



L'interesse nel contribuire al percorso di riscoperta e valorizzazione di una delle razze suine autoctone italiane più rilevanti in termini di popolarità di capi allevati, il Suino Nero di Calabria, ha permesso di ottenere **dati unici e all'avanguardia** circa il profilo biochimico-nutrizionale della carne di questa razza e i potenziali effetti benefici sulla salute dell'uomo.

Lo studio sperimentale appena conclusosi, presso la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Bologna, rappresenta un importante passo avanti nel percorso di analisi scientifica del Suino Nero di Calabria, finora fermo ad una prima conoscenza storica, genetica e morfologica della razza, iniziata dalla nostra filiera e supportata dalle Università della Calabria e della Sicilia

I capi oggetto dello studio sono cresciuti nel nostro allevamento allo stato brado e con un regime alimentare a base di coltivi (olive, erba, radici, ceci, favino, mais, soia, etc.).

I risultati ottenuti dimostrano, come conseguenza dell'interazione tra il genotipo, la dieta dei suini e il regime d'allevamento estensivo condotto, che le carni del Suino Nero di Calabria sono caratterizzate dalle seguenti proprietà:

- **bassi livelli di trigliceridi e di colesterolo LDL** (< 12 mg/dl) e alti livelli di colesterolo HDL (< 40 mg/dl), tali da poter classificare questa razza come LOW CHOLESTEROL (BASSO COLESTEROLO);
- **elevati livelli di gamma-globuline** (indice di benessere dell'allevamento), contrariamente alle razze da allevamento intensivo (per es. Large White);
- **elevata presenza di acido oleico (>40%)**, importante per il controllo sui meccanismi di attivazione piastrinica nell'uomo (per confronto l'olio extra vergine d'oliva ne contiene il 69%);
- **elevato contenuto di acidi grassi essenziali omega  $\Omega$  6** quali acido palmitico, stearico e linoleico;
- **grassi omega  $\Omega$  6 ed omega  $\Omega$  9** di ottima qualità,  
**BENEFICI CONTRO LE MALATTIE CARDIOVASCOLARI;**
- **scarsa presenza di acido arachidonico**, acido grasso indesiderabile in quanto coinvolto nella produzione delle sostanze pro-infiammatorie nell'uomo adulto;
- **% media di lipidi nella carne 3,5 (pari al suino leggero);**
- **basso livello di ossidazione e irrancidimento dei grassi** che garantisce proprietà tecnologiche importanti tra cui maggiore durata del prodotto.

I dati rilevati confermano che la dieta dei suini e l'allevamento estensivo sono indispensabili nel conferire alle carni e al lardo proprietà nutrizionali desiderate, tali da renderli veri e propri alimenti funzionali, a elevato potere salutistico, utili nella prevenzione di patologie cardiache e cardiovascolari e ideali a far parte di un regime alimentare bilanciato indicato per tutte le fasce di consumatori.

È necessario, quindi, sensibilizzare in controtendenza e correggere molti pregiudizi riguardo qualità e ruolo delle carni suine in generale e delle razze autoctone allevate in contesti estensivi in particolare, in quanto per troppo tempo sono state ingiustamente considerate dannose per la salute.

A cura di

*Dott.ssa Maria Cristina De Luca*

*Agronomo Spec. in Sicurezza e Qualità delle Produzioni Animali*

*Resp. Qualità Filiera Agroalimentare Madeo*

*Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie - Alma Mater Studiorum Università di Bologna*

*Dipartimento di Agraria - Università degli Studi "Mediterranea" di Reggio Calabria*

*Dipartimento di Ingegneria Chimica - Università della Calabria*