli allevatori censiti, e una produzione di oltre 600 capi ogni anno. La carne del maialino nero, presente in Abruzzo nella metà degli anni '50 e poi sostituito con la produzione del maiale chiaro industriale, è considerata pregiata e di qualità; la produzione viene svolta principalmente nelle aree interne della regione. L'iniziativa, dopo un percorso di ricerca, è stata promossa dall'Università degli Studi di Teramo, facoltà di veterinaria, e finanziata dalla misura innovazione del Psr. «Puntiamo molto sulla qualità e sull'innovazione - ha esordito l'assessore Dino Pepe - Il recupero delle eccellen-

ze e la valorizzazione delle micro-produzioni rappresentano la nuova frontiera dell'agricoltura di qualità. Il Consorzio del maiale nero favorisce l'aggregazione, punta sulla biodiversità e vede protagonisti i giovani allevatori». Il progetto è stato coordinato da Giuseppe Martino, professore dell'Università di veterinaria di Teramo. «La zootecnia ha subito un profondo cambiamento negli ultimi 50 anni - ha detto Martino - siamo passati da una produzione di quantità, registrata nella metà del '900, a una produzione di qualità; la riscoperta di razze in via di estinzione, come appunto il maiale nero, si incammina verso questa direzione. Il ruolo del consorzio - ha aggiunto - ruota intorno a tre principali interventi: allevamento all'aperto (24 capi ogni ettaro), benessere animale e biodiversità.»