

# Il suino Macchiaiolo Maremmano

*Dott.ssa Sara Gallai Ph.D*

CONVEGNO O.N.A.S. 2015

La Brilla Massaciuccoli (LU)

11 ottobre 2015

# Testimonianze storiche sull' origine

**Agr. Vincenzo Tanara (XVII)** distingue la popolazione suina italica in tre tipologie: mantello bianco, rosso e nero.(tipi genetici)

- ✓ **Seconda metà del XVII sec.** *maiali cinesi* furono importati per essere incrociati con la popolazione suina primitiva indigena, con l' esteso meticciamiento nascono le varietà locali (tra cui la Macchiaiola antica)
- **Prima metà XVIII°** esportazione nel Regno Unito di suini dell' Italia centrale, per il miglioramento delle popolazioni britanniche.
- ✓ **XIX sec.** incroci e meticciamienti tra le razze inglesi: **Yorkshire, Berkshire, Essex ,Wessex Saddleback, Tamworth, Large Black, Oxford Sandy and Black** con le “razze” della popolazione italica.
- ✓ **Nasce la Macchiaiola moderna.**



11/10/2015



Verifica corrispondenze fotografiche e biometriche  
presenti in letteratura

# Caratterizzazione Genetica....

Il T.G.A suino Macchiolo Maremmano:

I. Possiede una discreta variabilità genetica....

II. Gli indicatori di variabilità consentono il confronto interrazziale .....

# Analisi delle carni

I. Fisiche: ritenzione idrica, tenerezza...

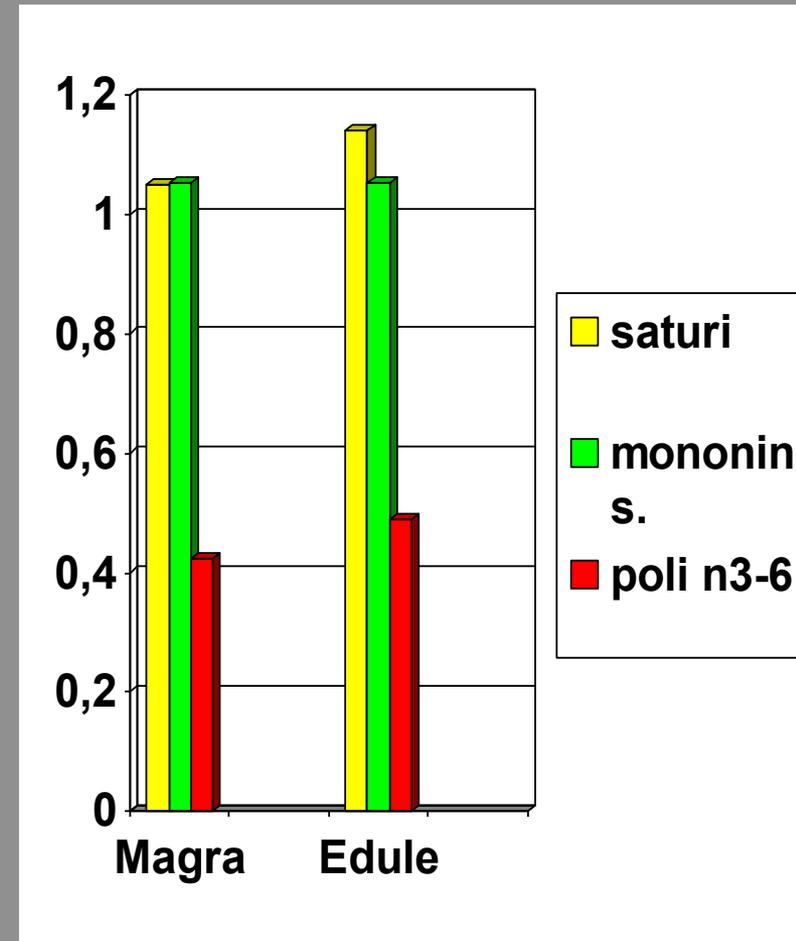
I risultati confrontati con suini di Cinta, Large White e ultramacchiato evidenziano l'estrema tenerezza della carne di Macchiaiola sia cruda che cotta

II. Chimiche: il contenuto di acidi grassi insaturi risulta del 60% del totale, sono questi indispensabili nella dieta dell'uomo e in particolare i polinsaturi hanno un valore terapeutico per patologie cardiovascolari

Si evince il grado di salubrità della carne T.G.A.  
Macchiaiola

# Polinsaturi

gli ac.grassi sono stati raggruppati nelle varie classi, dividendo i campioni in base alla tipologia della carne prelevata.



# Polinsaturi

Sono gli omega 3 e omega 6, essenziali

Hanno proprietà di ridurre LDL (colesterolemia)

Antitrombotico, antisclerotico, elasticità delle pareti arteriose

Parametro di riferimento è il rapporto tra le quantità :  $\Omega 6 / \Omega 3 =$  ottimale 5

Chianina 15

Razze suine spagnole da 14 a 16

suino Macchiaiolo Mremmano 9.4

# Disciplinare

Principali caratteristiche:

- a. Biologico,
- b. semibrado,
- c. macellazione in loco, tempistica
- d. modalità di macellazione,
- e. assenza di spezie non autoctone
- f. stagionatura prosciutto da 12 a 24 mesi

# Caratteristiche della Macellazione

Un aspetto che riflette a pieno la filosofia, la dottrina con cui è stata condotta la ricerca e l'allevamento è il benessere intrinseco dell'animale, questo ha portato al prodotto di altissima qualità che è stato studiato e degustato

Passaggio importante della filiera è il luogo e le modalità di macellazione e l'immediata trasformazione