

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.**





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...

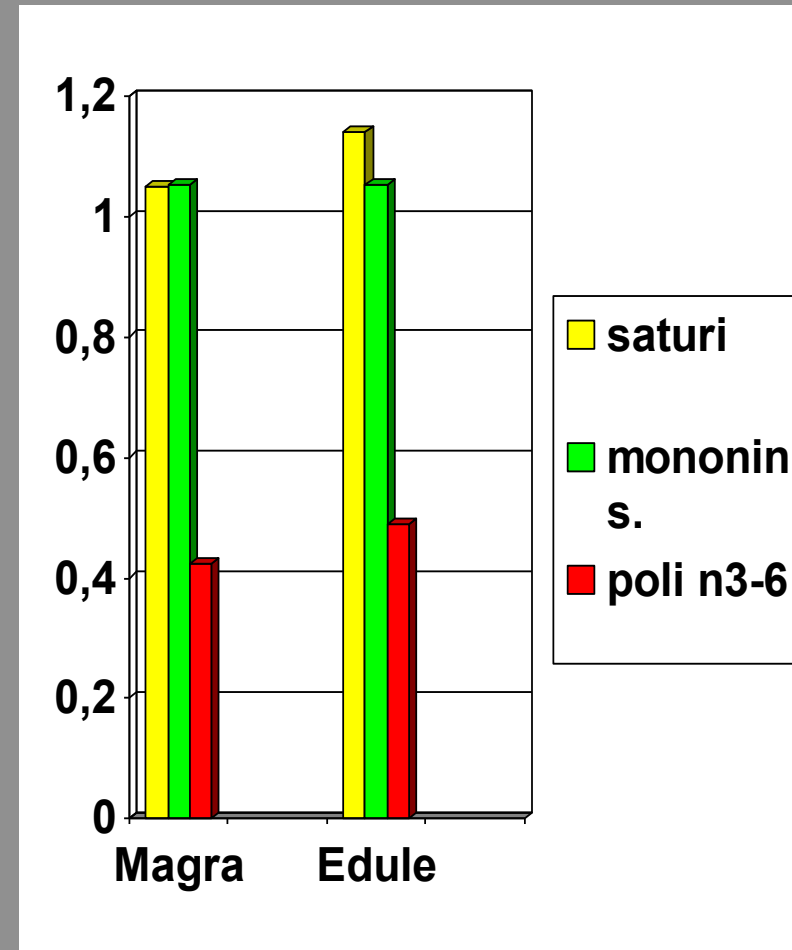
I risultati confrontati con suini di Cinta, Large White e ultramacchiato evidenziano l'estrema tenerezza della carne di Macchiaiola sia cruda che cotta

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