



Suini Neri delle Alpi – Opportunità per l'agricoltura alpina

Contesto

Un centinaio di anni fa circa, nella regione alpina, esisteva un gran numero di razze suine, i cui animali sono stati raggruppati sotto il nome di "Suini Neri delle Alpi" a causa del loro colore prevalentemente nero o maculato. Le razze ad alta prestazione importate li hanno poi sostituiti. Solo tre piccole popolazioni sono sopravvissute fino ad oggi. La rete alpina Pro Patrimonio Montano (abbreviata in PatriMont) ha rilevato gli esemplari rimanenti e ha ricostruito la razza. All'inizio del 2020 sono presenti nuovamente 54 gruppi di allevamento con 172 animali da riproduzione, distribuiti nelle regioni montane dell'Austria, della Baviera meridionale, dell'Italia settentrionale e della Svizzera.



Vantaggi per l'agricoltura montana

Con il loro fisico leggero e forte, i suini alpini sono fatti per l'alpeggio. Grazie alla loro pigmentazione scura, non sono a rischio di eritemi solari e, a differenza delle razze moderne, possono stare all'aperto tutto il giorno. Grazie alla loro natura poco esigente e robusta, sono predestinati all'allevamento estensivo all'aperto nelle zone montane. Con i loro scavi contrastano la crescita delle acetose e dissodano le aree di pascolo compattate dal bestiame. Non sono solo un patrimonio culturale, ma anche ecologicamente interessanti. In un periodo d'alpeggio che va dai 90 ai 100 giorni circa, i suini si avvalgono della grande varietà di erbe di montagna e di erbe aromatiche. Le ricche piante aromatiche (ad esempio Piantaggine di monte, Fienarola delle Alpi, Timo, Millefoglio, ecc.) conferiscono alla carne dei suini un gusto unico, degno oggi del marchio. L'assunzione di foraggio di pascoli alpini provoca l'accumulo di preziosi acidi grassi omega 3 nella carne di questi suini, che mancano invece nella carne suina moderna. Grazie al costante movimento degli animali e alla crescita più lenta dovuta all'allevamento estensivo, anche la carne diventa più compatta e il grasso è meglio distribuito nel corpo (marmorizzazione). Anche i suini alpini sono molto robusti, sono abituati alla vita all'aperto e richiedono poca cura (e quasi nessun medicinale!).

Il progetto "Suino Nero delle Alpi" mira a valorizzare le qualità della carne di questo tipo di suino e ad occupare una nicchia di mercato. I prodotti dell'allevamento estensivo, preparati in modo tradizionale, con un gusto superiore alla media e provenienti dalla regione avranno un futuro e saranno commercializzati con un'etichetta speciale. L'obiettivo è l'allevamento di suini d'alpeggio con un moderato contenuto di grasso.