Alla 98ª Fazi di Montichiari il futuro della suinicoltura sotto la lente
Le grandi Dop della salumeria e la qualità unico strumento per crescere

Comunicato stampa

(Montichiari, 24 ottobre 2026). La suinicoltura italiana riparte dalle grandi Dop della salumeria, che ne sono il vanto e il biglietto da visita nel mondo. Dialogo di filiera, capacità di migliorare il benessere animale e la biosicurezza, ricerca e sviluppo come driver di crescita, catene di approvvigionamento più coese e mirate alla crescita di un comparto che in Italia vale circa 2,5 miliardi di euro, con una produzione di maiali concentrata per il 49% in Lombardia. Alla Fazi di Montichiari il settore, riunito dalla rivista di Suinicoltura del Gruppo Tecniche Nuove, guarda avanti con la consapevolezza che qualche difficoltà c'è, ma che insieme si può ragionare per costruire filiere più resilienti.
Gli esempi di suinicoltura efficiente e in grado di declinare positivamente biosicurezza, salute animale e benessere non mancano e il premio "Allevatore dell'Anno" consegnato a Marco Bompieri di Ceresara (Mantova) è la prova che fare innovazione offre garanzie di crescita e di redditività. Per la cronaca, hanno conquistato il riconoscimento anche il Gruppo Veterinario Suinicolo Mantovano e Assosuini per l'impegno nella crescita del comparto.
Il settore necessita di un cambio di paradigma. Lo dice Elio Martinelli, storico presidente di Assosuini (oggi è consigliere), che invita i Consorzi di tutela del Prosciutto di Parma e di San Daniele a rivedere la propria compagine, aprendo le porte nei consigli di amministrazione anche agli allevatori. Lo sostiene anche Michele Carra, vicepresidente di Assalzoo, l'Associazione nazionale tra i produttori di alimenti zootecnici, che pone l'accento su ricerca, sviluppo, innovazione e qualità. "La filiera suinicola italiana non potrà mai competere con l'estero sui prezzi, ma dovrà continuare a puntare sulla qualità – osserva Carra -. Magari introducendo i parametri qualitativi fra le indicazioni di pagamento, esattamente come avviene nel latte. Lavorare per le produzioni Dop significa perseguire la qualità, a partire dalle materie prime, che come mangimisti garantiamo grazie a laboratori di analisi, sistemi di sanitizzazione, processi certificati".
Per Davide Calderone, direttore di assica, l'Associazione che riunisce gli industriali del settore della carne suina, "la segmentazione produttiva, scelta adottata dal Consorzio del Prosciutto di San Daniele, è sicuramente un'opportunità per intercettare consumatori diversi, che chiedono prodotti alimentari con requisiti specifici". Parallelamente, accanto al mercato interno la missione rimane l'internazionalizzazione. Una strada non semplice, a volte a causa di barriere sanitarie. "Si sta concludendo la trattativa con il Giappone per riattivare l'esportazione dei salumi, a partire dai prosciutti stagionati oltre 400 giorni – aggiunge -. È una opportunità, dal momento che l'Italia esportava in Giappone circa 60 milioni di euro in valore. Bisogna progredire, perché non si può pensare che il mondo sia fermo. Ho visto recentemente in Cina grandi allevamenti di suini, con tecniche all'avanguardia, dotati di sensoristica, strumenti di monitoraggio, livelli di attenzione e benessere animale veramente elevati. Di questo passo fra qualche anno la Cina esporterà carne suina, grazia anche a una domanda mondiale che è in crescita".
Nei prossimi anni le normative legate al benessere animale e alle emissioni in atmosfera potrebbero inasprirsi ulteriormente. Lo spiega Rudy Milani, allevatore di maiali e rappresentate del settore in seno al Copa, l'organizzazione europea delle associazioni agricole. "Temo un appesantimento del mercato europeo nel 2027 – conclude Milani -. L'Unione europea potrebbe pagare un prezzo elevato dall'accordo con i Paesi del Mercosur, anche perché l'America Latina e gli Stati Uniti hanno una produzione suinicola in crescita, fortemente orientata all'export anche in Asia, finendo così per compensare la riduzione delle esportazioni dei Paesi comunitari".

Centro Fiera di Montichiari: via Brescia, 129 – 25018 Montichiari. Telefono: 030/961148.

Per informazioni stampa:
Roberto Bonzi:
roberto@centrofiera.it
+39 345 5454668

Matteo Bernardelli:
matteobernardelli1975@gmail.com
+39 338 5071198