



### Ricerca di proteine alternative:

- a) Sostituzione di parte dell'alimentazione di carni con prodotti **plant-based** (sostitutivi delle proteine animali)
- b) Proteine da farine di insetti
- c) Proteine da carni artificiali biocostruite

# Dinamiche di consumo strutturali

### Meno consumo di carni ma di maggiore qualità:

si mangerà meno carne ma si preferiranno carni eccellenti, dalla forte caratterizzazione

### Appagamento di bisogni emotivi accanto a quelli fisici:

- a) Territorialità
- b) Benessere animale
- c) Sostenibilità



## I tratti eccellenti del SUINO DELLA MARCA

Pascolatore

Adatto a  
terreni  
marginali

Qualità  
delle carni e  
del grasso

Buona  
carnosità

Allevato  
all'aperto

Docile

Buona  
prolificità

## CINTA SENESE



Razza di origini antiche, rustica e frugale, la cui struttura è particolarmente adatta al pascolamento, dunque all'allevamento all'aperto, allo stato brado o semibrado. Produce carne di ottima qualità.

## LARGE WHITE



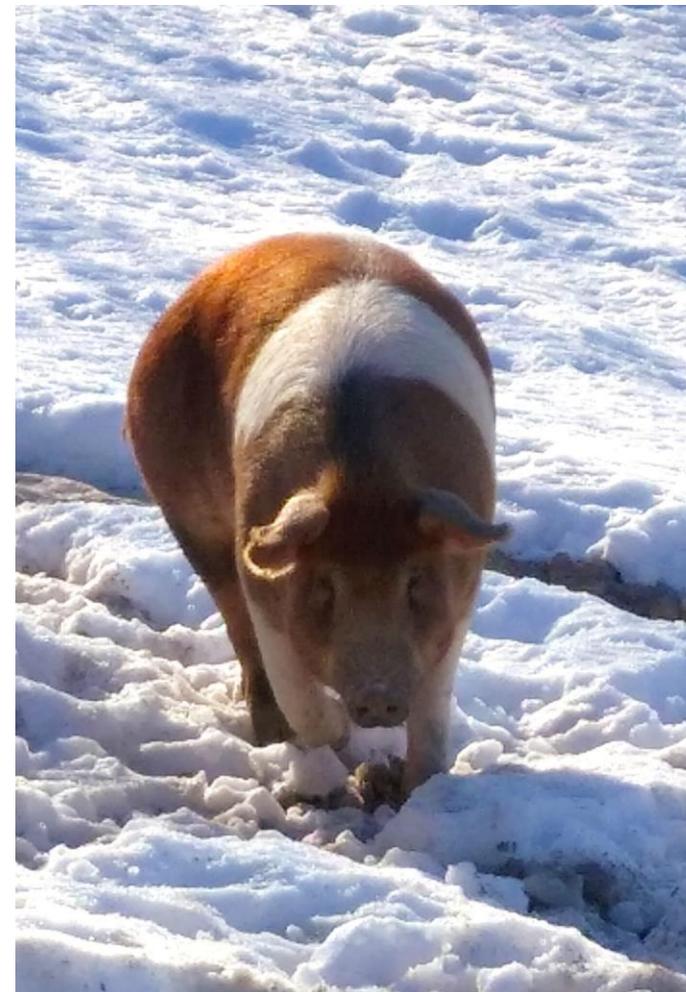
È la razza suina più diffusa in Italia. Si caratterizza per elevata prolificità e velocità di accrescimento. Le scrofe possiedono un'ottima indole materna e una produzione di latte consistente che permette loro di portare fino allo svezzamento nidiate numerose.

## DUROC



Originaria degli Stati Uniti, è una razza di grande taglia, apprezzata per le buone caratteristiche riproduttive e per la notevole robustezza che la rende adatta anche all'allevamento all'aperto. Offre carni con elevata venatura di grasso, consistenza e morbidezza.

# Incroccio di tre razze italiane



# Un partner fondamentale: Andrea Sgariboldi

**Sgariboldi alleva maiali felici e i salumi sono un "must"- Foto -**













**I tratti eccellenti del  
SUINO DELLA MARCA  
sono riscontrabili al consumo.  
Una qualità percepibile al gusto !**

- Attenzione alle dinamiche di salute e benessere tanto delle persone che degli animali
- Valorizzazione del territorio
- Qualificazione di tutta filiera che adotta pratiche sostenibili di allevamento
- Fornire al consumatore una carne eccellente sotto tutti i punti di vista, gustativi ed emotivi

## **ORE 10:00 Saluti di apertura**

E. Baldi, *Presidente Unione dei Suinicoltori Marchigiani* (capofila del progetto)

## **ORE 10:15 Filiere e sistema della conoscenza in agricoltura**

I. Mantovani, *Regione Marche*

## **ORE 10:30 Il sistema filiere agroalimentari, forestali e ittiche: modelli produttivi sostenibili nello scenario regionale**

V. Belelli, *AMAP*

## **ORE 10:45 Presentazione del progetto**

D. Caimmi, *Unione dei Suinicoltori Marchigiani*

## **ORE 11:00 Sviluppo e miglioramento genetico del genotipo Suino della Marca**

R. Formato, *veterinario*

## **ORE 11:15 Attività di sperimentazione nel progetto**

C. Renieri, *Università di Camerino*

## **ORE 11:30 Sviluppo futuro della norcineria con il Suino della Marca**

L. Grazia, *Università degli Studi di Bologna*

## **ORE 11:45 Conclusioni**

E. Baldi, *Presidente Unione dei Suinicoltori Marchigiani*

## **Domande finali**





Eventuale logo  
ente/azienda/consorzio  
di appartenenza

***Grazie per l'attenzione!***

**Emiliano Baldi**

e.baldi@baldifood.it

[www.arca.bio/s-m-s-m](http://www.arca.bio/s-m-s-m)



Unione Europea / Regione Marche  
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

