

CENTRO RICERCA
ACCADEMIA DELLA VENTRICINA



PROGETTO PER LA RICOSTITUZIONE DI POPOLAZIONE DI SUINO
NERO ABRUZZESE

INTRODUZIONE

Il Centro Ricerca dell'Accademia della Venticina, associazione di produttori nata per la difesa della ventricina del vastese, ha portato a termine il progetto di allevamento di suini in forma di semibrada o all'aria aperta iniziato nel maggio del 2001.

I dati conseguiti hanno confermato appieno ciò che erano le ipotesi della ricerca ovvero che i risultati sia sotto il profilo qualitativo ma anche quantitativo dimostrassero i vantaggi rispetto agli allevamenti intensivi almeno per quanto riguarda la produzione di salumi tradizionali ed in particolare della ventricina.

I dati quantitativi ed i relativi commenti sia sul progetto che nel confronto con i suini provenienti dall'allevamento intensivo sono disponibili a chiunque ne facesse richiesta per eventuali scelte imprenditoriali da compiere.

Sono invece i dati qualitativi sulle carni ottenute con l'allevamento all'aria aperta che ci danno argomenti utili o meglio ci indirizzano verso una scelta obbligata: ripristinare per questo tipo di allevamento una popolazione di suini neri abruzzesi.

ALCUNE CONSIDERAZIONI

Analizziamo adesso alcune considerazioni che ci portano a dire in modo inequivocabile che abbiamo una scelta molto vantaggiosa: ripristinare allevamenti di semibrada o all'aria aperta e recuperare suini autoctoni neri.

Nel progetto appena concluso, le ipotesi per dimostrare la qualità delle carni sono state poste rispetto al prodotto finito, nel nostro caso la ventricina ma vale anche per gli altri tipi di salumi.

Abbiamo posto a confronto non solo prodotti di suini provenienti dalle due tipologie di allevamento ma anche quanto influisca il regime alimentare e quanto influisca la genetica dell'animale (razze depigmentate e razze pigmentate). Ebbene, sotto il profilo più squisitamente organolettico il panel di assaggio per la ventricina non ha permesso di trovare differenze all'interno dei campioni di suini, di razze depigmentate e pigmentati, il che ci porta a supporre che il regime alimentare dei suini e la loro qualità di vita sono preponderanti rispetto alla differente genetica. Quando si pone il confronto, invece, tra questi due campioni in ambito di analisi di laboratorio, emerge che:

- il Ph delle carni tende ad abbassare più velocemente nei pigmentati rispetto alle razze depigmentate moderne, e questo a favorisce la preparazione della ventricina (riduzione rischi anomalie).
- Gli acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi della serie omega-3 e omega-6 sono in una misura nettamente superiore nella carne dei suini neri allevati all'aria aperta. Con i problemi di colesterolo del mondo moderno questo depone favorevolmente. (dati presentati a Terra Madre, Torino da Dott. M. Coracci Università di Pisa, Dott.ssa Ernestine Lùdeke responsabile del Progetto sul Patanegra, Spagna (una curiosità, è lei che ha creato il motto promozionale per il suino patanegra: "il patanegra? L'olio d'oliva a quattro zampe")
- I suini neri sono esenti da malattie epiteliali, generate da lunga esposizione al sole rispetto alle razze moderne depigmentate.

Solo queste considerazioni appena esposte sarebbero sufficienti a prendere in seria considerazione il ripristino di maiali neri abruzzesi allevati in forma semibrada o all'aria aperta. Ma questa pratica, abbandonata negli anni sessanta a vantaggio di sistemi di allevamento più redditizi e facili da gestire più comunemente chiamati intensivi, oggi si può riproporre offrendo sia il vantaggio economico per certi ambiti territoriali e sia un vantaggio d'immagine perché si coniugherebbe bene con quella che è l'immagine dell'Abruzzo oggi: Regione verde d'Europa, Regione dei parchi, che è attenta alla salubrità, all'abitat naturale, alla coltivazione agricola biologica e quindi alla difesa delle tradizioni.

Un suino nero o fulvo che grufola nel terreno in cerca di tuberi e ghiande è una delle immagini più significative e suggestive per promuovere non solo i prodotti derivati dal maiale ma anche tutti i prodotti di un territorio; quindi dotarsi di queste forme d'allevamento può essere una chiave di lettura biologica per le produzioni del nostro territorio.

. Progetto per il recupero della popolazione di suini neri abruzzesi.

Analisi

La Food and Agricultural organization (F A O)

nell'ultimo dopoguerra(inizi anni cinquanta) registrava in Abruzzo e Molise la presenza del suino nero abruzzese; la sua notevole rarefazione è da imputare a due ordini di fattori:

- 1)non aver capito che quei suini non potevano essere allevati nel sistema intensivo con conseguente produzione di carni di non eccellente qualità.
- 2)fine della transumanza e dell'utilizzazione dei tratturi.

Dalle bibliografie zootecniche del secolo passato emerge che esisteva una razza denominata suino nero Abruzzese. La presenza sia dei tratturi(grande via di comunicazione larga più di cento metri costituiti da prati naturali)e molti tratturelli minori consentivano flussi di animali che si spostavano tra i diversi territori di montagna e di pianura ed addirittura tra diverse regioni:

Abruzzo,Molise,Puglia,Campania, Umbria,Lazio,Maremma.

In questo contesto sul genoma suino locale nel corso dei secoli e fino agli anni cinquanta del secolo passato si sono inserite altre razze o popolazioni di suini che circolavano lungo i tratturi e che hanno evitato alla popolazione abruzzese problemi di consanguineità (vedi Cinta Senese o Mora Romagnola), conferendo una rusticità ed una prolificità non indifferente al maiale nero abruzzese. Dalla "Nuova Enciclopedia Italiana" di Mantovani edita nel 1926 si legge:

Il maiale di razza abruzzese ha una altezza media di cm 85 al massimo, testa con muso corto, a imbuto e largo alla base e provvista di orecchie portate in avanti; corpo con buoni diametri trasversali; mantello nero con setole fini e piuttosto rade. Le troie partoriscono in media 10 figli. E' abbastanza precoce e da carne ottima e lardo sodo, che si conserva assai bene. Piacevolissimi sono i prosciutti di questo porco. Il peso di un maiale ingrassato è di 125 kg.

L'Abruzzo era una regione dove si attingeva riproduttori per il miglioramento di altre popolazioni, proprio per queste caratteristiche appena riportate e per la variabilità genetica.

E' evidente che i parametri di riferimento per il miglioramento non erano quelli attuali, basati solo sull' incremento ponderale giornaliero ma si ricercava la prolificità, l'istinto materno sviluppato,la rusticità e la capacità di alimentarsi in modo frugale.

Comunque pur in presenza di un maiale eccellente per la qualità,nel corso del secolo scorso si cercava sempre di migliorare la razza. Dopo alcune prove miglorative con

lo Yorkshire che diede risultati deludenti, due illustri zootecnici quali il Prof. Dematteis ed il Prof. Stanga giunsero alla conclusione che razze migliorative per il suino abruzzese potevano essere lo Berkshire ed ancora meglio il Large Black. Un dato statistico: nel 1926 in Abruzzo si contavano (cifra per difetto) 128.428 maiali di questa razza. Nel secondo dopoguerra la FAO da questo suino nero in pericolo di estinzione.

Prospettive

Le popolazioni di suini che si spostavano lungo i tratturi ed i tratturelli, per essere venduti ai mercati più disparati, provenivano o si dirigevano verso luoghi dove erano allevati:

- 1) la Casertana (Campania)
- 2) il Pugliese
- 3) la Perugina (Umbria)
- 4) la Macchiaiola (Maremma Tosco-laziale)
- 5) la Calabrese
- 6) la Nera della Lucania

Le fonti orali su questi argomenti sono rappresentate, dai vecchi commercianti e dagli anziani contadini, ancora in grado di testimoniare con racconti dettagliati questo fenomeno e di come dall'Abruzzo partivano a vendere per mercati lontani fino alla Calabria,(Le famiglie dei D'Ercole e dei Pomponio detti dei "*porcari*" a Scerni oppure, il barone Cauli della Montagnola fra Carpineto e Casalanguida).

Spesso lungo la via del ritorno, Puglia o Campania compravano nuovi riproduttori che incrociavano con quelli locali. Inoltre alcuni eminenti zootecnici quali il professor Cristin (1861-1862), Faelli (1903) e Mascheroni (1927) confermano che durante il 1800 ed agli inizi del 1900 in abruzzo furono introdotti come miglioratori suini neri delle razze Hampshire, Berkshire e Large Black, razze formatesi in Inghilterra nel diciottesimo secolo con il contributo genetico della popolazione autoctona italiana denominata genericamente *napolitana* (Prof. Ballarini 2002).

Anche le fonti storiche confermano ed indicano il Vastese come un territorio da sempre vocato all'allevamento dei suini. Tra le informazioni più interessanti si riportano due indicazioni emerse dalla Relazione Storica sulla Venticina del Vastese redatta dal prof. Luigi Murolo per il riconoscimento alla Venticina del marchio europeo D O P (denominazione di origine protetta).

..... Che dire di più! Solo la coincidenza di tre fattori concomitanti consente di stabilire la genesi di questo insaccato nell'Ottocento: **l'alto numero di suini allevati**, la coltivazione di peperoni e la coltivazione di citrangoie (arance amare). Di qui, dunque, l'esclusività assoluta di un prodotto e di un'area che attendono ancora di essere riconosciute.

.....malgrado questo limite di documentazione, la rilettura del prezioso volume di Giuseppe lezzi dal titolo La Maiella e l'Abruzzo Citeriore (1919) consente di giungere ad alcune conclusioni importanti. Che i comuni in cui risultava diffuso ed economicamente rilevante l'allevamento dei suini erano i seguenti:, **Scerni**, Carunchio, Casalanguida, Casalbordino, Cupello, Fresagrandinaria, Furci, Torino di Sangro, Villalfonsina e Bomba. Che i paesi in cui appariva significativa l'industria delle carni salate, dei prosciutti, dei salami erano Bomba, Carunchio, Casalanguida, Castiglione Messer Marino, M., Celenza sul Trigno, Colledimezzo, Scerni, Monteodorisio, Palmoli, Roccaspinalveti, San Buono, San Salvo, Villalfonsina

Con la situazione appena descritta, e con l'esperienza acquisita negli ultimi quattro anni sull'allevamento all'aria aperta, per il tipo genetico autoctono nero abruzzese ci sono buone prospettive e che si può procedere: a Recuperare **UNA POPOLAZIONE DI SUINI NERI ABRUZZESI.**

Finalità e obiettivi

Trattasi di un intervento finalizzato al recupero della popolazione di suino nero abruzzese, partendo dal territorio vastese attraverso il quale definire le caratteristiche del prodotto finale, verificare ed adottare tecniche di produzione innovative con ridotto o nullo impatto ambientale, anche attraverso l'adozione di un sistema di gestione ambientale. L'obiettivo da raggiungere è quello di implementare l'iter procedurale per il riconoscimento della DOP sulla ventricina del vastese o di altri salumi tipici abruzzesi nonché delle carni fresche. Inoltre innescare una promozione e realizzazione di un sistema di cooperazione che sia in grado di rappresentare e sviluppare l'inizio della filiera ovvero la produzione di materia prima.

Attraverso l'intervento in oggetto, si prevede:

- individuazione e sviluppo dell'intera filiera produttiva

- introduzione di metodi di produzione a ridotto impatto ambientale
- studio di settore dei prodotti tipici anche finalizzati all'implementazione dell'iter procedurale per il riconoscimento DOP sulla ventricina vastese o su altri salumi
- realizzazione di un modello di partenariato rappresentativo della filiera

METODOLOGIA

Il centro Ricerca dell'Accademia della Venticina individuerà soggetti suini pigmentati(neri o grigio ardesia) ancora presenti nella regione Abruzzo, per formare dei nuclei di fondazione da sottoporre a ulteriori verifiche(studi ricerche ecc.)

Sarà il successo dell'operazione ed il gradimento da parte della comunità dei consumatori a determinare l'eventuale incremento del numero dei riproduttori.

Il Centro Ricerca dell'Accademia della Venticina per il recupero di un nucleo di suini neri abruzzesi si avvarrà della consulenza delle seguenti istituzioni:

- Consdabi, National Focal Point Italiano, FAO
Dott. Ferdinando Ciani
Compendio della Consolazione Sottocentro
National Focal Point dott. Vincenzo Mazzei
- Prof. Luigi Grazia. Istituto di microbiologia degli alimenti
Università di Modena.
- I T A S(Istituto Tecnico Agrario di Scerni)

Descrizione del sistema Plen air.

Il concetto di allevamento semibrado:

La pratica dell'allevamento semibrado è nel nostro caso la reintroduzione in opportuni ambiti agro-pastorali di suini che hanno la possibilità di alimentarsi e ricoverarsi autonomamente ed in parte supportati artificialmente .

Con questo tipo di gestione si permette al suino di vivere secondo il suo naturale ciclo circadiano con l'eventuale controllo e supporto saltuario dell'uomo.

.....“La problematica più pressante che l'Accademia della Venticina ha rilevato in questi quasi tre anni di attività è il reperimento, da parte di macellai e piccole salumerie che confezionano ventricina, di maiali allevati secondo metodi di agricoltura ed allevamento biologico.

Mentre i contadini si allevano in modo naturale quei pochi maiali soprattutto per soddisfare le esigenze di consumo proprie e per piccole vendite ad amici, per un consumo più ampio manca la materia prima che abbia il requisito della naturalità.” Intervento al Convegno sul benessere dei suini a Modena 2002.

Luigi Di Lello

Ricordiamo che l'Accademia ha dettato tre requisiti fondamentali per fare un maiale adatto a produrre carne genuina e per confezionare ventricina all'altezza della tradizione:

- l'alimentazione
 - le condizioni di vita del suino.
 - l'ecologia dei laboratori artigianali di produzione.

Per quanto riguarda l'alimentazione essa deve essere adeguata e bilanciata vietando categoricamente ormoni della crescita, antibiotici, mangimi contenente prodotti OGM (organismi geneticamente modificati), farine e ceneri di provenienza animale. Per quanto riguarda le condizioni di vita il maiale deve avere spazio sufficiente per deambulare e grufolare(6,5 riproduttori per ettaro).

Limiti del grande allevamento

Gli allevamenti intensivi hanno risolto solo il problema di avere carni in quantità a basso costo.

Di contro hanno manifestato queste problematiche:

- Difficoltà nello smaltimento dei liquami.
- Problematiche sanitarie nei capi allevati per l'alta concentrazione in poco spazio.
- Impiego di antibiotici per risolvere le zoonosie.
- Ricorso agli ormoni ed a farine animali per avere indici di accrescimento sempre più alti per ridurre la permanenza dei capi nelle stalle.
- Forte impatto ambientale sotto diversi punti di vista, si pensi solo all'odore delle campagne quando passiamo sulle strade della pianura Padana.
- Carni scadenti e non idonei al confezionamento di salumi secondo consuetudini tradizionali e quindi impiego di conservanti ed additivi nelle carni trasformate.

Vantaggi del Plen Air e del semibrado.

- Ottenimento di carni di alta qualità.
- impatto ambientale ridotto, con esaltazione della naturalità del territorio.
- Annullamento quasi totale delle problematiche zoonosie.
- Impiego di cereali e legumi delle aziende agricole locali.
- Controllo sulla provenienza dei suini.

Interventi

Descrizione degli interventi legati al Progetto per recuperare nuclei” suino nero abruzzese” in allevamento all’aria aperta.

La realizzazione di questo allevamento ha primariamente una funzione divulgativa e formativa, contribuendo soprattutto con l’esempio al progresso di tutti gli agricoltori e allevatori intenzionati a ripristinare l’allevamento semibrado o all’aria aperta ed inoltre funzionare come centro ricerca per il recupero del tipo genetico autoctono suino abruzzese.

Ciò premesso passiamo a descrivere come si realizza questa forma di allevamento:

- 1) Individuazione di terreni marginali dotati da prati pascoli o erbai o radure e piante fruttifere di alto fusto o arbustive.(lecci,querce,fichi,noci ecc)
- 2) Recinzione con rete metallica
- 3) Recinzione con filo elettrico
- 4) Costruzione di ricoveri in terra e paglia
- 5) o in legno
- 6) Costituzione di una zona umida mediante un gocciolamento di acqua
- 7) Abbeveratoi e mangiatoie
- 8) Acquisto di un mulino per la macinatura delle granaglie.
- 9) Acquisto fattrici e verri
- 10) Anellamento antiscavo del grifo del suino

