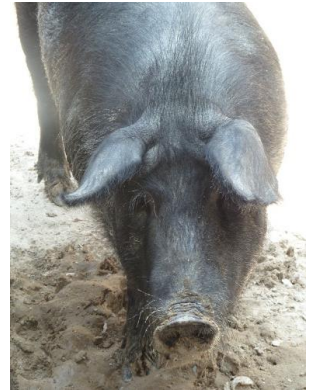


Il progetto del Suino Nero delle Alpi in breve

Spostamento quasi completato e recente conservazione

- Nella seconda metà del XIX secolo le razze ad alta prestazione inglesi conquistano l'Europa; la loro diffusione e gli incroci vengono attivamente promossi dallo Stato.
- In Svizzera e in Austria i suini di razza di campagna sostituiscono **completamente** le vecchie razze nel corso del tempo.
- Sensazionale ritrovamento nel 2013 in Italia: vengono scoperti gli ultimi esemplari rimasti dei suini della Valtellina. In seguito si aggiungono anche quelli di Samolaco (Chiavenna) e di Ultner Schecken (Alto Adige).
- Questi ultimi esemplari rimasti non sono in numero sufficiente per poter sopravvivere, per questo motivo sono raggruppati nel "Suino Nero delle Alpi". La rete alpina PatriMont si occupa del loro allevamento.
- All'inizio del 2020 si contano nuovamente 54 gruppi di allevamento, di cui 29 in Italia, 12 in Svizzera, 10 in Austria e 3 nella Baviera meridionale con un totale di 172 animali da riproduzione.



Il risultato: razze moderne nelle stalle sulle Alpi.

A causa del loro fisico (gambe corte, corpi lunghi e pesanti), le moderne razze ad alta prestazione non sono più adatte al pascolo in montagna. È necessaria un'alimentazione supplementare!

- Le razze di colore rosa di oggi non hanno quasi alcun pigmento della pelle e difficilmente possono tollerare la forte luce UV delle Alpi. Soffrono rapidamente di scottature solari (sono delicati!)
- Le razze di oggi devono essere protette dai cambiamenti climatici, dalle forti escursioni di temperatura e dai rapidi cambiamenti climatici nel rigido clima alpino.
- Gli onerosi costi di oggi per l'assistenza devono essere mantenuti bassi.
- I suini lanosi non sono un'alternativa perché sono meno adatti alla montagna.



Opportunità per il Suino Nero delle Alpi

- **Ecologia:** pascolano nei pascoli non idonei per le mucche, allentano il terreno compattato dal calpestio del bestiame con le loro attività di scavo e contrastano la crescita di erbacce.
- **Economia:** gli animali sono robusti e richiedono poche cure (e quasi alcun medicinale!). Utilizzano una grande varietà di erbe montane ed erbe aromatiche che conferiscono alla loro carne un sapore unico. Attraverso una crescita lenta e un movimento costante, la carne diventa più compatta e il grasso si distribuisce in tutto il corpo (marmorizzazione)
- **Gastronomia:** la carne è degna di essere etichettata. Gli studi dimostrano un rapporto 1,4 volte migliore tra gli acidi grassi omega saturi e insaturi. L'alta cucina sta già dando riscontro di questo! Sempre più spesso, i clienti non vogliono più prodotti di animali che crescono in tempi record entro la data di macellazione, ma piuttosto lentamente accumulano carne che è già maturata nel corpo.
- **Protezione degli animali e alimentazione :** nessuna gestione da stalla solo per l'uso del siero di latte. I suini delle Alpi non hanno bisogno di alcun mangime ingrassante ricco di proteine, questo ha sicuramente dei riscontri positivi anche per l'uomo dal punto di vista nutrizionale.
- **Patrimonio culturale:** ultimo ma non meno importante, sono un patrimonio genetico e culturale che vale la pena preservare!