


Parliamo di maiali

A VOLTE RITORNANO

Nel Sub-Appennino Dauno i querceti si alternano alle assolate e dorate distese di grano duro. Lentamente il territorio sta ritrovando le proprie radici: il maiale nero, praticamente scomparso, è tornato alla ricerca di ghiande

CASEUS

36

 di Francesco D'Innocenzo

Oggi questo animale è ritornato a vivere liberamente nei boschi ghiandiferi della zona grazie al progetto *Studio per l'allevamento brado dei maiali di razza locale da reintrodurre nel territorio*, condotto dal CNR di Lesina (Fg) sotto gli auspici della Comunità Montana dei Monti Dauni Meridionali. I ricercatori del CNR si sono orientati verso il recupero del patrimonio genetico del maiale pugliese.

Questa tipologia suina si distingue in due sottorazze: Garganica-Dauna e Murgese

La prima è caratterizzata dal mantello pezzato bianco, la seconda ha pelle ardesia con grosse setole nere. Nel progetto si è voluto selezionare verso il manto nero, anche perché il manto nero e le fitte setole sono considerati caratteristiche universali dei suini del mondo mediterraneo.

Altro aspetto importante del progetto è quello di creare una economia che scaturisca interamente dall'ecosistema locale, quindi, basata sulle risorse naturali e rinnovabili.



Ecco i cardini su cui si basa il ciclo produttivo del maiale nero dei Monti Dauni

- Una razza suina perfettamente adattata al clima e al terreno dei luoghi
- La riproduzione basata su accoppiamenti naturali
- Il cibo derivante da ciò che produce il territorio
- L'alimentazione reperita mediante il pascolamento
- Lo smaltimento degli escrementi per assorbimento del substrato su cui vivono i maiali

Conosciamo l'animale

Il maiale nero di Monti Dauni è robusto, rustico, a scheletro solido. Il mantello è costituito da setole nere e la cute è colore ardesia. La testa è stretta, dal profilo rettilineo; le orecchie sono dritte in avanti ed in basso. Il tronco è muscoloso, il prosciutto ben sviluppato. Gli arti hanno un ottimo appiombato, che permette al maiale una facile deambulazione anche in aree impervie. La femmina ha mammelle con dodici capezzoli ben funzionanti, è una buona lattifera ed è mediamente prolifica. I suini a circa un anno, in buono stato di ingrassamento, possono raggiungere il quintale di peso vivo ed anche il quintale e mezzo.

In passato: collina e montagna in inverno e pianura in estate

Una volta l'allevamento brado esigevo la presenza di pascoli costituiti da boschi ghiandiferi, da paludi e da campi lasciati incolti. In inverno i maiali venivano condotti in collina e in montagna per potersi cibare dei frutti delle querce, dei roveri e dei cerri (un ettaro di tali boschi può alimentare tre o quattro maiali quando il frutto abbonda in particolari annate). Alcuni boschi erano gestiti con la precisa finalità del ghiandatico e li riconosciamo ancora oggi per l'aver grandi alberi radi dalle ampie chiome fruttifere.

Nei periodi estivi i maiali scendevano in pianura per trovare nutrimento nelle paludi e nei campi dopo i raccolti, attuando in tal modo una transumanza invertita rispetto a quella ovina. A causa della calura estiva i maiali di giorno si lasciavano tranquilli nei luoghi freschi e umidi come i giacigli fangosi del sottobosco, al calar della sera, invece, uscivano per andare a pascolare. In tal modo utilizzavano le ore più fresche della giornata per auto-provvigionarsi.

Oggi: allevamenti secondo le metodiche della zootecnia di tipo estensivo

I maiali vivono liberamente in vaste aree boschive recintate nelle quali sono liberi di muoversi e di grufolare alla ricerca di cibo, come ad esempio ghiande, erba, tuberi, radici e quant'altro trovano nel pascolo.

È quindi importante porre attenzione a quali aree destinare questi animali. È necessario analizzare le risorse tabulari delle aree pascolative, al fine di creare un ottimo equilibrio tra numero di animali e risorse, anche per ridurre al minimo l'input alimentare esterno ed evitare il depauperamento del terreno. Ciò è quanto avviene, ad esempio presso la Masseria Salecchia (Bovino- FG), azienda associata all'ANFOSC, che detiene un gran numero di capi.

Come è organizzato un allevamento

I capi allevati sono divisi in: riproduttori, soggetti destinati all'ingrasso, quota di rimonta.

I riproduttori si alimentano al pascolo ed hanno un'integrazione di 1-3 Kg di sfarinati al giorno, in tal modo si mantengono tonici senza ingrassarsi eccessivamente.

Gli accoppiamenti sono regolati in modo da avere i parti nel mese di ottobre. La scrofa gestante viene separata dal resto dei riproduttori e situata in un box coperto e lì vi rimane per i primi 45 giorni di lattazione; dopo di che è lasciata libera nei pascoli e lo svezzamento avviene a 55-60 giorni. Fino ad ottobre i maiali si lasciano liberi di pascolare e si fornisce loro una dieta, che determini uno sviluppo delle masse muscolari, ma non deposizioni di grasso.

All'inizio dell'autunno i magroni dovrebbero aver raggiunto i 90 kg di peso. In questo periodo vengono condotti nei boschi dove vengono ingrassati fino a raggiungere a fine febbraio un peso di 150-160 kg. A tal peso saranno pronti per la macellazione.

Per la sapidità e qualità delle carni è fondamentale che l'ingrasso sia fatto esclusivamente a base di ghianda

La ghianda si caratterizza per il basso contenuto proteico ed un elevato livello di grassi ed essendo molto apprezzata dal maiale questo riesce ad ingerirne 8-10 kg/giorno. La componente lipidica della ghianda è costituita da un'elevata concentrazione di acido oleico e acidi grassi saturi. La componente lipidica fornisce una caratteristica particolare e ben differenziata al tessuto adiposo del maiale, tale da far distinguere anche al consumatore meno esperto, la particolarità dei salumi derivati dalle carni di tali animali.

Senza dubbio ottimi prodotti

Il maiale nero dei Monti Dauni è in grado, quindi, di fornirci prodotti di particolare pregio, che, se pubblicizzati e ben commercializzati, possono risollevare la situazione economica degli allevatori del Sub Appennino, purché subentrino nell'intera filiera degli organismi di controllo e tutela dei prodotti tipici del maiale. In tal modo si eviterebbe la possibile speculazione attuabile dai salumifici locali nel proporre per salumi del maiale nero, salumi prodotti con carni di razze convenzionali ed allevate in porcilaie.

I salumi derivati da tale maiale possono costituire in tal modo una valida risposta a coloro che, invece, vorrebbero l'appiattimento dei sapori della nostra cucina, la standardizzazione dell'alimentazione umana, la diffusione di animali transgenici.

I Neri per davvero

Ecco alcune razze suine autoctone presenti ancora in Italia e in alcuni paesi esteri

In Italia

Nero Calabrese, Nero dei Nebrodi, Casertana, Mora Romagnola, Cinta Senese

All'estero

Cerdo Ibérico (Spagna)
Euskal Txerria (Paesi Baschi)
Noir de Bigorre (Francia)

(Informazioni tratte dalla rivista SlowFood 1/2004)