

## Suino Nero delle Alpi Schwarzes Alpenschwein

### Informazioni interessanti:

**Caratteristiche:** razza suina di dimensioni medio-piccole con lunghe, robuste zampe e di forma tozza. Perciò idonea a muoversi tra le montagne. Il colore varia dal nero fino al rosso scuro passando dal maculato.

**Produttività:** 2 parti all'anno con 8-12 porcellini. Razza senza particolari esigenze, ideale per un allevamento estensivo all'aperto.

**Pesi:** scrofe: 130-160 kg, verri: 150-180 kg; a seconda del tipo

**Area originaria di diffusione:** zone montane delle Alpi Centrali e Sud-orientali.

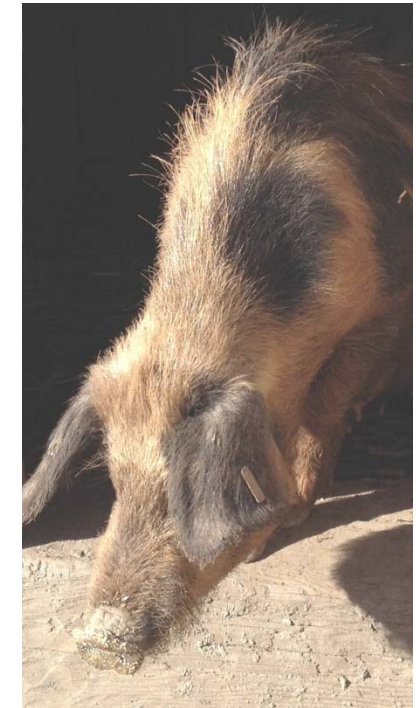
### Particolarità:

**Salvataggio all'ultimo minuto:** più di 100 anni fa le razze di alta produttività hanno preso il posto di quasi tutte le razze suine europee. Nell'area alpina addirittura nel cento per cento dei casi. Nel 2013 rappresentanti della Facoltà di Veterinaria di Parma hanno rinvenuto in una Fattoria Didattica un ultimo gruppo di maiali valtellinesi. Pro Patrimonio Montano si è curato del loro allevamento ed ha trovato dopo una lunga ricerca due altri gruppi superstiti. Ciò è stato necessario per evitare la riproduzione consanguinea. I tre nuclei formano ora un „pool genetico“.

**Vero e proprio animale di montagna:** per la sua corporatura leggera e robusta il Nero delle Alpi è fatto proprio per il pascolo alpino. Grazie alla sua pigmentazione non corre il rischio di procurarsi ustioni solari e – al contrario delle razze moderne – può trascorrere l'intera giornata all'aperto. Poiché è robusto e non necessita di cure particolari è indicato per un allevamento estensivo all'aperto. Con il suo grufolare combatte il romice delle Alpi e dissoda i terreni compattati dai bovini. Non costituisce solo un patrimonio culturale, è interessante di vista ecologico.

**Prodotto di qualità:** poiché il Suino Nero delle Alpi è sempre in movimento, il grasso viene distribuito uniformemente nella muscolatura, questo rende la carne a fibra sottile e marmorizzata conferendole un buon sapore con qualità eccellente!

=> **Ulteriori Informazioni:** [www.patrimont.org](http://www.patrimont.org) e  "Patrimonio Montano"



Area di distribuzione

