Mario **Giannone** - Francesco **Sodi**

Dalla ghianda al cotechino
L'allevamento familiare del suino

edagricole

1ª edizione: ottobre 2011
1ª ristampa della 1ª edizione: febbraio 2018

© Copyright 2018 by "Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media Srl",
via Eritrea, 21 - 20157 Milano
Redazione: p.zza G. Galilei, 6 - 40123 Bologna
Vendite: tel. 051/6575833; fax: 051/6575999
e-mail: libri.edagricole@newbusinessmedia.it - www.edagricole.it

5386

Proprietà letteraria riservata - printed in Italy

La riproduzione con qualsiasi processo di duplicazione delle pubblicazioni tutelate dal diritto d'autore è vietata e penalmente perseguibile (art. 171 della legge 22 aprile 1941, n. 633). Quest'opera è protetta ai sensi della legge sul diritto d'autore e delle Convenzioni internazionali per la protezione del diritto d'autore (Convenzione di Berna, Convenzione di Ginevra). Nessuna parte di questa pubblicazione può quindi essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, ecc.) senza l'autorizzazione scritta dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norme di legge.

Realizzazione grafica: Emmegi Group, via F. Confalonieri, 36 - 20124 Milano
Impianti e stampa: Andersen S.p.A., via Brughera, IV - 28010 Boca NO

Finito di stampare nel febbraio 2018

ISBN 978-88-506-5386-7

Dedicato a tutte le persone
che ci hanno voluto bene
e ci sono state vicine
nei momenti difficili della vita.

Gli autori

A destra: Mario Giannone è perito agrario, dottore in agraria, insegnante di Tecniche delle Produzioni Animali presso l'Istituto Agrario di Firenze. Ha una lunga esperienza sul campo e di ricerca sviluppata come consulente aziendale presso numerose aziende pubbliche e private.
Da oltre venti anni scrive articoli tecnici sulla zootecnia nel mondo, con l'"Informatore Zootecnico", la "Rivista di Suinicoltura", "AZ BIO" e per il gruppo Agraria.org. Nel febbraio del 2002 ha pubblicato con il marchio Edagricole "L'allevamento biologico del suino". È sistematicamente impegnato quale relatore in convegni e corsi, anche presso università.
Titolare di un'azienda agricola, vi ha creato un importante centro pilota specializzato nell'allevamento del suino con metodo biologico.

A sinistra: Francesco Sodi è perito agrario, dottore in Agraria, laureato in Agrozootecnia sostenibile presso la Facoltà di Agraria di Firenze. È Direttore e Responsabile Tecnico dell'Azienda Agricola "Podere l'Uccellare" situata nella zona di produzione del Chianti Classico, dove è presente un allevamento in selezione di Cinta Senese.
Iscritto all'A.T.A. (Associazione Toscana Avicoltori) ha vinto nel 2004 e 2006 il Campionato Nazionale di Avicoltura con la razza Siciliana Collo Oro. Ha conseguito vari attestati sempre nel settore dell'agricoltura e dell'allevamento. Collabora con il sito www.agraria.org.

Prefazione

Il manuale è rivolto sia a chi si accinge per la prima volta ad allevare senza esperienza anche un solo animale, sia a chi desidera accrescere e migliorare le proprie conoscenze relative a questo settore dell'allevamento. Ne consegue che qualche approfondimento e alcune puntualizzazioni, a carattere strettamente tecnico-scientifico e a valenza generale, sono stati ritenuti necessari, in particolare nella trattazione inerente l'alimentazione e i biochimismi della trasformazione. Le proposte che andremo a fare, le indicazioni che emergeranno sono comunque specifiche per chi alleva a scopo amatoriale e non sempre quello che va bene in un sistema intensivo va bene anche nel nostro piccolo allevamento sotto casa. Pertanto cercheremo di guidare il lettore verso le scelte giuste per questo specifico allevamento, attenendoci a questa realtà dove è la passione la molla principale ed esiste ancora un rapporto uomo animale e animale ambiente, del tutto compromesso nel grande capannone industriale. Qui riciclare non è un errore e la genuinità e il gusto devono risultare indiscutibilmente vincenti.

Per approfondimenti si rimanda a testi e trattati specifici in quanto la limitatezza dello spazio ha impedito analisi più approfondite.

Gli Autori
Mario Giannone
Francesco Sodi

Indice

Gli autori IV
Prefazione V

1. La scelta della razza o del tipo genetico 1
1.1. Aspetti generali 1
1.2. Le razze locali 2
1.2.1. Cosa aspettarci dal loro allevamento 4
1.2.2. Apulo Calabrese (Nero Calabrese) 5
1.2.3. Casertana (Napoletana, Pelatella) 5
1.2.4. Cinta Senese 8
1.2.5. Mora Romagnola 9
1.2.6. Nero Siciliano (Nero dei Nebrodi, Nero delle Madonie, Perla Nera) 11
1.2.7. Razza Sarda 13
1.3. Le razze migliorate 14
1.3.1. Large White 15
1.3.2. Landrace Danese (Landrace Italiano) 18
1.3.3. Duroc 19
1.3.4. Landrace Belga 20
1.3.5. Pietrain 21
1.4. Gli ibridi commerciali 22
1.5. Le ricostruzioni 25
1.5.1. Brado delle Terre del Montefeltro 27
1.5.2. Nero di Parma 30
1.6. Scegliere il nostro animale 32
1.7. Quali sono i criteri da seguire quando andiamo ad acquistare? 33

2. Locali per l'allevamento e servizi 37
2.1. Aspetti generali 37
2.2. Allevamenti all'aperto o al chiuso? 37
2.3. Locali per il ricovero dei soggetti 41

2.4. Ricoveri per la gestazione e il parto 42
2.5. Ricoveri per gli adulti e l'ingrasso 47
2.6. Locali accessori, servizi, recinti e attrezzature 57

3. Alimentazione 67
3.1. Premessa 67
3.2. Nutrizione dei suini 68
3.3. Gli alimenti e il loro valore nutritivo 69
3.3.1. Vitamine 71
3.3.1.1. Vitamine Idrosolubili 71
3.1.1.2. Vitamine Liposolubili 71
3.3.2. Sali minerali 73
3.4. Gli alimenti zootecnici 76
3.4.1. Cereali 77
3.4.1.1. Mais 77
3.4.1.2. Orzo 78
3.4.1.3. Sorgo 79
3.4.1.4. Avena 80
3.4.1.5. Grano 81
3.4.1.6. Riso 81
3.4.1.7. Triticale 81
3.4.1.8. Segale 81
3.4.1.9. Miglio 82
3.4.2. Leguminose 82
3.4.2.1. Soia 82
3.4.2.2. Favino, Favette e Fave 83
3.4.2.3. Pisello 85
3.4.2.4. Cece 85
3.4.2.5. Veccia 85
3.4.2.6. Cicerchia 86
3.4.2.7. Lupino 86
3.4.3. Frutti del bosco 87
3.4.3.1. Ghiande 87
3.4.3.2. Castagne 88
3.4.3.3. Faggiole 88
3.4.4. Sottoprodotti dell'industria ed alimenti fibrosi 89
3.4.4.1. Sottoprodotti delle coltivazioni agricole 89

3.4.4.2. Sottoprodotti dell'industria lattiero-casearia 91
3.4.4.3. Semi delle colture oleaginose 93
3.5. Come si possono presentare gli alimenti 96
3.5.1. Semi integrali 96
3.5.2. Sfarinati 97
3.5.3. Pellettati 98
3.5.4. Fioccati e termo fioccati 99
3.5.5. Estruso 100
3.6. Come si legge un cartellino 101
3.6.1. L'intestazione 102
3.6.2. Componenti 102
3.6.3. Lotto e data 102
3.6.4. Tenori analitici 103
3.6.5. Le integrazioni 104
3.6.6. Istruzioni per l'uso 104
3.6.7. Scadenza e altre indicazioni 105
3.7. Piani alimentari 105
3.8. Alimentare i riproduttori 105
3.9. Alimentare all'ingrasso 108

4. Macellazione e trasformazione 111
4.1. Valutazione dello stato di ingrassamento 111
4.2. Resa al macello 112
4.3. La carcassa 114
4.4. Qualità della carne 117
4.4.1. Caratteristiche igienico-sanitarie 117
4.4.2. Caratteristiche nutrizionali 117
4.4.3. Caratteristiche organolettiche 118
4.4.4. Caratteristiche etiche 119
4.4.5. Caratteristiche tecnologiche 120
4.5. Fattori che influiscono sulla qualità della carne 120
4.5.1. Trasporto 120
4.5.2. Età e peso di macellazione 121
4.5.3. Qualità della carcassa e tecniche di allevamento 122
4.5.4. Qualità della carcassa e alimentazione 122
4.5.5. Tipo genetico e suoi effetti sulla composizione della carcassa 123
4.6. Macellazione 124

4.7. Processi muscolari *post-mortem* 124
4.8. Sezionatura del suino 128
4.8.1. Testa 130
4.8.2. Guanciale 130
4.8.3. Lardo 130
4.8.4. Capocollo (coppa) 131
4.8.5. Lombo 131
4.8.6. Costine 131
4.8.7. Spalla 132
4.8.8. Zampino 132
4.8.9. Pancetta (rigatino) 133
4.8.10. Filetto 133
4.8.11. Culatello o Carré 134
4.8.12. Prosciutto 134
4.8.13. Il grasso 135
4.8.14. La cotenna 135
4.8.15. Le frattaglie 135
4.8.16. Le setole 135
4.9. Prodotti trasformati 135

5. La gestione dei riproduttori 145
5.1. Pubertà e riproduzione 145
5.2. Gestione del verro 154
5.3. Carriera riproduttiva 155

6. Igiene e aspetti sanitari dell'allevamento suino 159
6.1. Buone pratiche di allevamento 162
6.2. Malattie 163
6.2.1. Malattie infettive 164
6.2.1.1. Afta epizootica 164
6.2.1.2. Malattia vescicolare 165
6.2.1.3. Malattia di Aujeszky o pseudorabbia 165
6.2.1.4. Peste suina classica PSC 165
6.2.1.5. Peste suina africana PSA 165
6.2.1.6. Stomatite vescicolare 166
6.2.1.7. Esantema vescicolare 166
6.2.1.8. Rinite atrofica 166

6.2.1.9. Gastroenterite trasmissibile TGE ... 166
6.2.1.10. Mal rossino ... 167
6.2.1.11. Leptospirosi ... 167
6.2.1.12. Pleuropolmonite ... 167
6.2.1.13. Salmonellosi ... 167
6.2.1.14. Colibacillosi ... 168
6.2.1.15. Dissenteria emorragica ... 168
6.2.2. Malattie parassitarie ... 168
6.2.2.1. Ascaridiosi ... 168
6.2.2.2. Trichinellosi ... 169
6.2.2.3. Strongilosi ... 169
6.2.2.4. Strongiloidosi ... 169
6.2.2.5. Trichurosi ... 169
6.2.2.6. Zecche ... 170

Cosa dobbiamo sapere del Maiale: etologia, rapporti con l'uomo e benessere del suino ... 171
7.1. Introduzione ... 171
7.2. Come comunica e come si relaziona con gli altri ... 173
7.3. Comportamenti all'aperto ... 175
7.3.1. Interazioni interne ed esterne al gruppo e aggressività ... 175
7.3.2. La riproduzione e i suoi meccanismi ... 178
7.3.3. Parto, cure materne e relazioni familiari ... 180
7.3.4. Attività della giornata e assunzione degli alimenti ... 185
7.4. Comportamenti al chiuso ... 190

Glossario e termini tecnici ... 195

Bibliografia ... 199

Sitografia ... 201

Referenze iconografiche ... 203

1. La scelta della razza o del tipo genetico

1.1. ASPETTI GENERALI

La scelta della razza non è una cosa da poco, ci condizionerà, nel bene e nel male, per tutto il periodo di allevamento. Ci sono nel comparto suino diverse modalità produttive che si rivolgono a mercati diversi, che spaziano da sistemi di allevamento orientati alla produzione del suino pesante da trasformazione a quello da consumo fresco; sistemi che prevedono l'allevamento *free range*, *outdoor* o *plain air*, dizioni in uso per indicare allevamenti all'aperto e altri che preferiscono allevare al chiuso nel capannone; c'è chi deve rispettare disciplinari precisi e altri ancora che si possono muovere liberamente secondo le proprie esigenze e poi, per finire, ci sono anche allevatori che non guardano al mercato, ma allevano per consumo personale nella tradizione locale. Quindi esiste una notevole varietà di situazioni ed in ognuna di queste si dovrebbero collocare la razza o i tipi genetici più indicati.
Questo vasto ventaglio non basta a rendere difficile la scelta, perché la difficoltà maggiore potrebbe essere legata all'individuare i soggetti giusti all'interno della razza che abbiamo deciso di allevare: per età, provenienza, sesso e individualità soggettiva.
È qui che il piccolo allevatore può sbagliare dopo aver ben valutato il tipo genetico appropriato: si sbaglia più facilmente nell'acquistare il singolo soggetto da portare a casa che nello stabilire quale tipo genetico allevare.
In questo primo capitolo faremo proprio una carrellata tra le razze più importanti e daremo qualche consiglio su come e cosa acquistare.

1.2. LE RAZZE LOCALI

Oggi, contrariamente a ieri, stiamo vivendo un momento controcorrente, in cui si torna a guardare con interesse alle vecchie razze locali. In altre parole, alcune di esse, sono ritornate di attualità e ad essere allevate, proprio un attimo prima della loro imminente estinzione. Altre, che erano scomparse, sono state ricostruite: questa seconda situazione, sul piano del valore storico e genetico, ha poco importanza, ma in prospettiva e sul piano applicativo e commerciale può essere degna di un certo interesse. Questa nuova situazione, nel suo insieme, va ad allargare l'offerta di ciò che possiamo allevare, soprattutto in piccole e medie realtà, alle quali è rivolto questo lavoro. Quindi si aprono nuove opportunità nel caso di commercializzazioni locali, agriturismi con ristorazione, filiere corte e qualunque altra impresa che sia legata al territorio e alla sua valorizzazione. Il discorso delle razze locali è piuttosto articolato, da un lato i grandi allevamenti e gli inte-

Fig. 1.1 | Suini autoctoni al pascolo, condizione ideale di allevamento per questi animali.

ressi che rappresentano, che non hanno a cuore la loro conservazione, proiettati verso la massimizzazione e massificazione delle produzioni, dall'altro chi comprende la grande importanza della tipicizzazione dei prodotti e della biodiversità e ne capisce il valore, contrastando le correnti di massa. La conservazione dei vecchi tipi genetici, le cosiddette razze colorate, ci permette la valorizzazione delle aree marginali o difficili, che nel nostro Paese sono tante e nello stesso tempo salvano antiche tradizioni e sapori.

L'Unione Europea, soprattutto grazie ad alcuni Paesi, sta da molti anni facendo opera di salvaguardia per incentivare alla conservazione delle *popolazioni* sopravvissute. Senza scivolare in un banale localismo è quello che anche noi invitiamo a fare a qualsiasi lettore che si accinge ad aprire il suo piccolo allevamento: prima di valutare l'acquisto di razze o tipi genetici di altra provenienza, si invita a valutare l'opportunità di cimentarsi con le nostre popolazioni, meglio se legate alle realtà del territorio. Questo comporta contribuire alla conservazione dei tipi autoctoni ma anche inserirsi in un mercato di nicchia, più o meno allargato, che risulta ideale, anche per una politica dei prezzi, a chi alleva in piccolo.
Le caratteristiche generali di questi animali si possono così riassumere:

- si tratta di soggetti dotati di una marcata rusticità, poco propensi ad ammalarsi, in possesso di una eccellente funzionalità fisica e quindi grandi pascolatori, particolarmente idonei a sistemi di allevamento all'aperto;
- in possesso di un'elevata attitudine materna, ma con un numero di soggetti svezzati a nidiata inferiore;
- caratterizzati da accrescimenti lenti o medi, perfetti per essere alimentati con materie prime di varia natura, foraggi, prodotti del bosco, scarti alimentari e in ogni caso con razioni non troppo spinte;
- oggi più omogenei del passato, ma comunque con discrete differenze morfo-funzionali tra i soggetti allevati;
- livelli di consanguineità elevati, aspetto sicuramente negativo;
- carcasse che al momento della macellazione si presentano ben mature, ideali per la trasformazione di qualità, ricche di depositi adiposi.

1.2.1. COSA ASPETTARCI DAL LORO ALLEVAMENTO

La loro rusticità rappresenta una valida assicurazione contro problemi sanitari di vario tipo: in pratica dimostrano una modesta predisposizione ad ammalarsi in qualunque modo si sviluppi l'allevamento. Riescono a sfruttare ambienti difficili e alimenti che altrimenti non sarebbero valorizzati, dimostrando un'attitudine al pascolo e alla vita all'aperto non confrontabile con le razze migliorate. Un nostro errore alimentare o una dieta non ben bilanciata non creano nessun problema che non si possa risolvere.
Frequente, tra le scrofe, una perfetta attitudine materna.
Carcasse mature, eccellenti per i processi di trasformazione, sia per la consistenza del muscolo che per il grasso presente, sempre abbondante e ben distribuito, con lardo dorsale superiore agli otto centimetri. Assenza di PSE, PSS e carne acida.
Di contro accrescimenti più lenti, quindi tempi più lunghi di ingrasso, minori performance nell'ambito riproduttivo, il numero di suinetti svezzati risulta inferiore. Minore omogeneità sia delle nidiate che dei soggetti finiti. Per alcuni consumatori la carcassa è troppo grassa.
Per saperne di più è necessario addentrarsi nella specificità delle singole razze ad oggi sopravissute, riconosciute e accreditate attraverso la loro iscrizione al *Registro Anagrafico,* operativo dal 2001, unico strumento, per la conservazione delle razze. In tale registro sono presenti i certificati genealogici degli animali in possesso dei requisiti minimi, sia produttivi che morfologici.
La non rispondenza a quanto stabilito porta il soggetto all'esclusione dalla razza, pertanto non può più essere utilizzato come riproduttore.
Le razze riconosciute sono sei, cinque di vecchia memoria ed una sesta di recente acquisizione.
Si elencano di seguito in ordine alfabetico:

- Apulo Calabrese
- Casertana
- Cinta Senese
- Mora Romagnola
- Nero Siciliano
- Sarda.

1.2.2. APULO CALABRESE

Un tempo largamente diffuso proprio in Calabria, non ben tipicizzato nella morfologia, ma sottodiviso e distinto in tipi locali simili che potevano somigliare di più al Casertano al nord o al Nero Siciliano al sud. Da qui, dei nomi usati localmente come Reggino, Cosentino, Lagonegrese e altre denominazioni, legate all'area geografica, nei dialetti del posto. Le sue origini più lontane si fanno risalire o al ceppo iberico o al ceppo romanico. Rispetto alle numerose razze autoctone la produzione di carne risultava e risulta decisamente più magra di altri tipi locali. In comune, con le altre razze indigene colorate allevate nel nostro Paese, spicca la capacità di valorizzare aree difficili, con produzioni di foraggere spontanee altalenanti e alimenti poveri. Se il pascolo le è permesso diventa la sua fonte principale di sostentamento riducendo drasticamente il costo dell'alimentazione. Verri attivi sessualmente e scrofe con buona attitudine materna ne fanno dei validi riproduttori. Il numero medio di nati vivi è di poco inferiore ad otto, che vengono svezzati poco dopo il mese di vita, il loro peso alla nascita supera il chilo. Lo si può definire un suino di media taglia, la cui muscolatura si presenta dalle forme regolari con struttura ossea solida e funzionale. Arto medio da grande pascolatore. Come tutte le razze locali ha precocità moderata, il profilo frontonasale è rettilineo, crescita ponderale media di circa 300g/d, con orecchie ricadenti ma non troppo grandi, portate in avanti. Dovrebbe essere nero ma occasionalmente possono comparire delle macchie bianche e calzini bianchi. I pesi di macellazione si attestano sui 150 kg per i maschi e 120 per le femmine, l'utilizzo può essere sia per carne fresca ma più spesso per la trasformazione nei tipi insaccati, prodotti in Calabria, che tutti conosciamo. La consistenza ufficiale attuale è ancora molto bassa, si parla di un centinaio di capi in riproduzione e poco più di allievi.

1.2.3. CASERTANA (NAPOLETANA, PELATELLA)

Delle razze storiche italiane è sicuramente la più importante, se non altro per la sua storia millenaria e per aver contribuito direttamente ed indirettamente a formare le più grandi razze allevate oggi: Berk-

Fig. 1.2 | Apulo Calabrese al pascolo.

shire, Yorkshire, Large White, Landrace, Pietrain e Duroc. Se si pensa che da queste razze ne derivano tante altre, si può affermare che il suo genoma è praticamente ovunque. Da essa derivano anche vecchie e nuove razze italiane, ma nonostante questo suo nobile passato ha rischiato l'estinzione. Dopo la grande disfatta bellica della seconda guerra mondiale, per tutte le nostre razze è cominciato il declino, solo da qualche anno si è avuta una ripresa del suo allevamento e una nuova valorizzazione dei suoi prodotti. Tra i suoi antenati più probabili il suino di ceppo romanico. È il più precoce tra le razze storiche colorate, accrescimenti medi di 400 g/d sono normali anche all'aperto, può raggiungere pesi veramente elevati, ed entro l'anno superare i 150 kg. Fornisce carcasse mediamente conformate, decisamente sapide, con ottimo lardo che può superare i 10/12 centimetri nel tratto dorsale. Arti sottili e scheletro leggero. L'allevamento storico era nel bosco, sia per i riproduttori che per l'ingrasso, talvolta concluso al chiuso. Tra le sue caratteristiche che non possono sfuggire l'assenza di setole o il loro numero veramente ridotto, da cui il suo secondo nome *Pelatella,*

Fig. 1.3 | Scrofette meticce da verro Casertano, da osservare le lacinie presenti anche nell'incrocio.

e la presenza di lacinie o tettole, comunemente e localmente chiamate bargiglioni: si tratta di due escrescenze ben visibili poste sotto il collo, simili a quelle delle capre.
La testa è piccola e anche le orecchie, che più facilmente sono rivolte dritte in avanti. Essendo più precoce di altre si distingue per il profilo frontonasale non troppo lungo e talvolta concavo. Il colore è praticamente nero con possibili riflessi violacei e rame nei piccoli nati da poco. Il numero di nati vivi se pratichiamo l'allevamento in purezza oscilla tra i 5 e i 10, qualcosa in più se si attua l'incrocio con verri di altre razze per effetto dell'eterosi. Prevalentemente e tradizionalmente valorizzata per ottenere il suino pesante da trasformazione, e da esso non solo insaccati di puro suino ma anche salumi a composizione mista.
La pratica consiste nel mescolare la carne di bufala al grasso di Casertana, ottenendo una vera specialità. La situazione attuale vede il numero in deciso incremento, tra tutti siamo intorno ai 500 capi, ed un crescente numero di dosi stoccate presso la banca del seme.

1.2.4. CINTA SENESE

Il più bello dei suini autoctoni, ardesia o nero con una vistosa banda bianca che interessa il garrese, le spalle e gli arti anteriori. Di origine controversa, la sua fascia bianca sembra derivare o da una mutazione, ipotesi accettata da molti, o da possibili incroci non accertati, addirittura con suini siciliani. Con la Sicilia, Siena aveva, infatti, un intenso traffico di derrate alimentari e animali vivi, sbarcati regolarmente e per lunghissimo tempo al porto di Talamone. In ogni caso, la sua culla di sviluppo rimane Siena e tra Siena e Firenze, anche nel Valdarno era largamente diffusa, sino al punto che diversi testi del passato la definivano Valdarnese. Si sviluppa per secoli in queste campagne dove la ghianda rappresenta il frutto più diffuso, dono generoso dei boschi infiniti del genere *Quercus* così presenti nel centro Italia. Quercia e maiale, un binomio da sempre esistito, così la Cinta vive di bosco e nel bosco. Si tratta di un animale idoneo al pascolo, media tardiva con profilo del muso lungo e rettilineo, corporatura media anche se non mancano eccezioni, indicativamente le scrofe pesano mediamente 180 kg e 250 kg i verri, ma non c'è da stupirsi se si trovano pesi superiori. La sua struttura e complessità muscolare si prestano a produrre sia carne fresca ma maggiormente trasformati, sebbene la forma del prosciutto non risponda esattamente agli standard adesso in voga, essendo poco globoso, ma questo limite, in maniera più o meno accentuata, lo troviamo anche nelle altre razze nazionali. L'accrescimento medio si aggira sui 400 g/d ovviamente in regime di alimentazione discreto o buono, la carne si presenta di ottima consistenza e sapore, il grasso abbondante e ben distribuito, la produzione di lardo risulta eccellente. Si presta ad essere allevata in purezza ma anche incrociata come linea femminile o come linea maschile. Ormai sempre più noto il prosciutto del Casentino che deriva appunto da "Grigioni" soggetti ottenuti dall'incrocio della Cinta con razze bianche. Oggi è allevata all'aperto, in sistemi bradi, semibradi e confinati ma con recinti esterni. Il numero di suinetti prodotti a parto indicativamente oscilla tra 6 e 8, incrociando con altre razze, come in tutti gli altri casi, il numero di nascite aumenta, come conseguenza del manifestarsi dell'eterosi, che si manifesta anche sulla vivibilità dei suinetti e quindi sul numero di svezzati. L'incrocio nella Cinta

Fig. 1.4 | Scrofa di razza Cinta Senese.

è stato storicamente diffuso per produrre i suini da ingrassare nella pianura padana, oggi si incrocia per produrre i Grigi o Bigi Senesi e per produrre soggetti più idonei alla produzione del prosciutto, tra i quali il già citato Prosciutto del Casentino. Il partner ideale, che meglio si combina per questa pratica, rimane il Large White. La consistenza attuale è decisamente buona, sono presenti alcune migliaia di animali, dei quali una discreta percentuale in selezione.

1.2.5. MORA ROMAGNOLA

Di tutte le razze nazionali sopravvissute è quella che ha veramente rischiato di più: salva per un miracolo e solo in parte, nel senso che per quasi venti anni era rimasto un solo allevatore che per di più possedeva un piccolissimo allevamento e quindi un nucleo ristretto: "consanguineità alle stelle". Ha continuato a preservarla in purezza fino al limite dell'incredibile, due suinetti a parto non sempre sopravvissuti. Questa storia è comune in tutte le aree zootecniche

Fig. 1.5 | Scrofa di razza Mora Romagnola.

più evolute, sempre pronte a raccogliere le novità e le opportunità di maggior reddito, cancellando con un colpo di spugna la loro storia e così nell'area zootecnica più importante per la suinicoltura la razza si salva per la perseveranza di un solo isolato allevatore: Mario Lazzari. Sotto la spinta dell'UE si riparte ad allevare, finanziamenti agli allevamenti, alla ricerca, localismo galoppante e altro fanno riemergere questa razza. Come sia avvenuto il recupero completo, con gli attuali standard produttivi, non è difficile da immaginarsi, ma di certo quello che era la Mora lo ritroviamo nella morfologia dei soggetti di oggi. Si tratta di una razza di buona taglia capace di raggiungere pesi elevati, anche 300 kg a 18/20 mesi. I suoi prodotti d'incrocio, magroni in particolare, ottenuti da scrofa Mora e verro Large White, erano i preferiti sui mercati, raggiungevano all'anno pesi di 220/250 pv, anche il lardo è abbondante e di buona qualità. Scheletro leggero, testa di medie dimensioni con muso medio lungo e profilo concavo, orecchie portate in avanti e ricadenti, colore nero da adulta, rosso nei piccoli, oggi diversi allevatori lamentano che il colore fulvo resti presente sia pure sfumato anche nei soggetti adulti. Una particolarità: la pelle è

Clicca QUI per ACQUISTARE il libro ONLINE

Clicca QUI per scoprire tutti i LIBRI del catalogo EDAGRICOLE

Clicca QUI per avere maggiori INFORMAZIONI