

13 Settembre 2018

PESCARA - È stato presentato ufficialmente oggi nella sede di Pescara della Regione Abruzzo il "Consorzio di tutela del maiale nero d'Abruzzo", nato nel 2017 per iniziativa di alcuni produttori dell'area del Gran Sasso. 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 eccellenze 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 il professor Martino - ruota intorno a tre principali interventi: allevamento all'aperto (24 capi ogni ettaro), benessere animale e biodiversità. Sono caratteristiche fondamentali per ottenere un prodotto di qualità".

Il consorzio del maialino nero d'Abruzzo sarà presente anche al prossimo salone del gusto di Torino.