



Trovati gli ultimi suini autoctoni delle Alpi! Possibilità di successo per un' alpicoltura sostenibile?

Oggi sulle alpi è per lo più necessario l'allevamento in stalla

Negli ultimi cento anni abbiamo perso nell'area alpina quasi tutte le nostre razze alpine di suini. Solo nell'Italia del nord fino a poco tempo fa sono scampati all'estinzione alcuni ultimi esemplari. Sì, è vero che l'alpeggio dei suini non è cessato – ancor'oggi i suini vengono portati nei pascoli d'alta montagna con le mucche per l'utilizzo del siero – ma l'alpeggio dei suini ha cambiato radicalmente. Perché?



- A causa della loro corporatura, le moderne razze di produzione intensiva non sono più idonee a brucare nei pascoli alpini (zampe corte, corpi allungati e pesanti).
- Le odierne razze di color rosa sono prive di pigmenti nella pelle e sopportano a stento le forti radiazioni ultraviolette delle Alpi. Si procurano in poco tempo scottature da sole (situazione critica!)
- Le razze di oggi devono essere protette da bruschi cambiamenti del tempo, grandi escursioni termiche e rapidi cambiamenti climatici nel rigido clima alpino.
- Bisogna porre un freno agli odierni alti costi di assistenza.

Bilancio: E' vero che gli animali di oggi in casi isolati continuano ad essere portati nei pascoli d'alta montagna con le mucche per sfruttare il siero, ma là vengono tenuti per lo più solo in stalle e inoltre vengono governati con aggiunta di cereali. Con gli originari suini da pascolo estensivo delle Alpi non hanno più molto in comune.

Le vecchie razze permettevano l'allevamento allo stato brado



I suini delle Alpi di prima avevano un colore scuro, un folto rivestimento di setole e una pelle più spessa. Con ciò erano più resistenti alle scottature da sole e particolarmente avvezzi alle condizioni atmosferiche estreme presenti in montagna. Come suini da pascolo estensivo erano per corporatura adatti ai pascoli alpini. Le razze di una volta non erano solo consumatori di siero, ma anche consumatori di foraggio su pascoli d'alta montagna di poco valore. Rappresentavano un vero e proprio patrimonio culturale ed avevano anche un'enorme importanza per l'economia e l'ecologia delle Alpi:

- *Economia:*

I suini trascorrevano per lo più ca. 90-100 giorni nei pascoli d'alta montagna utilizzando la grande varietà di specie di erbe ed erbe aromatiche montane. Le piante aromatiche ricche di contenuti (ad es. piantaggine nera, fienarola delle Alpi, timo, millefoglie ecc.) conferivano alla carne dei suini un sapore unico oggi degno di essere ufficialmente etichettato. Attraverso l'assunzione di foraggio verde nei pascoli d'alta montagna, nella carne dei suini si sono accumulati i preziosi acidi grassi omega 3, quelli che risultano mancare nella carne di suino di oggi. Grazie ad un costante movimento degli animali e ad una crescita più lenta dovuta ad un allevamento estensivo, la carne è diventata anche più compatta e il grasso, come elemento che dà sapore, è stato meglio distribuito in tutto il corpo (marmorizzazione). Le razze di un tempo si contraddistinguevano inoltre per grande robustezza, erano abituate a vivere allo stato brado e perciò non avevano bisogno di grandi cure (ed anche di alcun medicinale!).

- *Ecologia:*

I suini venivano portati sui pascoli nitrofilo, di scarso valore per le mucche da un punto di vista nutrizionale, qua brucavano le piante su terreni iperconcimati ovvero miglioravano parzialmente la vegetazione dei pascoli con le loro attività di scavo. Così tra l'altro questi pascoli nitrofilo venivano utilizzati da pastura per il suino delle Alpi (aree che oggi vengono smaltite con un notevole dispendio di energie ed in parte chimicamente) e i suini potevano là grufolare a piacere nel terreno (radici, topi, larve di coleotteri e di maggiolini,...). Con ciò si contrastava la crescita incontrollata di erbacce e si rendevano più morbidi i terreni compattati dai calpestamenti del bestiame.

- *Patrimonio culturale:*

I tradizionali suini delle Alpi hanno costituito sempre un patrimonio culturale vivente dell'area alpina. Facevano parte del sistema autoctono dell'azienda agricola montana di allora. Alcune razze erano considerate fornitori di grassi (importanti sostanze energetiche per le popolazioni montane abituate al duro lavoro, riserve di lardo di suino nei periodi di avversità, ...), altre invece erano ritenute più che altro fornitori di carne e venivano selezionate di conseguenza. Queste differenze di carattere nutrizionale e genetico hanno condotto ad una biodiversità ampiamente diffusa nei suini presenti nelle vallate dell'arco alpino. Grazie alla struttura di piccole dimensioni delle aree produttive di allora, questa pronunciata biodiversità è stata elaborata e mantenuta per molte generazioni. Le rispettive popolazioni delle Alpi avevano la propria razza di suini che poteva essere allevata nel modo migliore utilizzando mangimi di fonte locale.

- *Protezione degli animali/Alimentazione:*

Per la mancanza di allevamento nei pascoli, gli animali oggi vengono nutriti quasi come nelle aziende suinicole di fondo valle principalmente con siero e cereali ricchi di energia e proteine ovvero con miscele di mangimi a base di soia. Ciò è causa di un'alimentazione limitata e tutta improntata sulle proteine da considerarsi non adatta alla specie e di dubbia qualità dal punto di vista nutrizionale anche per l'uomo. Nella stalla gli animali non possono soddisfare a pieno titolo le loro esigenze peculiari della specie (fare del movimento, grufolare, ..).

Prospettive per una parziale inversione di marcia

Le ultime razze di suino delle Alpi sono come parte dell'agrobiodiversità delle Alpi un patrimonio genetico insostituibile che è da preservare per le generazioni future. Anche a livello europeo l'innalzamento del contributo dell'agricoltura per la conservazione della biodiversità rappresenta un obiettivo (obiettivo 3 della Strategia per la Biodiversità 2020) della Strategia Europa 2020.

Allevamento degli ultimi maiali autoctoni delle Alpi – occasioni per un alpeggio sostenibile!

Nei tempi ormai passati, ogni Regione aveva i propri ceppi di animali domestici, allevati e sviluppati nei secoli e adattati alle realtà locali. Queste razze (come le costruzioni edili) facevano parte del patrimonio culturale. Gli incroci e l'allevamento indirizzato a un aumento delle prestazioni di queste razze furono abbandonate negli ultimi 80-90 anni. A differenza delle pecore, di cui sono state mantenute tante razze tradizionali, la perdita di razze autoctone di maiali è stata drammatica. Oggi sono presenti quasi esclusivamente i maiali moderni ad alte prestazioni per la produzione di carne e di colore rosa. Ciò ha cambiato in modo radicale anche l'allevamento in alpeggio dei maiali.



Maiali Valtellinesi sulle Alpi Andossi, P.so Spluga (Foto L.Vinciguerra, ca. 1980)

Le razze moderne ad alta prestazione per motivo del loro fisico non sono più adatte al pascolo alpino (gambe corte, corpo lungo e pesante). Gli animali di colore rosa quasi non hanno più la cute pigmentata e per questo non sopportano la luce ricca di UV delle Alpi, sono delicati e in poco tempo soffrono di eritema solare devono quindi essere protetti dai cambiamenti del tempo, da grandi differenze delle temperature e dagli effetti climatici delle Alpi. Nonostante questo i maiali moderni sono portati dappertutto sulle Alpi per l'utilizzo del siero, però allevati anche lì nelle stalle e ingrassate con cereali. Con i maiali tradizionali ed estensivi che pascolano allo stato brado hanno poco in comune.

Fine maggio 2013 il Dott. Alessio Zanon dall'Università veterinaria di Parma ed esperto di maiali di RARE, organizzazione per il mantenimento di animali domestici in estinzione, sottopone all'attenzione di un ultimo gruppo di piccoli maiali neri valtellinesi che sono sopravvissuti in una fattoria didattica, e che scompariranno fra poco. Lui chiese di prendere provvedimenti tempestivi per la loro conservazione. La consapevolezza che una razza si estingue antepresa che muoiono gli ultimi animali, La "Rete delle Razze Alpine" (adesso Pro Patrimonio Montano) ha spontaneamente preso il sopravvento gli ultimi esemplari per sviluppare un nuovo allevamento. I maiali valtellinesi sono da considerarsi gli ultimi veri maiali delle Alpi, che si distinguono evidentemente dai maiali quasi scomparsi della pianura padana (Mora Romagnola, Nero di Parma), il progetto si prefigge di mantenere almeno l'ecotipo di questo maiale, inserendo in questo ceppo anche altri esemplari relittari del territorio centrale e Sud delle Alpi. Nel frattempo si sono trovati altri animali singoli, p.e. Maiale di Samòlaco (SO).

Caratteristiche e opportunità

Il maiale nero delle Alpi rappresenta un maiale robusto per il pascolo e adatto all'alpeggio e presente nelle Alpi prima dello sviluppo delle razze moderne. Durante il periodo d'alpeggio di 90-100 giorni i maiali usufruivano dalle numerose specie di erbe di monte. I contenuti delle piante aromatiche (p.e. Piantaggine di monte, Fienarola delle Alpi, Timo, Millefoglio) davano alla carne dei maiali un sapore irripetibile, oggi meritevole di un'etichetta speciale. Grazie al foraggio di pascolo sulle Alpi nella carne dei maiali si accumulavano i pregevoli Omega-n3 acidi grassi, i quali mancano nella carne dei maiali moderni. Nell'allevamento estensivo il movimento continuo degli animali e la crescita più lenta faceva sì che la carne diventava più compatta e il grasso come eccipiente del sapore era distribuito in modo migliore nel corpo (carne marmorata). Le razze tradizionali erano caratterizzate da un fisico robusto, erano abituati alla vita sul campo e avevano quindi poco bisogno di assistenza e cura (anche di farmaceutici!).

Il progetto "Suino nero delle Alpi" è concepito per promuovere le qualità della carne di questo tipo di Maiale e di occupare una nicchia di mercato. Prodotti da allevamenti estensivi, preparati in modo tradizionale dei luoghi, avranno sapori caratteristici e tipici della Regione, sicuramente superiore alla media, avranno futuro e saranno commercializzati con un'etichetta speciale. L'obiettivo è l'allevamento di un maiale adatto per il pascolo sulle Alpi con una parte contenuta di grasso.

Progetto suino nero delle Alpi



La più grande parte delle razze di maiali autoctone nelle Alpi sono estinte. Alcuni animali relitti sono stati mantenute nelle varie vallate. Da soli non possono essere più mantenuti. È previsto di riunirli in un ceppo genetico per essere mantenuti insieme. Poiché si tratta per lo più di animali di colore nero o nero macchiato il progetto della riproduzione, sarà nominato "suino Nero delle Alpi", un nome già usato in pubblicazioni del passato per i maiali delle Alpi (p.e. J.R. Steinmüller, 1827). Il suino nero delle Alpi per necessità sarà una razza composta di animali residui di veri maiali alpini. Il progetto ha il traguardo di presentare un animale adatto per il mercato che ci offra la prospettiva di un alpeggio sostenibile.

Finora sono stati riuniti gli ultimi animali di tre popolazioni relitti di Valtellina, Samolaco e maiali dell'Alto Adige. All'inizio del 2020, ci sono 54 gruppi di allevamento, 29 nelle montagne delle alpe italiane, 12 in Svizzera, 10 in Austria, e 3 nella zona montana della Baviera meridionale. Il registro mandria di Pro Patrimonio Montano è con 172 animali, riferiti a 4 file di verri e 8 file di scrofe. La razza deve ancora essere portato ad una base più ampia geneticamente.

Aiutate a concludere questo progetto, insieme ce la faremo!

=> www.patrimont.org

*Per donazioni: Rete alpina Pro Patrimonio Montano, CH-9000 San Gallo / Svizzera
EUR-Konto: Dornbirner Sparkasse, BIC: DOSPAT2DXXX; IBAN: AT88 2060 2000 0038 9072
CHF-Konto: Swiss Postfinance, BIC: POFICHBEXXX; IBAN: CH38 0900 0000 8956 7476 4*

Persone di contatto:

Italia: Dr. Kurt Kusstatscher, via Avigna 40, I-39050 San Genesio (BZ) k.kusstatscher@trifolium.net
Austria: Ernst Rieser, Innstrasse 27, A-6336 Langkampfen (Tirol) ernst.rieser@gmail.com
Svizzera: Hape Grunenfelder, Herrenwiese 2, CH-9306 Freidorf hape.grunenfelder@gmx.net