

SANLURI, MARTEDI 21 MAGGIO 2013

## NOTA STAMPA

*La provincia del Medio Campidano promuove il suino di razza sarda, dalle origini antichissime, nella ristorazione tipica locale*

### LA RAZZA SARDA NEI RISTORANTI DEL MEDIO CAMPIDANO

*IL PROGETTO PROMOZIONALE SARÀ SOSTENUTO DAGLI ALLEVATORI DEL SUINO DI RAZZA SARDA, DALLA COOPERATIVA 27 FEBBRAIO DI SAMASSI E DAI RISTORATORI CHE ADERIRANNO AL PIANO DI FILIERA*

Sino agli anni settanta, nella maggior parte delle famiglie contadine della Sardegna era diffuso, a beneficio dell'economia domestica, l'allevamento del suino di razza sarda, che avveniva all'interno dei cortili delle case con l'utilizzo delle granaglie aziendali, assicurando così il consumo di carni e insaccati di alto pregio durante l'anno. Attualmente, un gruppo di allevatori del Medio Campidano ha deciso di valorizzare la carne di questa specie e i suoi insaccati nell'ambito della ristorazione della Sardegna, con la collaborazione, in via sperimentale, di diversi ristoratori del Medio Campidano che s'impegheranno a portare sulle loro tavole il "Tagliere" del suino rustico sardo. Il progetto promozionale sarà sostenuto, appunto, dagli allevatori del suino di razza sarda, dalla Cooperativa 27 febbraio di Samassi e dai ristoratori del territorio che aderiranno al Piano di filiera.

Con le carni e i salumi del suino sardo, grazie al sistema dell'allevamento all'aperto, i ristoratori possono offrire ai loro clienti un prodotto di alta qualità, che inoltre racchiude un'importante storia da raccontare. La carne del suino di razza sarda si distingue per la presenza di grasso intramuscolare e per una bassa riduzione al momento della cottura. Con la trasformazione delle carni in salumi, i prodotti conservano rilevanti proprietà organolettiche, che rendono insostituibile, ad esempio, il sapore della salsiccia lavorati nell'ambiente domestico, una delle grandi eccellenze della tradizione contadina, imitata anche dalle grandi case nazionali nella versione riconoscibile dalla dicitura "tipo sarda". L'etichetta e una brochure che parlerà della storia del suino rustico sardo, allevato all'aperto, saranno visibili su tutti i tavoli dei ristoranti aderenti all'iniziativa promossa dalla provincia del Medio

#### Presidenza

---

#### *La Razza Sarda nei ristoranti del Medio Campidano*

TIPO DOCUMENTO : *Nota Stampa*

VER.: *n. 1 del 21.05.2013*

APPROVATO CON: -

AREA: *Presidenza*

DIRIGENTE: *Ing. Pierandrea Bandinu*

SETTORE: -

RESPONSABILE -

SERVIZIO: *Presidenza*

SEDE: *via Carlo Felice, 267 - 09025 Sanluri (VS)*

TEL.: *+39 070 93 56 700*

FAX.: *+39 070 93 56 799*

REDATTO DA: -

C.F. *92121560921*

P.I.: *02981030923*

E-MAIL *presidenza@provincia.mediocampidano.it*

Campidano, e inseriti in un elenco che verrà divulgato per rendere noti ai buongustai i locali in cui sarà possibile assaporare le carni del classico porchetto arrosto e i prodotti del Tagliere del suino rustico sardo.

Per illustrare il progetto, è previsto un primo incontro con i ristoratori del territorio, per il giorno lunedì 27 maggio p.v. alle ore 16.30 presso la sede della presidenza della Provincia, in via Carlo Felice n. 267 a Sanluri.

#### **Caratteristiche morfologiche del suino di razza sarda**

Il Decreto Ministeriale di riconoscimento del suino di razza sarda (DM n. 21664 del 8. 6. 2006) indica i caratteri morfologici specifici di questa razza. Si tratta di un animale di taglia piccola con scheletro solido e una cute completamente o parzialmente pigmentata. Il mantello è di colore vario, che può essere nero, bianco, rosso, grigio, fulvo, unito o pezzato e ricco di setole talvolta ondulate ed arricciate, che ricoprono abbondantemente il corpo. A questo si aggiunge una criniera dorsale con setole lunghe e in certi casi un ciuffo lombare. Ad un collo corto e robusto è unita una testa di medio sviluppo, con un profilo fronto-nasale rettilineo e orecchie pendenti in avanti o lateralmente. È possibile la presenza di tettole. Il tronco è poco sviluppato, con una linea dorso-lombare rettilinea o leggermente convessa e una groppa inclinata. Le spalle sono leggere; il torace poco sviluppato e le cosce scarne. La coda è lunga e ha normalmente delle setole che in certi casi formano una caratteristica coda "cavallina". Gli arti sono corti e robusti. Il maschio ha testicoli ben pronunciati e capezzoli in numero non inferiore a 8, come anche la femmina, che ha almeno 8 mammelle e capezzoli normali ben pronunciati e pervi. I caratteri morfologici che comportano l'esclusione dal registro anagrafico sono l'assenza di setole, la cute totalmente depigmentata, le orecchie dritte, il profilo fronto-nasale concavo, il mantello striato, la presenza di una fascia bianca, anche parziale, sul torace.