

Il Suino Nero di Parma è stato riconosciuto razza

Categories : [News](#)

Con il D.M.11781 del 20 maggio scorso, il Mipaaf ha finalmente concesso il riconoscimento. Una decisione importante raggiunta al termine di uno straordinario impegno che Araer ha portato avanti con tenacia e convinzione.

[Leggi la scheda della razza su Agraria.org.](#)

Verro Nero di Parma

Allegati



Scrofa Nero di Parma con suinetti



Granarolo Emilia (BO), 24 maggio 2016 – “E’ stato un lavoro lungo e impegnativo, ma il risultato raggiunto premia gli sforzi affrontati con tanta determinazione”. Così il direttore di **Araer (Associazione regionale allevatori dell’Emilia Romagna)**, **Claudio Bovo**, commenta il D.M. 11781 del 20 maggio scorso con il quale il **Suino Nero di Parma** ha ottenuto il riconoscimento della razza e il conseguente inserimento in una nuova sezione del **Registro anagrafico**. Ci si avvia in questo modo verso la realizzazione di un programma di riproduzione in grado di assicurare la conservazione delle peculiarità di questa razza.

Da circa due anni a questa parte **Araer**, in collaborazione con **Anas** (Associazione nazionale allevatori suini), le **Istituzioni locali** e **l’Università di Parma** aveva intensificato le azioni volte a raggiungere il riconoscimento della razza del **Suino Nero di Parma**, un’attività che si legava ed era conseguente all’iscrizione della razza nel Registro riproduttori ibridi ma che, come afferma **Alberto Sabbioni**, docente presso il Dipartimento di Scienze medico-veterinarie dell’ateneo parmigiano, “ci andava un po’ stretto proprio per le particolari caratteristiche di questa razza che invece, come abbiamo sempre sostenuto e auspicato, meritava il riconoscimento che le è stato assegnato pochi giorni fa”.

Dal 2003 a oggi sono oltre **12mila** i suini di razza Nero di Parma, tra maschi e femmine, che sono stati marcati, una media quindi di circa un migliaio ogni anno, e ogni anno sono **150-200** le scrofe che partoriscono una media di **8-10 suinetti/ciascuna** con una buona percentuale di svezzati. Ottima la carne destinata alla trasformazione in salumi soprattutto, come ci spiega il professor Sabbioni, “per la qualità dello strato adiposo che si presta molto alla stagionatura e che, proprio perché non soggetta a subire un processo di degradazione, favorisce la valorizzazione dei **salumi ottenuti**. Cionondimeno anche il consumo del fresco garantisce un ottimo livello di qualità”. Il riconoscimento della razza è un risultato che deve essere attribuito anche agli allevatori di questa razza autoctona così importante per la salvaguardia della biodiversità, senza il loro impegno e la loro dedizione infatti, tutti gli sforzi profusi sarebbero in parte stati vani.

Ora inizia un nuovo percorso. “Infatti – tiene a sottolineare Alberto Sabbioni – proprio perché mancava lo status di razza, il **Suino Nero di Parma** era stato escluso dai finanziamenti regionali previsti dai **Psr 2014-2020**.”

Ora invece la situazione è evidentemente mutata e avvieremo con la **Regione Emilia Romagna** l’iter per poter accedere ai fondi. Parallelamente continuerà e anzi si intensificherà la ricerca scientifica volta al miglioramento della genetica di questa razza che ha dimostrato di essere all’altezza nella produzione delle eccellenze della salumeria emiliana”.

Fonte: Araer (Associazione regionale allevatori dell’Emilia Romagna).

24/05/2016