

Nasce in Emilia Romagna la carne di suino con più Omega3. Buona come il maiale sana come il pesce

Mangiare carne di maiale senza sensi di colpa sta diventando una missione possibile. Dagli allevamenti Cura Natura di Castelvetro nasce il suino con carne più ricca di Omega3, i famosi grassi insaturi tanto raccomandati dai nutrizionisti e finora associati principalmente al pesce. L'azienda di allevamento DOP, insieme ai produttori di alimenti zootecnici di Ferri Group, ha siglato un protocollo con la francese Blue Blanc Coeur, la filiera che promuove l'agricoltura e l'allevamento con vocazione alla salute, che le consentirà di alimentare e allevare suini in Italia con una importante componente di "grassi buoni". La "ricetta" preparata nei laboratori della Ferri sulla base dei protocolli BBC prevede per l'alimentazione dei suini un mix di prodotti vegetali, minerali, vitamine e semi, tra cui i famosi semi di lino che sono tra i maggiori fornitori di questi preziosi amici della salute. Per fare un paragone, come il pesce assume gli Omega 3 cibandosi di alghe, così i suini li assumono dai semi di lino. Per continuare col paragone, ecco alcuni esempi di valori nutrizionali secondo le tabelle IRAN: 100 gr. di lombo fresco passano dal contenuto attuale di 0,08 grammi di Omega3 a 0,24 grammi dei suini di filiera Blue Blanc Coeur. La stessa quantità di tonno o salmone fresco ne contiene 0,09 gr. Altro caso la coppa, che passa da 0,14 grammi di Omega3 a 0,95. Contenuti importanti anche nei salumi: in 100 gr di prosciutto di Parma si passa da un valore di 0,11 a 0,55 gr. di Omega3, nel prosciutto crudo nazionale dai 0,12 gr. correnti ai 0,41, e da 0,16 a 0,75 gr nella mortadella di Bologna IGP. Sembra proprio che si possa aprire una nuova frontiera nutrizionale per la carne suina, che si propone ai regimi alimentari più equilibrati con il suo "nuovo" contenuto di Omega 3. Buona come il maiale, sana come un pesce.