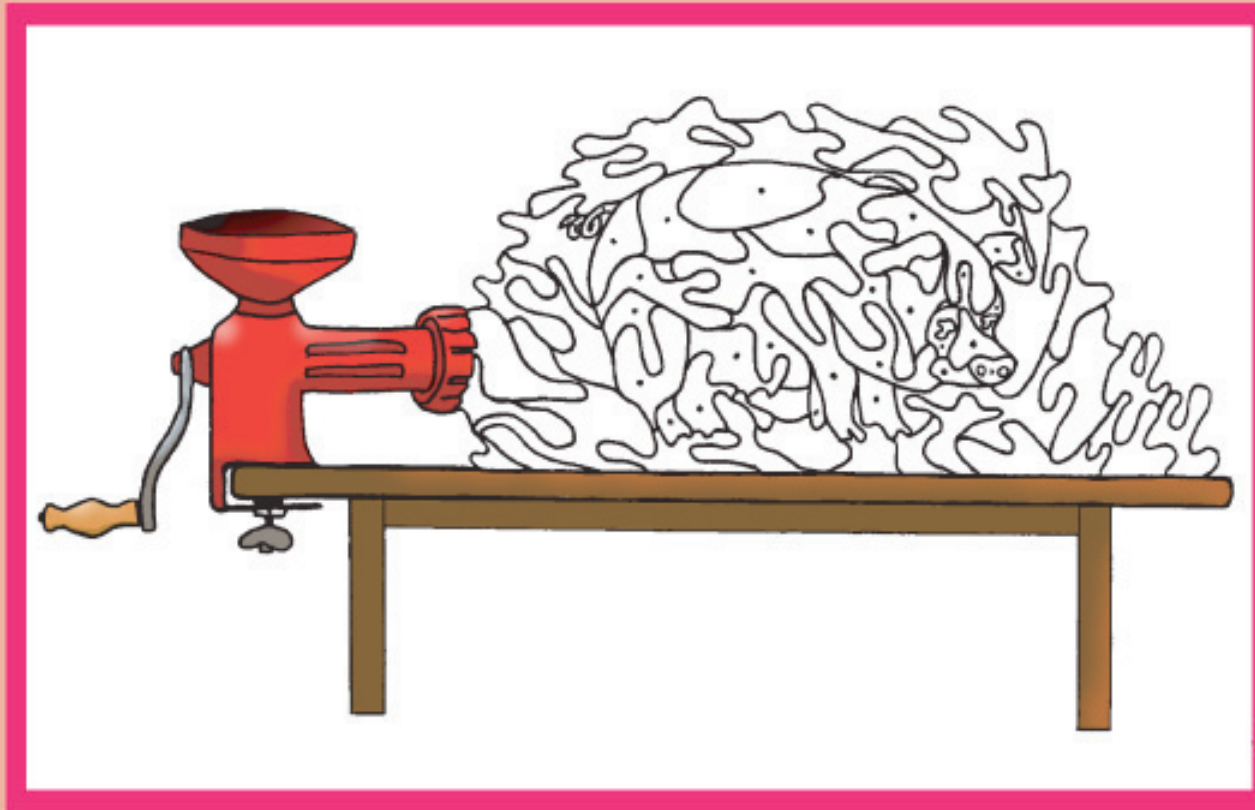
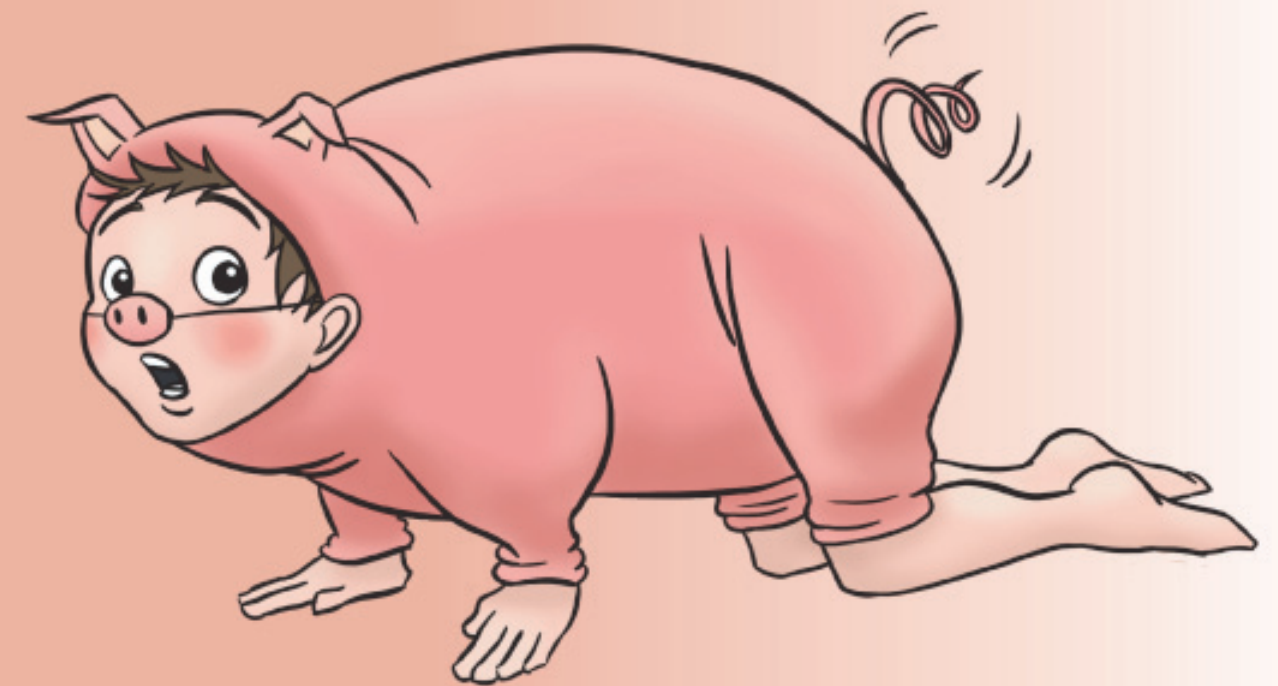


Il Maiale



Colora le aree con i puntini e scopri quale animale apparirà!



Aveprobi
Associazione
Veneta
dei Produttori Biologici



Confederazione Italiana Agricoltori
Venezia



Disegni e grafica

I.P.S. per la grafica pubblicitaria
e i servizi sociali
A. M. Mozzoni Venezia-Mestre
classe IIIC - S. Piasentini, A. Gazzotti,
M. Scarpa, G. Borin, E. Vanzan,
copertina di A. Zennaro.

Testi

Tanja Giacomel - Provincia di Venezia
Sara Cargnello e
Chiara Frasson - CIA Venezia
Arianna De Monte - Aveprobi

Agricoltura e alimentazione

V.le Sansovino 5 - Torre Nord - Mestre (VE)
tel. 041 2501845-46-47 :: fax 041 2501867
agricoltura@provincia.venezia.it - www.agricoltura.provincia.venezia.it

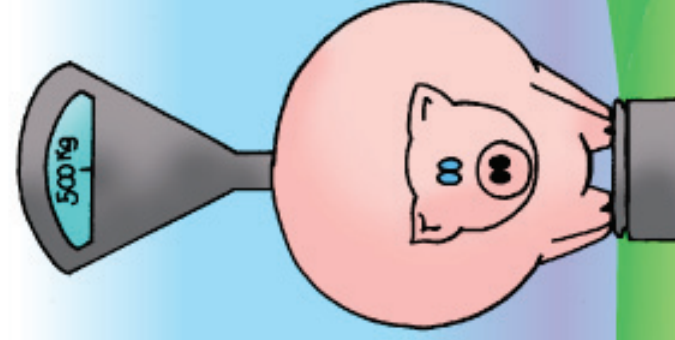
Progetto PAEAN
Promozione Agricoltura Eco compatibile Alimentazione Naturale



IL MAIALE

CHI È

Il **MAIALE** o **SUINO** è uno degli animali domestici più diffusi nelle nostre zone. È un mammifero e si sostiene derivi dal **CINGHIALE** selvatico, poi addomesticato dall'uomo. I suini hanno 4 dita, due delle quali poggiano a terra su robuste unghie. Un maschio può arrivare a pesare anche 500 kg.



STORIA

L'allevamento del maiale è antichissimo, tanto che sono state trovate raffigurazioni di suoi presumibili antenati nella grotta di Altamira in Spagna (circa 40.000 a. C.). Sembra che le prime addomesticazioni siano avvenute in Cina e in Mesopotamia.



LA FAMIGLIA

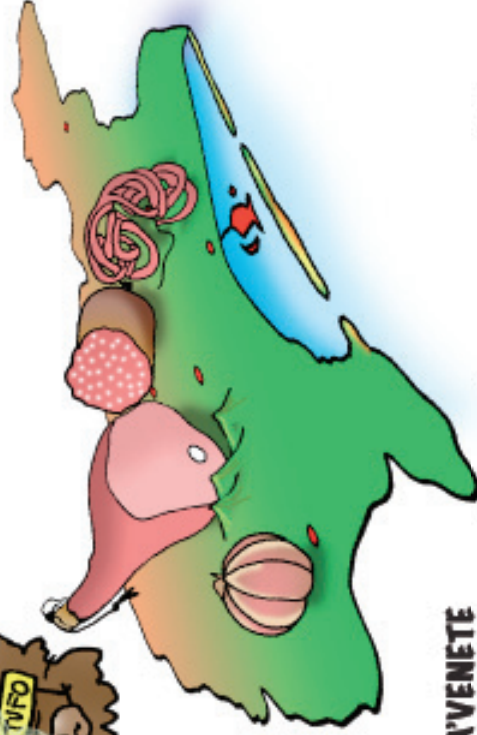
Il maschio del maiale si chiama **VERRO** e la femmina **SCROFA**, i piccoli si chiamano **SUINETTI** e una femmina può partorirne da 10 a 20 in una sola cucciolata. Dopo il periodo di svezzamento, il suinetto comincia ad essere alimentato in modo più inteso dall'uomo per farlo ingrassare.

CURIOSITÀ

I maiali sono dotati di un fiuto molto sviluppato e grazie ad un particolare addestramento possono essere utilizzati per la ricerca dei tartufi, funghi pregiati che nascono sotto terra.

PRODOTTI

Del maiale non si butta via niente. La sua carne è nutriente, ricca di vitamine e sali minerali. Conosciamo infatti gli arrosti, le bistecche, le lombate, le costicine, le braciole, i prosciutti (che derivano dalle cosce) e poi i salami, le salsicce, i cotechini, gli zamponi. La pancetta, il lardo, lo strutto servono per alcune preparazioni in cucina. Con le setole si fanno pennelli e spazzole e con la pelle si può produrre il cuoio.



SPECIALITÀ VENETE

La bøndola è un insaccato che si produce in provincia di Rovigo; la luganega trevigiana è una salsiccia molto particolare che si fa in provincia di Treviso; il prosciutto dei Colli Euganei si produce in 30 comuni tra Vicenza e Padova; la soppressa vicentina è una soppressa speciale che ha ricevuto il marchio DOP di tutela.

