



SUINO NERO CINGHIATO.

STORIA DEL RECUPERO
E DELLA REINTRODUZIONE
DI UN'ANTICA POPOLAZIONE SUINA
IN VALNERINA



COLLANA "I QUADERNI DELLA BIODIVERSITÀ"
N.4

Suino nero cinghiato.
Storia del recupero e della reintroduzione di
un'antica popolazione suina in valnerina

Copyright 2014 Regione Umbria

Servizio Sviluppo sostenibile
e gestione Procedure P.S.R.

EDIZIONI 3A-PTA
ISBN 978-88-88417-11-0

Coordinamento editoriale

Alessia Dorillo
Luciano Concezzi

Autori

Marco Caffarelli
3A-PTA

Francesca Maria Sarti, Francesco Panella,
Emiliano Lasagna
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali
Università degli Studi di Perugia

Editing

Marco Caffarelli
3A-PTA

Design grafico

molly&partners - Terni

Stampa

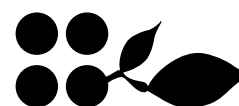
Graphicmasters

Crediti fotografici

Le fotografie riportate nel testo sono di
Marco Caffarelli

Le fotografie alle pagine indicate sono dei seguenti autori:
Luciano Giacchè, foto a pagg. 29, 30, 37, 38, 39, 40, 41
Marcello Fedeli, foto a pagg. 35, 36

* Indice



SUINO NERO CINGHIATO.
STORIA DEL RECUPERO E DELLA REINTRODUZIONE DI
UN'ANTICA POPOLAZIONE SUINA IN VALNERINA

Presentazione

6 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria / *Andrea Sisti*
7 Regione Umbria / *Fernanda Cecchini*

9 Introduzione

15 **Capitolo 1**
Alla ricerca del porco perduto

29 **Capitolo 2**
Ricerca Storico Iconografica

30 La vera Cinta
34 La presenza della "Cinta nell'alta sabina"
36 Rappresentazioni Iconografiche della Cinta in valnerina

45 **Capitolo 3**
Progetto di reintroduzione del "Suino Nero Cinghiato"

49 **Capitolo 4**
La Ricostituzione del Suino Nero Cinghiato

54 Metodi d'indagine
56 Performance di allevamento
58 Performance produttive
67 Prospettive future

73 **Capitolo 5**
Reinserire il maiale nell'economia contadina

81 **Capitolo 6**
Per concludere... uno sguardo al futuro



PRESENTAZIONE



Andrea Sisti

Amministratore Unico, 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Questa pubblicazione rappresenta un chiaro esempio di ciò che il settore pubblico può fare (e per certi aspetti deve) nel cercare di offrire il proprio supporto alle esigenze reali di un territorio e degli operatori economici che vi insistono. In questo specifico caso si tratta poi di una delle realtà più caratteristiche del territorio della Valnerina: l'allevamento suino e tutta la filiera di trasformazione delle carni. Un rapporto antico, fatto di storia, di tradizioni, di piccole realtà dove era viva la suinicoltura familiare fatta di porcilaie e di ampi spazi dove gli animali potevano accrescersi liberamente usufruendo delle preziose risorse del bosco. In un contesto come quello dell'Areale di Norcia, dove oggi è del tutto estinta la figura dell'allevatore e di pari passo è venuta meno quella del "Norcino" sembrava necessario uno sforzo comune che potesse in un certo senso far rivivere antiche tradizioni e creare le condizioni ideali per una lenta ma graduale ripresa di uno dei settori più tipici di questo territorio.

Questo progetto ha fondato le sue radici su una intuizione del prof. Luciano Giacchè e sulla voglia di poter dare nuova vita ai mercati locali ed alle campagne del territorio della Valnerina, per il quale auspichiamo una decisa ripresa economica nei settori che per molto tempo lo hanno caratterizzato.

Un altro importante aspetto che emerge da questo stimolante lavoro è lo sforzo coordinato tra più Enti (Il parco 3A, L'Università di Perugia, L'Associazione Regionale Allevatori, il Comune di Norcia) ed il territorio nel tentativo di ricostituire una razza che per decenni ha popolato l'Appennino umbro marchigiano e dato sostegno ad intere comunità. Tutto ciò porta con sé la speranza di ricreare le condizioni ideali per una ripresa zootecnica specifica che permetta alle giovani generazioni di poter sviluppare idee innovative in un contesto di filiera che sfrutti al meglio le potenzialità del territorio.

L'augurio è che il Suino Nero Cinghiato possa ripopolare le colline "Nursine" e far tornare a nuova vita l'arte della norcineria.



Fernanda Cecchini

Assessore alle Politiche Agricole ed Agroalimentari, Regione Umbria

La Regione Umbria ha investito molto nella Salvaguardia della Biodiversità agricola e in progetti di recupero e tutela di risorse genetiche autoctone.

Il programma di Ricostituzione del Suino Nero Cinghiato è stato finalizzato al raggiungimento di un obiettivo preciso: far rivivere nelle campagne Nursine una razza antica presente, come mostrano le numerose testimonianze iconografiche, già dal XV secolo. L'attività di 3A-PTA, in piena sinergia con il DSAAA dell'Università degli Studi di Perugia, ha permesso di ottenere ad oggi buoni risultati improntando il progetto non solo su di una linea prettamente selettiva ma aprendo la strada ad una valorizzazione del prodotto carne nel mercato locale. La Regione Umbria è stata parte attiva in rassegne divulgative e convegni di settore per ridare valore e speranze ad un territorio dove le antiche tradizioni locali stanno gradualmente scomparendo, tutto a discapito dell'Agricoltura autentica di queste popolazioni. La strada è ancora lunga per poter rivedere questa "Razza" distribuita nell'areale di appartenenza, ma sarà nostro impegno valorizzarla a livello locale con azioni specifiche ed interventi mirati alla ripresa della suinicoltura tradizionale volta soprattutto alla valorizzazione di quelle aree boschive che difficilmente troverebbero altra destinazione d'uso e che tanto si adattano all'allevamento brado o semi-brado.



Marco Caffarelli

INTRODUZIONE

La suinicoltura Italiana ha visto nell'ultimo decennio una forte contrazione della produttività, questo dovuto essenzialmente ad una politica comunitaria che ha favorito il sistema intensivo a discapito dell'allevamento brado o semibrado. Paesi come la Francia, la Danimarca, l'Olanda, in cui l'allevamento suinicolo vede la sua massima espressione, hanno esportato suini e prodotti freschi derivati dalla macellazione con una crescita devastante. In questi luoghi la massiva produzione di suini con metodo intensivo ha permesso alle nostre Aziende di trasformazione di poter importare ad un costo relativamente basso materie prime da poter lavorare e successivamente inserire nel mercato nazionale con una maggiore facilità, abbattendo così, in maniera sensibile, i costi di produzione.

Il settore zootecnico, in particolare quello suinicolo, è ad oggi uno dei settori più deturpati di tutto il comparto Agroalimentare. Produrre in queste condizioni di mancata tutela socio finanziaria del prodotto Italiano ha spinto gran parte degli allevatori a destinare le loro attività produttive verso altri orizzonti con abbandono prevedibile dell'allevamento del maiale. Molti mattatoi hanno necessariamente cessato l'attività per mancanza di risorse e questo ha inevitabilmente avuto una ripercussione verso chi volesse intraprendere l'attività di allevatore. In sostanza non conviene più allevare in Italia.

Al tempo stesso l'evoluzione dell'allevamento suinicolo intensivo, orientato unicamente alle maggiori performance produttive, ha portato alla graduale estinzione di molte razze suine autoctone italiane che garantivano adattabilità all'ambiente, buone performance produttive e qualità della carcassa idonea alle tipiche produzioni locali.¹

In questi ultimi anni si è diffuso l'allevamento di ibridi commerciali ottenuti da incroci a più vie in cui a volte sono state inserite razze rustiche. Tutto il lavoro improntato sulla selezione degli ibridi ha inevitabilmente portato ad una decisa riduzione della variabilità genetica. Così la suinicoltura regionale ha visto un dominio dei poliibridi industriali allevati sia nell'intensivo che allo stato brado. Quest'ultimo approccio ha avuto di recente una buona risposta sul mercato locale. Proprio per la mancanza di una razza tipica della Regione Umbria si è cercato di intraprendere una ricerca sul territorio per individuare allevatori che con le proprie testimonianze potessero ricondurci a qualche razza ancora viva nella Regione.



I piccoli e medi allevamenti, i più rappresentati nel comparto suinicolo Umbro, non possono attuare politiche concorrenziali sui prezzi, in quanto le ridotte dimensioni ne limitano le economie di scala ed il potere contrattuale. Devono pertanto differenziarsi su altri aspetti legati alla “Qualità totale” delle produzioni. Nel caso dell’allevamento dei suini ciò si traduce nella corretta scelta delle razze allevate, adeguata alimentazione che preveda anche il ricorso al pascolamento, salubrità degli allevamenti, sanità e benessere degli animali. Il tutto per ottenere carni con elevati standard qualitativi, da utilizzare per il consumo fresco o per la trasformazione in prodotti di riconosciuta e, possibilmente, certificata tipicità.²

In questo contesto pertanto le produzioni biologiche e, più in generale, l’allevamento semi-brado, unitamente alla tipicità dei prodotti trasformati, rappresentano alcune delle opportunità per valorizzare aree rurali e terreni agricoli delle aree marginali, come anche di media ed alta collina. Sono nate gradualmente piccole realtà aziendali che hanno optato verso un allevamento brado o all’aperto per far fronte alle innumerevoli problematiche che il sistema intensivo aveva:

- Minore costo d’investimento pari a circa 1/3

- Minore gestione dei reflui zootecnici (liquame) e di tutti i vincoli ambientali legati alle normative vigenti e al benessere animale

- Maggiore qualità della carne

- Possibilità di sfruttamento di aree marginali e a volte completamente inutilizzate, a basso costo.

- Minori vincoli urbanistici per la realizzazione di nuove strutture o adeguamento di porcilaie.

L’Umbria, che da sempre vantava una tradizione secolare nell’allevamento del maiale, si è tristemente calata nei panni dello spettatore più deluso e annoiato che tuttora spera in un finale migliore.



I sistemi di produzione estensivi, nei quali i suini pascolano all’aperto per molto tempo della loro vita, hanno una lunga tradizione in molti Paesi Europei. Tuttavia negli anni ’70 e ’80 la necessità, dettata da motivi economici, di incrementare l’efficienza biologica della produzione della carne e di contenere i costi di gestione degli animali ha determinato il declino di questi sistemi di allevamento e la loro evoluzione e trasformazione verso il sistema intensivo al chiuso.

La selezione dei riproduttori rappresenta un punto chiave per disporre di suini con le caratteristiche idonee alla produzione di salumi tipici e costituisce l’apice della piramide di moltiplicazione per circa 8-9 milioni di suini allevati in Italia a questo fine. La selezione italiana pone grande attenzione agli aspetti genetici della qualità della carne, vale a dire quel complesso di caratteristiche che la rendono idonea a soddisfare le esigenze di tutti coloro che la utilizzano (macellatori, trasformatori, distributori e consumatori). La selezione italiana ha conseguito notevoli risultati nel miglioramento della qualità della carne intesa come attitudine alla trasformazione. Nel quadro italiano, oggigiorno si rivolge maggiore interesse alle quantità e alla qualità del grasso della carcassa e della carne e alle caratteristiche tecnologiche della carne. Risulta avere un ruolo prioritario la deposizione e la distribuzione del grasso nella carcassa e nel prosciutto. Per avere una maggiore perdita di liquidi durante la stagionatura e permettere una idonea concentrazione di sale nel muscolo è opportuno avere una precisa e uniforme copertura di grasso della carcassa e delle sue parti d’interesse. Ricordiamo che esiste una correlazione negativa tra spessore del grasso dorsale e acidi grassi insaturi. Una sproporzionata riduzione dello spessore del lardo porta inequivocabilmente ad un aumento dei grassi insaturi che spesso si ripercuotono durante la stagionatura con problemi di irrancidimento. Inoltre, il contenuto e la qualità del grasso della carne e del prosciutto hanno un ruolo determinante sulla salute del consumatore.³

Sulla base di questa deplorabile realtà nasce l’idea del prof. Luciano Giacchè di condurre un’attenta ricerca sul territorio Umbro di qualche ecotipo locale che potesse riportare in auge l’antica tradizione della suinicoltura nella nostra Regione, fondata sull’allevamento brado e che potesse anche far rivivere la sua memoria con genotipi locali.

Purtroppo la ricerca, per lo più condotta dal Prof. Giacchè, ha portato alla triste constatazione della completa assenza di animali autoctoni della Regione Umbria.





I testi dei primi due capitoli sono una nostra rielaborazione di scritti del Prof. Luciano Giacchè (pubblicati a cura dello stesso) al quale va il nostro ringraziamento per averci consentito di inserirli nel presente volume, arricchendolo enormemente.

ALLA RICERCA DEL PORCO PERDUTO

a cura di
Marco Caffarelli



In principio era il bosco e così è rimasto in Europa fino all'alto Medioevo. Una densa copertura forestale rivestiva sommità e crinali dei rilievi e occupava anche larga parte dei terreni pianeggianti; proteggeva i suoli dall'erosione dell'acqua, forniva rifugio e alimento alla fauna selvatica, costituiva anche l'ambiente ideale per l'allevamento degli animali addomesticati dall'uomo, in particolare dei porci affidati alle cure del porcaro, tanto che in epoca altomedievale le dimensioni e il valore di un bosco non erano calcolati in base alla superficie, ma al numero dei porci che potevano alimentare.

Il primato del porco come animale da cibo si afferma con lo stanziamento delle popolazioni germaniche, e dei longobardi in particolare, che impongono il loro modello alimentare basato sul grasso animale, sovvertendo la preferenza attribuita dai romani agli ovini, che mantengono il predominio nell'area meridionale del paese per motivi climatici e per condizioni ambientali, caratterizzate dalla prevalenza dei pascoli naturali rispetto ai boschi.

Questo primato è stato favorito anche dalla semplicità dell'allevamento dei porci, dalla maggior resa in termini di carne rispetto alle altre bestie "minute" e dalla possibilità di una lunga conservazione dei prodotti ricavati dalla lavorazione dell'animale, utilizzato in tutte le sue parti, praticamente senza scarti. I procedimenti di conservazione attraverso la salatura, l'affumicatura e la "investitura" assicuravano una riserva alimentare fondamentale per la sopravvivenza delle famiglie contadine, tanto che un'espressa disposizione dell'*Editto di Rotari* vietava il pignoramento dei porci.

Le bestie "grosse" erano impiegate soprattutto per alleviare la fatica dell'uomo e modesto era quindi il loro consumo alimentare: i bovini venivano utilizzati per i lavori agricoli oltre che per i trasporti, assieme a muli ed asini. Per lavori e trasporti erano impegnati anche i cavalli, che godevano di particolare prestigio come cavalcature militari.

L'alimentazione carnea soprattutto nell'area Centro-Nord del paese, oltre che sulla selvaggina, si basava pertanto sul porco, che a sua volta si nutriva principalmente delle ghiande dei querceti e dei frutti de "l'albero del pane", le castagne, disponibili però solo dopo che l'uomo aveva soddisfatto il proprio fabbisogno. Libero era invece il pascolo nei boschi di castagni selvatici, le *porcinate*, come vengono citate nei documenti dell'alto Lazio.

L'importanza assunta da questo animale nell'alimentazione umana è testimoniata dalla frequente ricorrenza nelle raffigurazioni medievali, in forma di miniature, bassorilievi e mosaici, sia della scena del pascolo dei porci, scelta come rappresentazione del mese di ottobre o di novembre nel ciclo dell'anno, con il porcaro intento a battere rami di querce con la pertica per far cascare le ghiande, e sia di quella dell'uccisione del porco associata al mese di dicembre. Tutti questi aspetti sono stati ampiamente documentati da Massimo Montanari, autore di numerosi contributi su questa tematica organicamente svolta nel volume "L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo" (1979).

La situazione muta in epoca tardo medievale quando, per sostenere lo sviluppo delle città e delle attività produttive, sulla spinta dell'incremento demografico, prende avvio una sistematica azione di disboscamento al fine di ricavare, da un lato, la materia prima, il legno, necessaria per la costruzione di edifici e di imbarcazioni, per l'arredamento, per gli attrezzi e i macchinari, per l'energia e il riscaldamento; dall'altro, di strappare al bosco, "con il taglio, il morso e il fuoco", terreni da dedicare ai seminativi e ai prati-pascolo. Tornano in auge le bestie "minute", in particolare, le pecore che, oltre alla carne, procurano lana per l'abbigliamento e latte per il formaggio, mentre le risorse fornite dal bosco diminuiscono al punto di proibire e punire, soprattutto a partire dal secolo XIV, l'uso di scuotere gli alberi per far cadere i frutti.

Le citazioni raccolte da Emilio Sereni nella sua "Storia del paesaggio agrario italiano" rivelano che la degradazione del paesaggio collinare e montano nell'età del Rinascimento era ben presente in attenti osservatori come Leonardo da Vinci che avvertiva che "li monti sono disfatti dalle piogge e dalli fiumi", mentre Pietro de' Crescenzi raccomandava l'adozione di appropriate tecniche di lavorazione dei terreni altrimenti la terra "sarebbe tutta portata via dalla pioggia alla valle quand'ella discende con empito dalla pendice al monte". Anche Leandro Alberti denunciava nella sua *Descrizione di tutta Italia* i pericoli dell'eccessivo disboscamento, che assumerà nei secoli successivi proporzioni allarmanti.



Tra la fine del Cinquecento e la metà dell'Ottocento il patrimonio boschivo italiano si è più che dimezzato, passando da circa 11 milioni di ettari a poco più di 5 milioni. Muta anche la qualità e la forma di governo dei boschi, caratterizzati da specie come *cerro*, *roverella*, *noce*, tagliate con una frequenza incompatibile con il loro lento accrescimento. Fustaie plurisecolari vengono ridotte a boschi cedui adatti solo per ricavare carbone.

Il massiccio sfruttamento economico del bosco per la produzione degli assortimenti legnosi richiesti dal mercato (basti pensare all'enorme prelievo di legname pregiato nella seconda metà dell'Ottocento per la fornitura di traversine ferroviarie) ha provocato un drastico ridimensionamento della risorsa strategica per le aree montane rappresentata dal bosco, innescando il loro irreversibile declino. In questo processo di trasferimento di funzioni economiche, il pascolo allo stato brado o semi brado dei porci è stata una delle prime attività ad essere seriamente compromessa e sostituita dalla stabulazione fissa in pianura.

Con la discesa a valle, gli allevamenti suini si sono radicalmente trasformati fino ad assumere dimensioni industriali favoriti in questo dalla necessità di smaltire le ingenti eccedenze di siero scartate dai grandi caseifici sorti soprattutto nella pianura padana. Un cambiamento di governo che ha comportato la selezione di soggetti più adatti alla nuova forma di allevamento intensivo rispetto alle razze locali più rustiche e meno produttive. Un'opera di sostituzione che, iniziata con sporadiche sperimentazioni per motivi economici, viene poi perseguita in modo sistematico con un fervore ideologico che la connota come una sorta di "questione razziale", nella definizione di Giovanni Ballarini.

Maiali dalla cute bianca o rosa, privi di setole, selezionati per ingrassare rapidamente in ambienti chiusi, del tutto dipendenti dall'alimentazione procurata dall'uomo, rimpiazzano le razze autoctone di porci neri frugalmente autonome e capaci di sopravvivere anche in difficili condizioni ambientali, che vengono eliminate senza preoccuparsi neppure di preservare almeno il patrimonio genetico. Delle tante varietà nere allevate localmente ne restano attualmente solo cinque caratterizzate da un mantello interamente nero o ardesia con una fascia bianca come la *cinta senese*, oppure fulvo, come la *mora romagnola*, con setole lunghe come il *nero dei nebrodi*, o quasi assente come nella *casertana*, detta per questo "pelatella", tutte con un consistente deposito di grasso, in particolare la *calabrese*.

L'esempio più clamoroso di questa dismissione è offerto dall'area di Norcia, nell'Appennino umbro-marchigiano, in cui non solo sono letteralmente spariti i suini, ma non c'è quasi più traccia del "norcino" che, per la fama conquistata dagli abitanti di Norcia nell'uccisione del porco e nella lavorazione delle carni, è stato assunto dalla lingua italiana per indicare proprio il macellaio di carni porcine, mentre "norcineria" è diventato l'appellativo della bottega, termine che si è esteso per metonimia ai prodotti.

Gli abitanti di interi paesi del territorio di Norcia esercitavano l'attività di "*macellari di carne porcina*", fuor del paese o in Roma, come attesta monsignor Innocenzo Malvasia nella relazione della visita apostolica effettuata nell'ottobre del 1587. Alla pratica secolare di questa specializzazione è legata una delle correnti migratorie dei mestieri stagionali praticati dagli uomini della Montagna che, soprattutto fra Ottocento e Novecento, ha trasferito nelle città, in particolare a Roma, una quota significativa della popolazione attiva della Valnerina. Un vero e proprio mito di fondazione riconduce la nascita di questa professione alla dinastia dei Flavi, che avrebbero destinato le loro vaste proprietà nel territorio di Norcia, luogo natale di Vespasia Polla madre di Vespasiano, all'allevamento dei suini, affidandone la cura agli ebrei deportati da Tito dopo la conquista di Gerusalemme nel 70 d.C.; l'impedimento religioso a nutrirsi di questi animali li rendeva fidati custodi. Questo racconto appartiene alla tradizione orale e non ci sono riscontri documentali, neppure nella biografia di Vespasiano scritta da Svetonio Tranquillo Gaio, che pure aveva il gusto della minuta notizia e dell'aneddoto.

Ma cosa resta oggi di quest'attività che certamente, al di là degli elementi leggendari, è saldamente inserita nella storia e nella tradizione culturale di questa zona?

Purtroppo, estinto da tempo il selvatico porco e quasi scomparso il maiale domestico, anche il "norcino" non abita più nel suo luogo d'origine, pur se viene costantemente evocato ora che la ricerca della "tipicità" e della "tradizione" è diventata una moda diffusa.



Certamente è singolare la circostanza che l'indiscussa fama di questo mestiere, consacrato dal suo inserimento nel dizionario della lingua italiana, non ha incontrato altrettanta fortuna in letteratura tanto che non esistono pubblicazioni sulla figura del "norcino" e sull'attività della "norcineria", con la sola eccezione dell'opera di Gianfranco Cruciani, *Il Norcino in scena*, che tratta però del "norcino" come maschera teatrale.

Un cono d'ombra che avvolge anche le altre denominazioni con cui il "norcino" è localmente chiamato: *masìn, masciaro, massacrin, masular, mazzarino, mazzém, purcitar*. Il solo *masalin* mantovano ha avuto l'onore di una pubblicazione e un'importante citazione ha conquistato il *sanaporcelle* lucano nel "Cristo si è fermato a Eboli" di Carlo Levi, ammirato dall'abilità del castratore di scrofe.

Nei moderni "prosciuttifici" che continuano a sorgere nel territorio di Norcia e nei comuni limitrofi di Preci e Cascia, sfruttando l'onda lunga della fama della "norcineria", vengono lavorate attualmente mezzene e quarti di animali macellati nei luoghi di origine o di smistamento per produrre prosciutti attraverso le varie fasi di rifilatura, spremitura, salatura, lavatura e stagionatura. Spesso il prodotto arriva già tagliato e, talvolta, addirittura rifilato. Si tratta per lo più di lavorazioni per conto di clienti che, a processo concluso, provvedono in proprio alla marcatura e commercializzazione del prosciutto.

Rispetto alla produzione complessiva di prosciutti dell'area è del tutto minoritaria (solo 117.000 pezzi su un milione nel 2004) la quota che risponde alle condizioni e ai requisiti del disciplinare di produzione del "Prosciutto di Norcia", che ha ottenuto con Decreto Ministeriale 23 dicembre 1998, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 8 gennaio 1999, la denominazione di "Indicazione Geografica Protetta", mentre tutti gli altri prosciutti italiani godono del marchio DOP e vantano produzioni che sfiorano i due milioni con il San Daniele e superano gli otto milioni con il prosciutto di Parma. Solo il "Prosciutto Veneto Berico-Euganeo" e lo "Jambon de Bosses" della Val d'Aosta hanno produzioni molto contenute che, nel caso del prosciutto valdostano, assumono valori da mercato di nicchia (circa 20.000 pezzi).

Non si comprende, infatti, come nel caso del prosciutto cosiddetto 'antico' si possa vantare una cura artigianale solo nella fase di lavorazione di un prosciutto, che si protrae per un arco biennale di tempo allo scopo di ottenere un risultato che *"si differenzia notevolmente dall'omonimo prodotto di massa"*, senza curarsi minimamente della razza del suino, della sua origine, delle modalità di allevamento e del regime alimentare. Il coscio di un generico *"suino pesante adulto"* viene trasformato in un prosciutto *"straordinariamente saporito e pregiato"*, come se tutte le fasi precedenti alla lavorazione non avessero alcuna influenza sulla qualità del prodotto finale, tanto da prescindere addirittura dalla qualità della stessa "materia prima".

Da qualche tempo si sta assistendo in Umbria a un'inversione di tendenza con la crescita di una domanda, sia pure in una dimensione familiare o amatoriale, di una produzione autenticamente artigianale realizzata da norcini ambulanti che provvedono ad eseguire l'intero ciclo di lavorazione trattando maiali procurati dagli stessi committenti con un orientamento prevalente verso soggetti di cinta senese, prelevati direttamente da aziende selezionate che praticano l'allevamento allo stato brado.

Naturalmente l'attivazione di una linea artigianale non può certo proporsi l'obiettivo di competere né tanto meno di sostituirsi all'attuale produzione di tipo industriale: sono due dimensioni talmente distanti da non poter essere confliggenti, ma possono invece utilmente convivere con reciproci benefici effetti.

Solo la dimensione artigianale può raggiungere vette di eccellenza nella produzione alimentare perché, affrancata dal problema della quantità, può dedicarsi al perseguimento della qualità rivolta a una clientela molto selezionata e fidelizzata, ma che può alimentare la fama di un luogo in modo tale da valorizzare tutte le sue produzioni.





Ritornando a Norcia, se si pensa di produrre un prosciutto non solo genericamente 'tipico' o 'tradizionale' ma addirittura 'antico', questa caratteristica deve riguardare l'intero processo e resta difficile avanzare una proposta del genere in una zona dove non ci sono più suini. Gli animali che popolavano un tempo i boschi si incontrano ormai solo nelle chiese in umile compagnia di S. Antonio abate la cui iconografia è particolarmente diffusa nelle aree rurali. In Valnerina, il porco di S. Antonio è caratterizzato da un mantello nero con una cinta bianca sul tronco, setole lunghe, muso affilato da cui sporgono i canini in forma di zanne e che termina nel grifo, orecchie dritte e coda arricciata a nappo.

Immagini di porci neri cintati sono state rintracciate, da una prima sommaria ricognizione, in tutta la Regione Umbria. In molti dipinti non è possibile accertare l'esistenza della cinta perché il porco è raffigurato solo parzialmente, mentre in alcuni casi si tratta di animali neri senza cinta. Nel capitolo successivo verranno citate alcune iconografie rinvenute nell'alta Sabina, nella zona di Amatrice e in Valnerina.

Molte tracce dell'allevamento dei porci sono rilevabili negli archivi locali, soprattutto nelle disposizioni relative ai danni provocati dagli animali. L'abilità dei porci nello scavare il terreno con il grifo li rendeva temibili per i danni alle coltivazioni ma soprattutto alle tartufaie e il rimedio previsto è *"che li Porci debbano portare in mezzo al muso il chiodo da S. Maria di Agosto sino a mezzo ombra di maniera tale che in alcun modo possino cavare sotto pena di un giulio per porco..."*, come recita la rubrica 77, "Porci ferrati", dei Capitoli della Comunità di Cerreto del 1667. Disposizione confermata dai Capitoli riformati del 1803: *"Dal primo di Agosto fino a tutto il tempo, che durerà la Cava de Tartufi, tutti i majali debbano essere ferrati, e debbano portare nel mezzo del muso il solito ferro, ossia chiodo, sotto pena di paoli cinque per majale"*, come recita la rubrica 14 "Ferro ai majali". È interessante notare che nel tempo intercorso fra le due normative è cambiata la denominazione dell'animale, da "porci" a "majali", e che nei Capitoli ottocenteschi siano previsti solo danni alle coltivazioni essendo evidentemente in disuso la pratica dell'allevamento nel bosco, che era ancora in esercizio alla fine del Settecento, come testimoniato dalla relazione dell'avvocato Angelo Benucci sullo stato di Cerreto e suo Contado (1781), dove annota che *"atteso il clima non tanto rigido abbonda il territorio di Ghiande colle quali ingrassano gli animali neri, e se ne fa un abbondante commercio"*.

La citazione di Cerreto viene qui riportata solo a titolo esemplificativo di analoghe disposizioni contenute negli Statuti e nelle Riformanze dei Comuni della Valnerina, come in molte altre località, ma purtroppo non è stata ancora avviata un'organica ricerca per approfondire in modo adeguato questa tematica.

Poverissima è invece l'iconografia e la documentazione sul norcino tanto che, a tutt'oggi, non esiste un profilo storico di questa figura, tranne lo scarno ritratto abbozzato nel 1983 da don Ansano Fabbi, parroco di Todiano di Preci. Il declino di questa professione si è accompagnato con il cambiamento dei consumi alimentari e degli stili di vita per cui non è più necessario, come un tempo, ricorrere ad un professionista capace di "smontare" a perfezione un suino in modo che nulla vada perso. Quando ormai nessuno richiede il migliaccio, l'annoia o i ciarimboli, mazzafegati dolci, guanciali e barbozzi, zampetti e quant'altro, il norcino non serve davvero più.

È lontano il tempo di *"M. Grunnius Corocotta porcellus testamentum fecit"*, che risale addirittura al IV secolo, o del seicentesco "Testamento del porco" riportato da Vincenzo Tanara ne "L'economia del cittadino in villa", dove si elencano le utilizzazioni di tutte le parti del corpo, comprese setole, denti, sego, sugna, ossa, unghie, disposte dal porco prima di essere ammazzato dal protoguattaro Zighittone.

Ricognizioni sistematiche e approfondite su queste tematiche sono auspicabili come operazioni di recupero della memoria mirate alla riattivazione della capacità produttive delle aree interne e montane, che possono ritrovare nuove opportunità dalla rivisitazione di attività tradizionali in oblio.

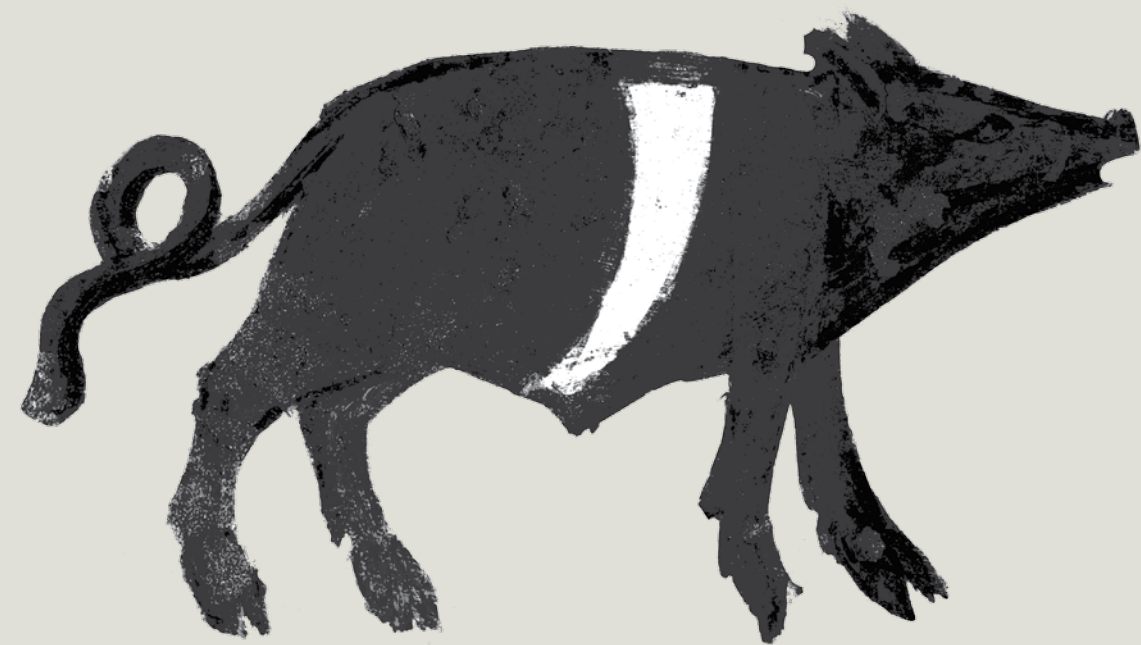
Nel tentativo di un rilancio di un'economia possibile nelle aree montane si fa gran conto sulla "Tradizione" che è una parola ricorrente ma da usare però con grande misura perché è un termine ambiguo come svela l'etimo dal latino *tradere*, consegnare, trasmettere, lo stesso di "tradire". Questo ci rivela che il tempo della tradizione, contrariamente a quello che comunemente si crede, non è il passato, ma il presente nel senso che la tradizione non risiede nel processo temporale di accumulazione, ma nell'atto della trasmissione. La tradizione è ciò che viene consegnato e che proprio per questo mantiene la sua vitalità, ma che può essere conservato solo attraverso la sua inevitabile trasformazione, per adattarsi alla mutazione dei tempi, magari "tradendo" l'originario significato.

Ma c'è anche un altro modo di usare la tradizione, quello di recuperare un intero processo per poter ottenere il prodotto "tradizionale".

A Parma, ad esempio, è stato avviato un progetto per il recupero della *razza nera parmigiana* adatta alla preparazione di peculiari prodotti, come il *culatello di Zibello*, e della *razza borghigiana* che nasce dall'esigenza della salumeria di alta qualità di reperire carni pregiate. I suini attualmente allevati a stabulazione fissa sono il frutto di una selezione con l'incrocio di razze nord europee che punta all'aumento di massa muscolare a scapito del grasso. Si ottengono così performances produttive migliori, ma carni meno adatte alla salumeria. Per la tipicità del culatello, invece, il grasso è importante come vettore di aromi e sapori e per far sopportare alla carne il lungo periodo di stagionatura naturale necessario alla maturazione del prodotto, che si può ottenere solo da soggetti di razza rustica locale allevati in modo tradizionale.

Si è partiti alla ricerca del porco perduto e ci sono fondate speranze che si possa ritrovare.





RICERCA STORICO-ICONOGRAFICA



ALLA
RICERCA
DEL PORCO
PERDUTO

a cura di
Marco Caffarelli





LA “VERA” CINTA

Nella pubblicazione “La Cinta Senese. Gestione attuale di una razza antica” stampata dall’Arsia nel 2004, nel capitolo “Origine e cenni storici” viene giustamente rivendicata l’antica origine di questa razza autoctona toscana (ufficialmente riconosciuta solo nel 1934 con l’istituzione del Libro Genealogico), attestata dal citato dipinto di Ambrogio Lorenzetti nel Palazzo Pubblico di Siena, “Gli effetti del Buon Governo in città e in campagna”, che occupa un’intera parete della Sala della Pace.

In effetti, il porco effigiato nell’affresco trecentesco è proprio un esemplare di Cinta senese, non solo per la posizione della fascia che riveste gli arti anteriori, ma anche per il colore del mantello, mentre per la scelta del marchio della DOP “Suino Cinto Toscano” è stato preso a modello un esemplare scolpito in uno stemma di terracotta che gli ha conferito un caldo color mattone e che mostra una stretta cinta in rilievo al centro del tronco, nella naturale posizione, appunto, di una cintura.

Questa rilevante diversità fra le due “cinte” non è stata minimamente colta dai curatori della succitata pubblicazione dell’Arsia tanto che nel testo viene fornito un elenco della “principale iconografia del suino cintato in terra senese” senza però il corredo delle immagini che avrebbero consentito di verificare che in alcuni dipinti citati non compare nessun maiale, mentre in altri il porco cintato non corrisponde alle caratteristiche della Cinta senese¹.

Da una ricerca ancora in corso sull’iconografia del porco nero cintato, curata da chi scrive, sono stati già individuati un centinaio circa di esemplari, di cui solo tre presentano le caratteristiche morfologiche della Cinta senese. Oltre alla raffigurazione, più volte citata, nel Palazzo Pubblico di Siena, la Cinta senese è rappresentata in due dipinti seicenteschi: *Sant’Antonio abate fra i santi Pantaleone e Giuliano di Guido Cagnacci*, conservato nel Museo della Città di Rimini, e *Sant’Antonio abate*, pala d’altare di un anonimo pittore nella omonima chiesa di Capodelcolle ad Ancarani di Norcia.



Siena,
Chiesa di S. Spirito,
Giovanni Antonio Bazzi,
detto il Sodoma,
1530



Rimini,
Museo della Città



Ancarano,
Chiesa di S. Antonio abate

Tutte le altre raffigurazioni si riferiscono ad un altro ecotipo, presente in un ampio areale ed attualmente estinto, caratterizzato da una fascia di diversa ampiezza collocata al centro del tronco; una vera e propria cintura e per questo era localmente chiamato “cinturino” (Umbria) o “cinturello” (Marche).

Dagli sviluppi della ricerca storica si attendono ulteriori informazioni sulla distribuzione territoriale della sua presenza, sulle denominazioni localmente attribuite e, soprattutto, sulle ragioni della sua scomparsa.

Non trova ancora spiegazioni la circostanza che a fronte di una diffusa presenza del porco cintato nelle raffigurazioni pittoriche, c'è una pressoché totale assenza nella letteratura specialistica. Sotto questo profilo l'indagine non è stata ancora completata, ma nelle descrizioni riportate nelle pubblicazioni e nei manuali relativi alle razze suine, finora esaminati, sono emersi solo fugaci accenni all'esistenza di una cinghiatura sul tronco. Le due citazioni rintracciate sono contenute nel manuale di Ettore Mascheroni che descrivendo le caratteristiche morfologiche del “maiale marchigiano” annota che è “frequente la cinghiatura più o meno estesa” (Mascheroni, 1927, p. 118) e nella “Monografia sul circondario di Cittaducale” di Antonio Piccinini che nel descrivere il maiale allevato in quella zona specifica che “il pelame è nero qualche volta pezzato di bianco o fasciato sul ventre”.

Un risultato del tutto insoddisfacente che impone una ricerca approfondita e mirata, circoscritta in questa fase ad una specifica area territoriale che offra requisiti e condizioni per mettere a frutto i risultati dell'indagine con un progetto di reintroduzione del suino nero cintato.

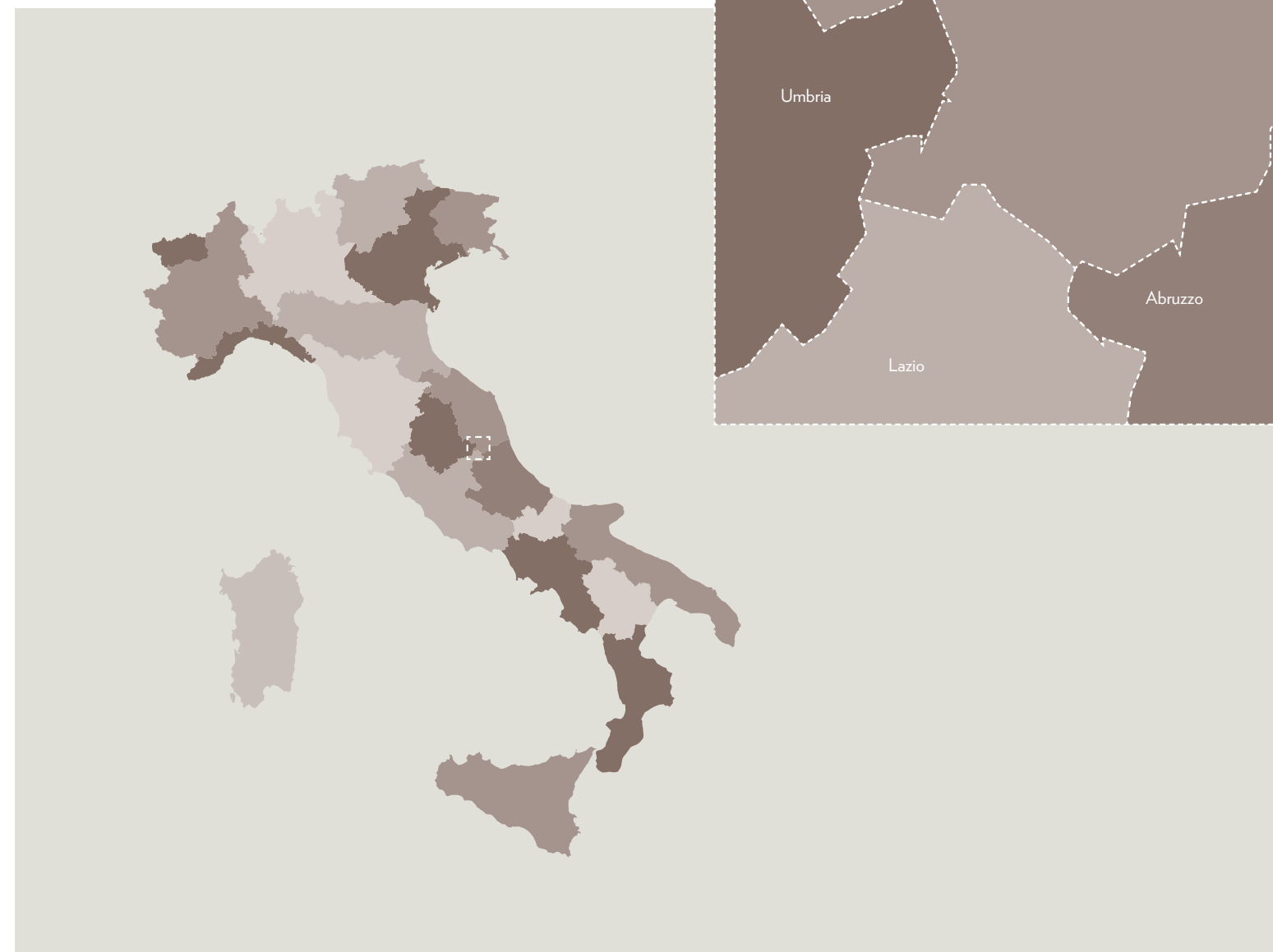


LA PRESENZA DELLA “CINTA” NELL’ALTA SABINA

L’area che offre tutte le condizioni per sviluppare una ricerca operativa è quella dell’Alta Sabina, una denominazione in cui si può ancora riconoscere un ampio territorio smembrato nel tempo da mutevoli partizioni amministrative che hanno appannato la comune matrice storica. Si tratta di un vasto ambito che occupa una posizione strategica a cavallo di quattro regioni, Lazio, Umbria, Marche, Abruzzo, attraversato da un asse trasversale, la Via Salaria, che ha rivestito in passato un’importanza fondamentale per il collegamento fra Roma e l’Adriatico lungo il corridoio appenninico delimitato a sud dai Monti Retini e i Monti della Laga e, a nord, dai Monti Sibillini.

Nel territorio di Amatrice è stata rintracciata la più alta concentrazione di immagini del porco nero fasciato: ben 7 di cui 3 nella chiesa di S. Antonio abate a Cornillo Nuovo nel ciclo di affreschi dedicato alle Storie di S. Antonio, dipinto nel 1511 da Dionisio Cappelli, pittore di Amatrice, e 4 nella Chiesa di S. Maria delle Grazie, detta “Icona Passatora” o più semplicemente “La Cona”, nei pressi di Retrosi in una serie di dipinti votivi a fresco dedicati a S. Antonio abate e attribuiti al cosiddetto Maestro della Madonna della Misericordia e a Dionisio Capelli (fine sec. XV).

La cinghiatura non rappresenta un motivo decorativo, anche se alcuni sostengono che si tratti di un semplice drappo in devozione di S. Antonio abate, ma costituisce invece una caratteristica morfologica di questo ecotipo, come dimostra il fatto che nella stessa chiesa della “Cona” è raffigurato anche un porco nero senza cinta in un affresco datato 1494.





RAPPRESENTAZIONI ICONOGRAFICHE DELLA CINTA IN VALNERINA

Anche in Valnerina la “Cinta” è diffusamente presente nelle immagini votive dedicate a Sant’Antonio abate e persino in un blasone di una famiglia non ancora identificata scolpito in uno stemma in pietra murato in un palazzo di Cascia.

Qui di seguito vengono riprodotte le immagini che raffigurano i porci neri cintati dipinti in un arco temporale che va dall’inizio del sec. XV alla fine del sec. XVI, rilevati da un’indagine sul campo che, pur non essendo stata ancora completata, fornisce un quadro abbastanza significativo della presenza e della diffusione di questo ecotipo nel territorio della Valnerina.

Vallo di Nera,
Chiesa di S. Maria



Vallo di Nera,
Chiesa di S. Maria



Cascia,
ex Monastero di S. Antonio



Cascia,
Palazzo famiglia Poli



Piedivalle di Preci,
Chiesa di S. Giovanni



Collefabri di Scheggino,
Chiesa di S. Stefano

Collefabri di Scheggino,
Chiesa di S. Stefano,
particolare



Un limite all'individuazione del porco cinto nei dipinti deriva dal cattivo stato di conservazione di molte opere per cui, talvolta, non sono ben identificabili le caratteristiche morfologiche del maiale, che viene in genere raffigurato in piccole dimensioni.

Solo un'indagine sistematica in tutta l'Alta Sabina potrebbe dar conto della effettiva consistenza e della distribuzione del porco cinto.

Naturalmente la ricerca dovrebbe essere estesa anche alla documentazione archivistica e bibliografica in modo da ricomporre un quadro conoscitivo completo relativo alla presenza di questa razza suina in zona.

Si tratta di attivare la "memoria sociale" coinvolgendo la popolazione, soprattutto quella in età scolare, in modo da disporre di un'ampia leva di rilevatori per esplorare gli archivi familiari e raccogliere le testimonianze di chi conserva ancora ricordi per esperienza diretta o per conoscenza trasmessa.

Dal recupero della memoria, in ragione dei risultati che si riusciranno ad ottenere, potrebbero scaturire anche esiti museografici, come è già avvenuto in provincia di Parma dove addirittura è stata allestita una rete dei Musei del Cibo, in cui sono inseriti il "Museo del Prosciutto" di Langhirano e il "Museo del Salame" di Felino, oppure a Carpineto Sinello in provincia di Chieti dove nel febbraio del 2008 è stato inaugurato il "Museo del Maiale".

Si potrebbe persino ipotizzare anche per la Sabina storica una sorta di rete di strutture di documentazione e di visita dedicate ai prodotti-simbolo di quest'area e alla figura del Norcino. In particolare, su quest'ultimo tema, il CEDRAV (Centro per la Documentazione e la Ricerca Antropologica in Valnerina e nella dorsale appenninica umbra) aveva proposto fin dal 1998 l'allestimento a Norcia di un'antenna dell'Ecomuseo della Valnerina².

Senza anticipare troppo i tempi per soluzioni museali che hanno bisogno di essere progettate e sviluppate senza nessuna "ansia di prestazione", si può comunque attivare, con gli allevatori disposti ad impegnarsi nel progetto di reintroduzione del porco nero cinto, un circuito di fattorie didattiche e di agriturismi che possono mostrare l'intero ciclo di lavorazione del maiale.



PROGETTO DI REINTRODUZIONE DEL “SUINO NERO CINGHIATO”

a cura di
Marco Caffarelli

In Italia agli inizi del '900 erano presenti varie razze di suini derivanti dal ceppo comune del "Sus scrofa mediterraneus" caratterizzati dall' avere una pigmentazione scura della cute che si differenziava dal "Sus scrofa celticus" caratterizzato da cute più chiara.

Sulla base delle numerose testimonianze iconografiche ritrovate dal prof. Luciano Giacchè si evince che nel territorio Umbro-Marchigiano era presente una popolazione suina allevata allo stato brado, contraddistinta da un aspetto morfologico simile all'attuale Cinta Senese, in quanto presentava la fascia bianca retro scapolare, anche se di dimensioni apparentemente ridotte.

Questa razza, chiamata in loco "Cinturino", oltre al presentare una fascia bianca retro scapolare ridotta, appariva costituita come si palesa in vari dipinti rinvenuti nel territorio Umbro, dalla presenza di un mantello scuro esteso a tutti gli arti. Questo risulta essere un ulteriore carattere di differenziazione rispetto alla Cinta Senese.

Le caratteristiche fenotipiche più evidenti di questa razza erano quelle di un suino dalla cute di colore scuro intenso, corpo coperto da setole, muso lungo e affilato dal quale sporgono i canini, coda arricciata e fascia bianca, che scendeva sottile all'altezza delle spalle per tutto il torace e arti scuri.

Una volta legittimato il forte legame che aveva questo animale con il territorio Umbro e presa coscienza della reale necessità di poter far rivivere in questi territori un ecotipo lontano che nonostante la completa estinzione potesse ancora essere presente nel ricordo delle persone, delle montagne, e delle vallate e di tutte quelle aree un po' dimenticate che caratterizzano l'areale Nursino, si è cercato di sviluppare un piano scientifico di reintroduzione di questa "razza".

Per quel che concerne la scelta dell'ecotipo l'idea fu quella di sperimentare, dopo averne riconosciuto la realizzabilità, la ricostituzione del "suino nero cinghiato" attraverso la sinergia di alcune eventualità:

la prima fu quella di caratterizzare con grande evidenza, anche dal punto di vista morfologico, i suini della Alta Sabina rispetto alle altre razze e varietà presenti sul territorio nazionale, soprattutto ora che l'annunciato "ritorno del Nero" renderà questa presenza molto più affollata;

la seconda fu costituita dalla circostanza che, dal punto di vista iconografico, proprio Amatrice dispone del più numeroso branco di suini neri cintati dipinti, con una densità per edificio che non ha riscontri in tutto il territorio nazionale;

la terza, che ha fornito l'innescò a tutta questa operazione, fu costituita dall'evento del tutto imprevisto della nascita di un "Suino Nero Cinghiato" nella Cooperativa di Grisciano che ha svelato la fattibilità dell'impresa.

Il recupero di questa linea genetica, a partire da razze molto simili per caratteri morfologici e per rusticità, quali la Cinta Senese, si inserisce in quel filone di ricerca applicata rivolta al recupero della Biodiversità attraverso azioni di conservazione e rivalutazione economica. Gli obiettivi prefissati possono essere così elencati:

Ricostituzione della razza "Suino Nero Cinghiato" sulla scorta delle numerose testimonianze iconografiche disponibili.

Scelta dell'Azienda Agraria ospitante l'allevamento in grado di supportare la realizzazione dell'intero progetto, operando secondo le corrette prassi di management aziendale.

Organizzazione di precisi processi di selezione sulla progenie ottenuta da opportuni piani di accoppiamento.

Fissazione dei caratteri fenotipici ricercati.

Azione di conservazione "in situ", secondo specifiche modalità, in distretti geografici idonei.

Creare una filiera ben definita dove ci sia un unico nucleo di riproduzione a cui siano strettamente legate diverse Aziende di ingrasso e trasformazione prodotti.

Valorizzazione del prodotto fresco e trasformato a livello locale e non solo, mediante specifiche azioni di marketing e promozione (rassegne, fiere, convegni, degustazioni...).

Depositare un marchio commerciale di tutela del prodotto.

Redigere un preciso "Regolamento di Produzione" che definisca metodi e regole necessarie al corretto sviluppo di tutta la fase produttiva e di trasformazione.



LA RICOSTITUZIONE DEL SUINO NERO CINGHIATO

a cura di

F.M. Sarti - M. Caffarelli - E. Lasagna - F. Panella



La prima azione di ricostituzione del “Suino Nero Cinghiato” prende vita nel 2008 grazie ad un finanziamento erogato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Spoleto con il quale è stato possibile costituire un primo nucleo (2 maschi e 4 femmine) a partire da esemplari di razza Cinta Senese, presso l’azienda agricola “Il Quadrifoglio” sita nel Comune di Norcia. All’inizio tale tipo genetico era stato denominato “Cinturino”; questo nome era stato attribuito per le ridotte dimensioni della fascia bianca che invece si presenta assai evidente nella razza Cinta Senese. La scelta della Cinta Senese come nucleo di partenza è stata motivata dal fatto che il suo pool genico viene ritenuto così ampio da consentire l’espressione di quei fenotipi che più si avvicinano alle caratteristiche volute (mantello nero ardesia con cinghiatura a metà del tronco). All’inizio il terreno aziendale destinato al progetto è stato convenientemente delimitato con una recinzione costituita da pali di castagno disposti alla distanza di circa 7 m e da tre ordini di fili elettrici posti a 35, 65 e 100 cm dal suolo; l’elettricità è fornita da due batterie alimentate da pannelli solari.

Questa recinzione si è mostrata assai efficace in quanto ha consentito di contenere i suini allevati e, contemporaneamente, ha evitato che altri animali, in particolare cinghiali, penetrassero entro l’allevamento. All’interno dell’area recintata sono stati posti due ricoveri, realizzati in economia con pannelli in legno, sfruttando degli anfratti naturali; entro i ricoveri, la cui superficie è di 4 e 6 m², è stata posta della lettiera in paglia. L’acqua, necessaria agli animali sia come bevanda sia per i bagni che i suini sono soliti fare per molteplici scopi (eliminazione di ectoparassiti, abbassamento della temperatura corporea durante l’estate, pulizia, ecc.), è stata reperita da una sorgente distante circa 500 m e portata entro l’allevamento con una condotta superficiale in materiale plastico; l’acqua viene fornita tramite un abbeveratoio munito di saracinesca.



Oggi gli animali sono stati distribuiti in tre centri aziendali:

SAVELLI (oggi in fase di dismissione).

Per lungo tempo è stato il centro d’ingrasso dei lattonzoli fino al completo finissaggio. Purtroppo, non disponendo quest’area di recinti mobili con i quali gestire i suini nelle diverse fasi di accrescimento, con il passare del tempo ha portato a delle problematiche considerevoli che hanno inevitabilmente indotto ad ipotizzarne la dismissione.

Dopo una attenta valutazione si è ritenuto opportuno non utilizzare più quest’area per la complessità logistica legata alla difficoltà di cattura degli animali, all’impervio ambiente di pascolo, alla non facile fornitura di acqua per l’abbeveraggio e per i ripetuti sconfinamenti di cinghiali, nonostante i terreni fossero recintati con apposita rete di sicurezza.



SAN PELLEGRINO

In loc. San Pellegrino sono presenti circa 2 ha di proprietà dell'Azienda. Inizialmente qui si sono svolte tutte le fasi riguardanti gli accoppiamenti programmati, la gestione delle scrofe gestanti e tutto il management della prole relativo al periodo post partum, fino al completo svezzamento.

Di recente si è deciso di riorganizzare al meglio la recinzione con pali di castagno e rete elettrosaldata onde evitare, come spesso è accaduto in passato, l'ingresso di animali selvatici, soprattutto cinghiali.

Quest'area diventerà il centro di allevamento di tutti i soggetti dallo svezzamento alla macellazione o, per quelli che saranno selezionati, alla riproduzione. Al tempo stesso fungerà anche da centro di osservazione e valutazione delle attitudini comportamentali e delle specifiche performance.



AZIENDA AGR. SALVATORI MACELLERIA-NORCINERIA "IL CASALE DE LI TAPPI".

L'idea di spostare i nuclei di riproduzione e selezione in quest'area si inserisce in un contesto logistico e di immagine. In questa azienda vengono allevati tutti i soggetti da riproduzione che saranno perfettamente controllati nelle loro fasi più delicate (accoppiamento, gravidanza, parti, ...) ed offriranno al consumatore l'opportunità di osservare il sistema di allevamento ed il tipo di alimentazione.

La proprietà dell'Azienda Agr. Salvatori si estende per una superficie di circa 3 ha e presenta tutte le migliori prerogative per un corretto management delle fasi cruciali dell'allevamento. La giacitura pianeggiante del terreno e la vicinanza alle strade principali la rendono particolarmente idonea allo scopo cui è destinata. È anche presente una macelleria interna dove si svolgono tutti i sezionamenti delle mezzene che provengono dal mattatoio di riferimento. Qui vengono rilevati accuratamente i pesi dei tagli più caratteristici per verificare l'accrescimento degli animali e il corretto deposito adiposo.



METODI DI INDAGINE

Gli alimenti, somministrati attraverso una mangiatoia posta all'interno del recinto, sono costituiti in parte da prodotti aziendali (farro, orzo, siero residuo della lavorazione del latte ovino), in parte da alimenti acquistati sul mercato, quali: favino, pisello proteico e mais, in parte da scarti del mercato ortofrutticolo. Ventinove soggetti sono stati macellati e su questi sono state determinate le principali rese produttive, inoltre sono state condotte le analisi chimico-fisiche delle carni ed una prova di consumer test; i dati ottenuti sono stati comparati con quelli del suino ibrido commerciale. Per la macellazione è stata predisposta un'apposita scheda per il rilievo dei dati riportata nell'allegato 1.

Le analisi fisico-chimiche delle carni sono state condotte dal Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Perugia secondo le metodiche sotto riportate. Sul muscolo *Longissimus dorsi* si è valutato il pH finale (dopo 24 h dalla macellazione) mediante un pHmetro digitale Knick, munito di elettrodo combinato a lancia (Ingold 406H3). Sullo stesso muscolo sono stati rilevati i parametri relativi al colore, utilizzando un analizzatore compatto tristimolo (Minolta Chroma Meters CR-200) basato sul sistema CIELab (1976), che prevede la misura della luminosità (L*), dell'indice del rosso (a*), e dell'indice del giallo (b*).

La capacità di ritenzione idrica (WHC) è stata quantificata mediante centrifugazione, come indicato da Nakamura e Katoh (1985). Campioni di 1g di carne, avvolta in carta da filtro, sono stati centrifugati in tubi di plexiglas a 3000rpm per 4 minuti. L'acqua residua è stata determinata per essiccamento in stufa a 70°C per 24 ore. La WHC è stata poi calcolata con la formula:

$$\frac{(\text{peso dopo centrifugazione} - \text{peso dopo essiccamento}) \times 100}{\text{peso iniziale}}$$

peso iniziale



Per valutare il calo di cottura è stata utilizzata la metodica di Cyril *et al.* (1996) che prevede la preparazione di 2 campioni per muscolo di circa 20 g di peso e a forma di parallelepipedo (cm 6x2x2) i quali, posti in una vaschetta di alluminio, vengono cotti in forno pre-riscaldato (200 ± 8 °C) per 15 minuti. Dopo la cottura, i campioni sono stati fatti raffreddare per 30 minuti a 15 °C, poi asciugati in superficie e infine pesati.

La forza massima di taglio (kg/cm²) è stata misurata, trasversalmente alla direzione delle fibre muscolari, su campioni di carne cotta di 1 cm², tramite INSTRON equipaggiato con un apparato Warner Bratzler.

La composizione chimica è stata determinata secondo le metodiche AOAC (1995).

I lipidi sono stati estratti con il metodo di Folch *et al.* (1957).

Per il consumer test condotto su prosciutto, spezzatino e bistecche di Suino Cinghiato Nero (campione A) e ibrido commerciale (campione B) sono state compilate delle schede riportate nell'allegato 2 che, per ogni voce, prevedevano un punteggio che andava da 5 (insufficiente) a 10 (ottimo). Tutti i parametri sono stati calcolati con il software Excel, i valori di riferimento sono stati reperiti in bibliografia.



PERFORMANCE DI ALLEVAMENTO

Nel corso degli anni si è proceduto a compiere gli opportuni accoppiamenti per ottenere gli animali con le caratteristiche desiderate. In tabella 1 vengono riportate in ordine cronologico tutte le nascite che si sono succedute negli anni di sperimentazione.

Tabella 1.
Nati nel quadriennio
2011-2014

ANNO	NASCITE
2011	75
2012	81
2013	45
2014	20
TOTALE	221

Dei suinetti 24 sono morti. Di questi, 16 in seguito a predazione e al freddo invernale; tale inconveniente era abbastanza prevedibile se si considera il tipo di allevamento, prevalentemente svolto allo stato brado. Subito dopo le nascite si è avviata un'intensa attività di selezione dei suinetti nati destinando alla riproduzione solo gli animali che presentavano le caratteristiche fenotipiche desiderate. Particolare attenzione viene infatti riservata alle dimensioni della caratteristica "cinta": solo gli animali con cinte piccole vengono ammessi alla riproduzione. Come è stato rilevato alcuni suinetti presentavano, in parte, le caratteristiche volute per cui si ritiene che la ricostituzione del tipo genetico desiderato può essere ottenuta in tempi relativamente brevi.

Successivamente, al fine di ottimizzare il management di allevamento, è sembrato opportuno separare, in diverse strutture, il reparto di produzione da quello dell'allevamento dei suini da destinare al macello.



Come si osserva in tabella 2 gli animali sono attualmente suddivisi nei 3 nuclei aziendali.

	SAVELLI	SALVATORI	S. PELLEGRINO	TOTALE
Verri	1	2	1	4
Scrofe	-	3	-	3
Verretti	3	-	-	3
Scrofette	10	2	-	12
Magroni	48	13	-	61
Suinetti	-	6	-	6*
TOTALE	62	26	1	89

* di cui 2 da riproduzione

Tabella 2.
Numerosità delle categorie
di allevamento
nei 3 nuclei aziendali

Risulta evidente, come già detto, che il nucleo di Savelli è in dismissione e che, ad oggi, non c'è ancora una netta separazione tra allevamento da produzione e riproduzione, anche se in prospettiva, quest'ultima dovrebbe essere effettuata presso l'azienda Salvatori in cui peraltro vengono eseguite anche le operazioni di sezionamento e stagionatura.



PERFORMANCE PRODUTTIVE

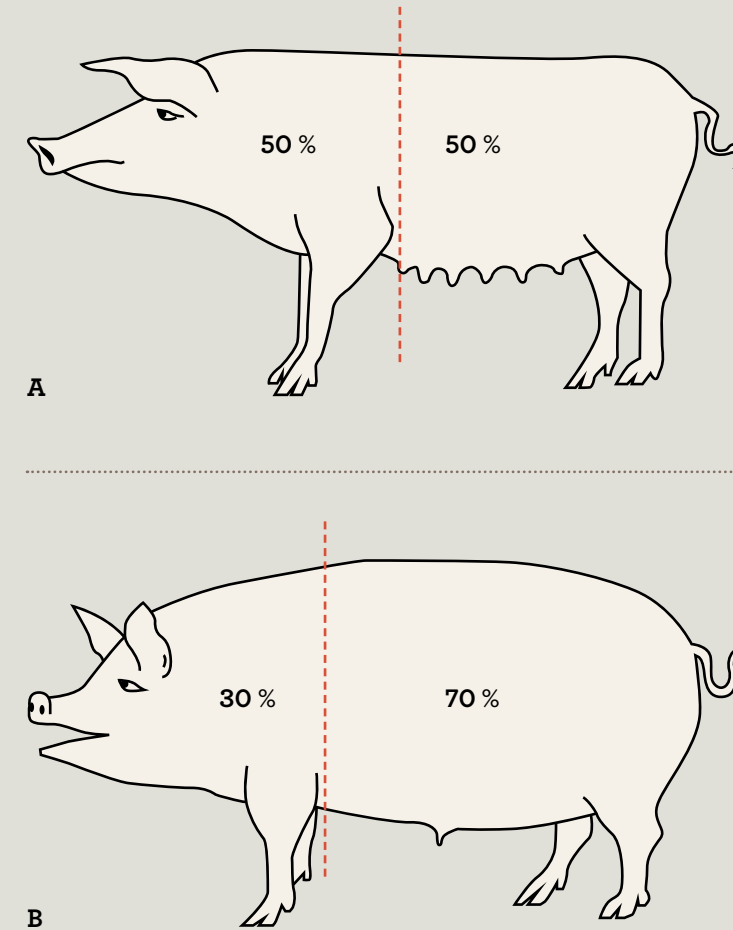
Il peso vivo medio alla macellazione (110,20 kg) risulta inferiore sia a quello dell'ibrido commerciale leggero che pesante (tabella 3); l'età media alla macellazione è più avanzata (14 mesi) rispetto a quella di entrambe le tipologie commerciali, va però sottolineato che tra i cinghiati ce n'era uno di età piuttosto avanzata.

Tabella 3.
Performance alla macellazione
(media ± ds)

	SUINO CINGHIATO NERO	IBRIDO COMMERCIALE LEGGERO	IBRIDO COMMERCIALE PESANTE
Peso vivo medio (Kg)	110,20	115	160
Età media alla macellazione (mesi)	14	5-7	12
Peso medio carcassa (Kg)	87,00 ± 20,37	92	130
Resa al macello (%)	79	> 80	80

Il peso medio della carcassa è risultato pari a 87,00 kg e quindi inferiore sia ai 92 kg del suino leggero che ai 130 kg di quello pesante; la resa alla macellazione è stata piuttosto simile (79 vs 80%) a quella delle altre due tipologie, va inoltre tenuto conto che tali valori sono tipici delle razze rustiche, come il Suino Cinghiato Nero.

Figura 1.
Tipologia Suino Rustico (A)
e Specializzato (B)





Le rese produttive del cinghiato (tabella 4) sono tutte inferiori. Le differenze riscontrate possono essere dovute sia alla diversa lavorazione cui sono sottoposte le carcasse, sia al fatto che la conformazione dell'animale rustico è molto diversa da quella degli ibridi commerciali che presentano una netta sproporzione fra treno anteriore (meno sviluppato) e posteriore (più sviluppato) (figura 1); ad esempio, si fa notare il peso del prosciutto che nel cinghiato è di 18 kg (30,4% dei tagli commerciali) rispetto ai 29,2 kg dell'ibrido commerciale.

Tabella 4.
Rese produttive (media ± ds)

	SUINO CINGHIATO NERO (Kg)	%	IBRIDO COMMERCIALE (Kg)
Prosciutto	18,00 ± 2,19	30,4*	29,20
Spalla	8,24 ± 0,86	14,0*	8,50
Pancetta	6,16 ± 0,67	10,4*	14,90
Capocollo	5,59 ± 0,62	9,4*	22,30
Arista	9,34 ± 1,13	15,8*	24,00
Guanciale	2,05 ± 0,25	3,4*	3,80
Lardo	6,65 ± 1,86	11,0*	13,50

* sul peso dei tagli commerciali

Per quanto riguarda le caratteristiche fisiche delle carni (tabella 5) il pH finale risulta piuttosto simile (5,6 vs 4,73) nei due tipi genetici e questo conferma un corretto andamento dei processi post-mortem; gli indici del colore mostrano, come atteso, una carne del cinghiato più scura (L=43,85 vs 50,68) (grafico 1) e più rossa (a=14,24 vs 8,47) (grafico 2).

	SUINO CINGHIATO NERO	IBRIDO COMMERCIALE
ph (24 h)	5,6 ± 0,04	5,73
L	43,85 ± 3,26	50,68
a	14,24 ± 1,59	8,47
b	6,35 ± 1,29	6,96

Tabella 5.
Caratteristiche fisiche delle carni
(media ± ds)

Luminosità della carne cruda (L)

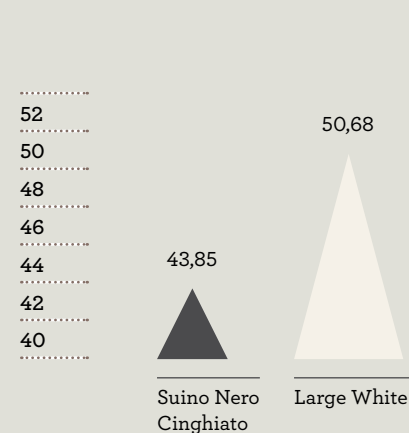


Grafico 1

Indice del rosso (a)

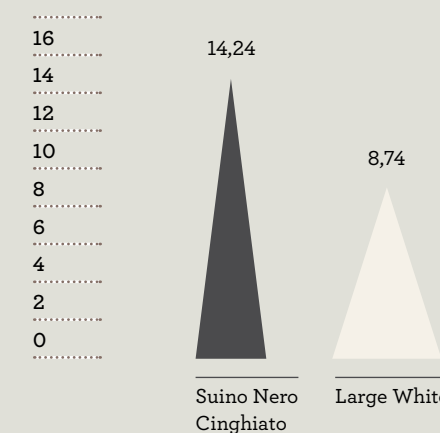


Grafico 2

La capacità di ritenzione idrica (tabella 6) è leggermente superiore nel cinghiato (2,64 vs 2,17), mentre inferiore risulta il calo cottura (30,69 vs 33,40) (grafico 3).

Tabella 6.
Caratteristiche fisiche e chimiche delle carni (media ± ds)

		SUINO CINGHIATO NERO	IBRIDO COMMERCIALE
WHC	%	2,64 ± 0,79	2,17
Calo cottura	%	30,69 ± 0,88	33,4
Tenerezza	Kg/cm ²	3,13 ± 0,67	4,23
Umidità	%	74,27 ± 1,09	69,6
Proteine	gr/100 gr	20,73 ± 0,71	21,3
Lipidi	gr/100 gr	3,88 ± 1,13	2,24

Questi due parametri indicano quindi una carne più stabile alla cottura e meno soggetta a perdite; anche la tenerezza è maggiore (3,13 vs 4,23 kg/cm²) (grafico 4) e ciò è dovuto anche ad un maggior contenuto in lipidi (3,88 vs 2,24 gr/100 gr) che rendono questo prodotto oltre che più tenero anche più sapido.

Calo cottura (%)

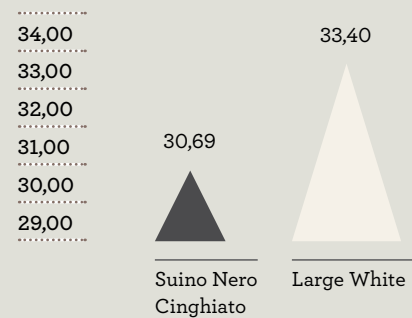


Grafico 3

Tenerezza (Kg/cm²)

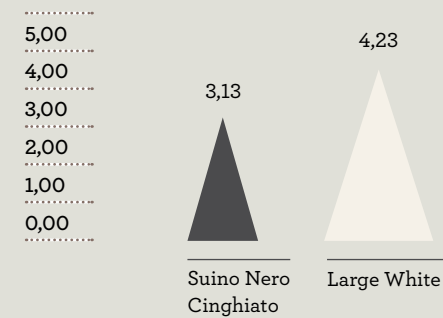


Grafico 4

Tutto ciò è confermato dal maggior contenuto in acqua (umidità 74,27 vs 69,60 %), mentre inferiore è la quota proteica (20,73 vs 21,30 gr/100 gr).

Nelle tabelle 7, 8, 9 sono illustrate le frequenze dei punteggi in un consumer test condotto sia sul prodotto stagionato che fresco, segnatamente su: prosciutto, spezzatino e bistecche; in generale, dai dati, si evince che, in tutti i parametri analizzati, il campione A, relativo al cinghiato, ha sempre riportato punteggi più alti rispetto al campione dell'ibrido commerciale.





Più in particolare, per quanto riguarda il prosciutto (tabella 7), il Suino Nero Cinghiato ha mostrato percentuali maggiori nella classe 8 per il gradimento generale (57%), per l'aspetto visivo (60%), il sapore (57%) e la succulenza (43%). Quest'ultimo dato conferma quanto già rilevato in relazione all'analisi fisica del calo cottura.

Tabella 7.
Frequenze dei punteggi
nei due campioni di prosciutto
testati (%)

	CAMPIONE	PUNTEGGIO				
		5	6	7	8	9
Aspetto visivo	<i>campione a</i>	20	-	20	60	-
	<i>campione b</i>	-	75	25	-	-
Sapore	<i>campione a</i>	-	14	29	57	-
	<i>campione b</i>	33	33	-	17	17
Tenerezza	<i>campione a</i>	-	29	43	14	14
	<i>campione b</i>	14	29	43	14	-
Succulenza	<i>campione a</i>	-	29	14	43	29
	<i>campione b</i>	43	29	-	14	14
Gradimento gen.	<i>campione a</i>	-	29	29	57	29
	<i>campione b</i>	43	29	-	14	14

a: cinghiato
b: ibrido

Nello spezzatino (tabella 8) e nelle bistecche (tabella 9) tutte le voci considerate hanno riportato, nelle classi 8 e 9, le maggiori percentuali nel Cinghiato.

Tabella 8.
Frequenze dei punteggi
nei due campioni di spezzatino
testati (%)

	CAMPIONE	PUNTEGGIO				
		5	6	7	8	9
Aspetto visivo	<i>campione a</i>	-	-	-	60	40
	<i>campione b</i>	-	-	-	57	43
Sapore	<i>campione a</i>	-	-	29	57	14
	<i>campione b</i>	20	60	-	20	-
Tenerezza	<i>campione a</i>	-	29	14	57	14
	<i>campione b</i>	-	57	29	14	-
Succulenza	<i>campione a</i>	-	29	14	57	14
	<i>campione b</i>	14	14	57	14	-
Gradimento gen.	<i>campione a</i>	-	-	33	50	17
	<i>campione b</i>	-	43	43	14	-

a: cinghiato
b: ibrido

Tabella 9.
Frequenze dei punteggi
nei due campioni di bistecca
testati (%)

	CAMPIONE	PUNTEGGIO				
		5	6	7	8	9
Aspetto visivo	<i>campione a</i>	-	-	33	67	-
	<i>campione b</i>	-	33	67	-	-
Sapore	<i>campione a</i>	-	-	-	75	25
	<i>campione b</i>	-	75	25	-	-
Tenerezza	<i>campione a</i>	-	17	50	33	-
	<i>campione b</i>	-	50	17	17	-
Succulenza	<i>campione a</i>	-	-	20	80	-
	<i>campione b</i>	-	40	40	20	-
Gradimento gen.	<i>campione a</i>	-	-	20	60	20
	<i>campione b</i>	-	40	40	20	-

a: cinghiato
b: ibrido



Dalla tabella 10, in cui sono riportate le medie dei punteggi del consumer test, risulta che il cinghiato consegue valori sempre maggiori in tutti i prodotti ed in tutti i parametri rilevati (prosciutto 7,38 vs 6,18; spezzatino 7,88 vs 6,64; bistecche 7,77 vs 6,54).

Tabella 10.
Medie dei parametri
di assaggio

	PROSCIUTTO		SPEZZATINO		BISTECCHE	
	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>a</i>	<i>b</i>
Aspetto visivo	7,20	5,25	8,4	6,2	7,66	6,67
Sapore	7,42	6,50	7,85	6,57	8,25	6,25
Tenerezza	7,14	6,57	7,22	7	7,16	6,2
Succulenza	7,42	6,28	7,5	6,71	7,8	6,8
Gradimento gen.	7,71	6,28	8,42	6,71	8	6,8
Media generale	7,38	6,18	7,88	6,64	7,77	6,54

a: cinghiato
b: ibrido



PROSPETTIVE FUTURE

La ricostituzione del Suino Nero Cinghiato consentirà di raggiungere importanti traguardi sia dal punto di vista scientifico che operativo. Per quanto riguarda l'aspetto prettamente genetico, alla fine del lavoro di selezione, si otterranno soggetti aderenti a questo antico tipo genetico, tutti di provata genealogia che potrebbero poi essere iscritti ad un eventuale Registro anagrafico.

In un'iniziale fase di gestione genetica della popolazione si suppone che questi soggetti potranno poi essere acquistati da altri allevatori che, funzionando da moltiplicatori, diffonderanno questi geni in una popolazione di base, presente negli allevamenti volti a creare un prodotto uniforme da destinare al mercato sia del prodotto fresco sia del trasformato. Inoltre, il tipo di allevamento adottato, prevalentemente brado, consentirà il recupero economico di quelle zone marginali, in cui gli animali erano anticamente allevati ed in cui non è attualmente possibile ottenere altre produzioni.

Perseguendo poi la valorizzazione e l'affermazione del paniere dei prodotti che è possibile ottenere dal Suino Nero Cinghiato si suppongono anche notevoli ricadute positive per l'economia locale, soprattutto se si riuscisse a corredarli di un marchio commerciale e poi di un IGP.

Va a questo proposito risottolineata l'assoluta peculiarità qualitativa delle carni di questo tipo genetico che, a causa della sua decisa rusticità e del tipo di allevamento sarà caratterizzata da un grasso di consistenza decisa (marmorizzato) ed il cui sapore evoca le essenze dei pascoli e dei boschi in cui questo si alimenta.

Queste carni, pur se di fibra piuttosto consistente, risultano, come detto, sapide e tenere poiché giustamente marezzate; infatti, la presenza di una buona infiltrazione lipidica le rende ottime per il consumo fresco così come particolarmente adatte ad essere trasformate nei prodotti tipici della norcineria.



BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

ACCIAIOLI A., CAMPODONI G., PUGLIESE C. (2002).

Cinta Senese.

In *"Risorse genetiche animali autoctone della Toscana"*

ed. EFFEMME Lito srl (FI)

AOAC (1995)

Official Methods of Analysis.

15th Ed. Association of Official Analytical Chemist, Washington, DC, USA.

CYRIL H.W., CASTELLINI C., DAL BOSCO A. (1996).

Comparison of three cooking methods of rabbit meat.

Ital.J. Food Sci. 8:337.

FOLCH J., LEES M., SLOANES-STANLEY H. (1957).

A simple method for the isolation and purification of total lipids from animal tissues.

J. Biol. Chem.,226, 497

NAKAMURA M., KATOH K. (1985).

Influence of thawing method on several properties of rabbit meat.

Bulletin of Ishikawa Prefecture College of Agriculture, 11, 45

PUGLIESE C., BOZZI R. (2004).

Qualità dei prodotti

In *"La Cinta Senese. Gestione attuale di una razza antica"*

a cura di Franci O., ed. Il bandino (FI)

<http://www.rivistadiagraria.org/>

Si ringraziano il dott. D. Ranucci e la dott.ssa R. Branciani del Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Perugia per aver svolto le analisi fisico-chimiche delle carni.



Allegato 1

SCHEMA MACELLAZIONE (sulla mezzena destra)

N. Animale	Kg alla macellazione	Kg dopo stagionatura
Data mac.		
Età		
PESO VIVO		
PESO CARCASSA*		
PROSCIUTTO**		
SPALLA**		
PANCETTA**		
CAPOCOLLO**		
ARISTA		
GUANCIALE**		
LARDO		
SUGNA		

* = animale vivo dopo aver tolto il sangue, le setole e i visceri edibili e non (cuore, polmoni, fegato, reni e tutto il digerente).

** = da ripesare dopo stagionatura.



Allegato 2

SCHEMA DI VALUTAZIONE per il consumer test

Campione A									
Aspetto visivo	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Sapore	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tenerezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Succulenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Gradimento generale	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Campione A									
Aspetto visivo	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Sapore	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tenerezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Succulenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Gradimento generale	1	2	3	4	5	6	7	8	9



REINSERIRE IL MAIALE NELL'ECONOMIA CONTADINA

a cura di
Riccardo Montin



Il maiale è sparito come fonte di reddito dal bilancio economico delle aziende agricole circa trenta anni fa, a causa, giustamente, delle limitazioni imposte dalle normative sanitarie vigenti per quanto concerne lo smaltimento dei liquami. Oggi si può pensare di far tornare l'allevamento dei suini una fonte di reddito sicura utilizzando tecniche di allevamento già ampiamente utilizzate in altre nazioni Europee. Mi sto riferendo ad allevamenti all'aria aperta, dove, prendendo come esempio realtà come quelle spagnole o quelle anglosassoni, i suini pascolano nelle sugherete della dehesa o nelle verdi campagne inglesi.

Da più di sette anni l'azienda agricola "Il Quadrifoglio" sita in Norcia sta collaborando nel progetto della ricostituzione di una razza antica denominata "**Suino nero cinghiato**".

Questo ci ha permesso di rivivere in prima persona esperienze che si perdono nella notte dei tempi. Partendo da un nucleo di quattro scrofe ed un verro siamo riusciti ad ottenere animali con caratteristiche affini ai suini raffigurati negli affreschi dedicati a S. Antonio Abate, risalenti al tredicesimo secolo e presenti nelle chiese della Valnerina, come il lavoro del Prof. Giacchè ha ampiamente documentato. Gli animali effigiati presentano una cinta retroscapolare bianca e tutti gli arti neri. Siamo riusciti ad ottenere esemplari adatti a vivere in condizioni estreme come quelle delle montagne nursine, con inverni rigidi e nevosi.

A riguardo è stata evidente la riduzione di casi di malattie polmonari. La struttura snella e gli arti lunghi si sono dimostrati vincenti in un ambiente montano.

La capacità di accrescimento, in una situazione di stato brado (160 kg a 18 mesi) è ovviamente inferiore se paragonata ad una stabulazione fissa (160 kg a 12 mesi) ma i risultati della qualità organolettiche riscontrate nelle carni sono stupefacenti. La consistenza e la fibra sono notevolmente superiori a tipologie di carni suine ottenute in stabulazione fissa che si trovano sul mercato, ma il risultato più interessante lo si riscontra sul sapore (molte persone nell'assaggio al buio non sono state in grado di stabilire di che tipo di animale fosse): carne succulenta e saporita che può ricordare la dolcezza dell'agnello. Potendo ottenere da uno stesso animale più tipologie di carne possiamo pensare, ispirandoci al modello spagnolo, di poter classificare gli animali in due categorie in base all'alimentazione. Un animale alimentato con prodotti ottenuti in azienda, come orzo, rape, scarti di lenticchia o fagioli, unitamente ad un foraggio fresco brucato direttamente sul campo lo possiamo paragonare all'iberico recebo; un animale che viene messo nelle condizioni di pascolare all'interno di un





bosco di querce per un periodo non inferiore ai quattro mesi prima della macellazione lo si può raffrontare al suino bellota. Questa distinzione deve giustificare anche i diversi prezzi con cui i prodotti finali si presentano sul mercato. Un esempio, prendendo a modello ancora il caso della Spagna, è il prosciutto in cui il prezzo di vendita del bellota è nettamente superiore al prezzo del recebo ed il prezzo di questo è a sua volta superiore al prezzo del cebo. Queste differenze noi le dobbiamo estendere a tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione del maiale, partendo dalle carni fresche fino al prosciutto, indicando le diverse tipologie di salumi che si ottengono dalla trasformazione delle carni (salame corallina, salsiccia secca, bastone, bastardone, ...). In questo modo si verrebbero a creare tre linee di prodotti destinati a fasce di mercato diverse.

Gli sforzi da noi sostenuti sono serviti a creare una piccolissima realtà che può rilanciare e stimolare l'economia di un territorio. Questo sforzo deve essere assistito e sostenuto dal sistema Regionale. Solo chi governa e amministra questo territorio ha la possibilità di non far naufragare la rinascita dell'arte della Norcineria, facendo in modo di facilitare l'apertura e la gestione di allevamenti allo stato brado di Suini Neri Cinghiati, di fornire servizi essenziali come i mattatoi e di promuovere e garantire i prodotti della Norcineria fatti a regola d'arte. Ora c'è la possibilità concreta di tornare verso le origini dell'arte che ha reso famosa Norcia. Spronare un'arte assopita ma non morente, può stimolare giovani imprenditori agricoli e artigiani ad iniziare attività che probabilmente i loro nonni hanno dovuto cessare anni fa. Queste attività possono basarsi su conoscenze millenarie, ed in questo percorso di recupero gli anziani possono rivestire appieno il loro ruolo di depositari di tanto sapere e consigliare i giovani riscoprendo così saperi che risalgono alle notte dei tempi. Mi si perdonerà se insisto, ma stiamo parlando di pratiche e tecniche dell'arte della Norcineria che fra venti anni o forse meno nessuno più ricorderà. Ma vi rendete conto che oggi a Norcia si è aperto un museo sulla lavorazione delle carni del maiale? Mettere in mostra dentro una bacheca degli strumenti di lavoro, esporre delle vecchie foto dove vengono ritratti vecchi Maestri Norcini all'opera, significa destinare un glorioso passato all'oblio o quantomeno arrendersi alla triste realtà odierna. Bisognerebbe invece aprire queste bacheche e far in modo che nuovi strumenti, nuovi Maestri Norcini possano ridare vita e corpo ad un nobile mestiere. Fare in modo che i consumatori non comprino più "coglioni di mulo", "palle del nonno", "fiaschette", "bombe", maialini ..." e sto elencando solo una parte dei prodotti assur-

di che oggi si mettono in vendita nelle pseudo Norcinerie delle città Umbre, significa invece adoperarsi perché i clienti abbiano la possibilità di portarsi a casa un qualcosa di unico, che racchiuda in sé un sapore eccezionale. Risulta prioritario oggi, creare un elenco dove si specificano che tipo di salumi si producono in questo territorio e che tipo di caratteristiche devono avere (come stagionatura minima, peso, tipo di budello usato, aroma predominante, colore); avere un'attenzione al colore dei salumi (non devono essere rossi tendenti al grigio, ma scuri), al profumo e presentare anche imperfezioni tollerabili, ma soprattutto bisogna fare un elenco di chi produce e che tipo di animali utilizza per produrre salumi. Questo non è mettere alla berlina i vari operatori ma è informare i consumatori e rendere credibile e serio un mercato ad oggi difficilmente interpretabile. Ritorniamo così alla classificazione degli animali in base al cibo con cui sono stati alimentati ed alla tecnica di allevamento con la quale sono stati cresciuti, (cebo, recebo, bellota per indicare, rispettivamente, animali pasturati, semipasturati, alimentati con ghianda). Veicolando questo tipo di informazione, si auspica che il consumatore passando davanti ad una vetrina dove vengono esposte delle Coralline fatte a regola d'arte con carne di Nero Cinghiato alimentato con ghiande, non si sconvolga se vede un prezzo di 40 euro/kg e non si faccia venire dei dubbi se nella vetrina successiva vedrà sempre una Corallina fatta sempre a regola d'arte ma con carne di un suino ibrido da salumeria alimentato con pasture venduto a 12 euro/kg.

Le conclusioni ora aspettano a chi governa e gestisce il territorio, noi più di così non possiamo fare. Siamo riusciti a mettere in moto il volano di una economia dormiente, ma non possiamo né incentivare né facilitare l'apertura di centri di allevamento del Nero Cinghiato. Se vogliamo un futuro concreto per questo progetto dobbiamo fare in modo che chi vuole realizzare un allevamento seguendo le direttive regionali non si spaventi prima di iniziare.





**PER CONCLUDERE...
UNO SGUARDO
AL FUTURO**

a cura di
Marco Caffarelli



Il progetto, nonostante le innumerevoli difficoltà incontrate, ha visto un progresso significativo sia per quanto riguarda la selezione degli animali sia per la buona produttività raggiunta che ha permesso di occupare una piccola fetta del mercato locale.

Allevatori, trasformatori, ristoratori e anche tecnici dell'Agroalimentare nutrono oggi una profonda curiosità verso questo interessante lavoro, puntando l'attenzione sulle grandi prospettive che potrebbero fiorire nell'alta e media Valnerina.

Come ben illustrato nella parte curata dal Prof. Giacchè in questa pubblicazione la suinicoltura Umbra, in particolare quella tipica, legata al territorio Nursino è andata via via scomparendo portando con sé anche un indotto un tempo molto fiorente in queste zone, basti pensare al mattatoio della città di Norcia, ormai chiuso da diversi anni, alle piccole imprese di lavorazioni carni, alle macellerie tradizionali che lavoravano in larga misura prodotti del territorio, tutte da diversi anni destinate a vendere prodotti di altre Regioni e Nazioni. Risulta alquanto riprovevole perdere le tradizioni di un'area fondata sulla territorialità e la tipicità dei prodotti. Prendere coscienza che tutto quello che si può gustare, assaporare, toccare non è affatto, o lo è solo in minima parte, legato a quello specifico territorio, ci fa sentire tutti un po' estranei, quasi come se non ci fosse più nulla che ci legasse alla nostra terra.

Riorganizzare un territorio secondo specifiche priorità di rilancio significa dar speranza e valore a prodotti ormai dimenticati che, se opportunamente rivalorizzati in un contesto di filiera strutturata, possono senza dubbio creare le condizioni necessarie per una ripresa zootecnica che dia respiro alle comunità locali e possa rigenerare un settore ormai da troppo tempo deturpato da strategie massimaliste e prive di logiche conservative.

L'esperienza qui descritta ha visto la partecipazione di molti soggetti, ognuno con le proprie competenze ed aree di interesse, ma tutti indistintamente animati dal desiderio di far sì che questa idea potesse non solo concretizzarsi con la ricostituzione di una popolazione animale, ma essere al tempo stesso un passo nella direzione di un più vasto percorso di rivalutazione dell'area della Valnerina, attraverso il recupero di antichi mestieri. Ciò che più ha colpito e lasciato un segno, ed è per noi un segno di speranza per il futuro, è la passione con cui l'Azienda "Il Quadrifoglio" prima e quanti poi a Norcia, direttamente ed indirettamente, sono stati coinvolti ed attratti nel e dal Progetto, hanno messo nel portare avanti questo lavoro, fornendo continui stimoli e sollecitazioni.

L'Agricoltura dei "giovani", fatta di idee pulite che diano speranza alle piccole economie, ormai da troppo tempo schiave di profonde delusioni e sopraffate da uno sconforto dilagante deve oggi più che mai trovare forza viva per far sognare chi crede ancora in un percorso di sviluppo che passi attraverso i prodotti locali. Crediamo fermamente che in queste Comunità ci sia la forza sufficiente e necessaria perché possano tornare ad essere protagoniste del proprio futuro.



NOTE

1

Autori vari

[Adattamento di un tipo genetico suino al pascolo e all'allevamento semibrado](#)

ASSAM - Progetto realizzato nell'ambito di [Attività studio, ricerca e sperimentazione](#)
Reg CE 320/2006

2

Autori vari

[Adattamento di un tipo genetico suino al pascolo e all'allevamento semibrado](#)

ASSAM - Progetto realizzato nell'ambito di [Attività studio, ricerca e sperimentazione](#)
Reg CE 320/2006

3

Diavoli R, Nanni Costa L,

[Suinicoltura sostenibile](#)
25 Set. 2013 - www.intersezioni.eu

1

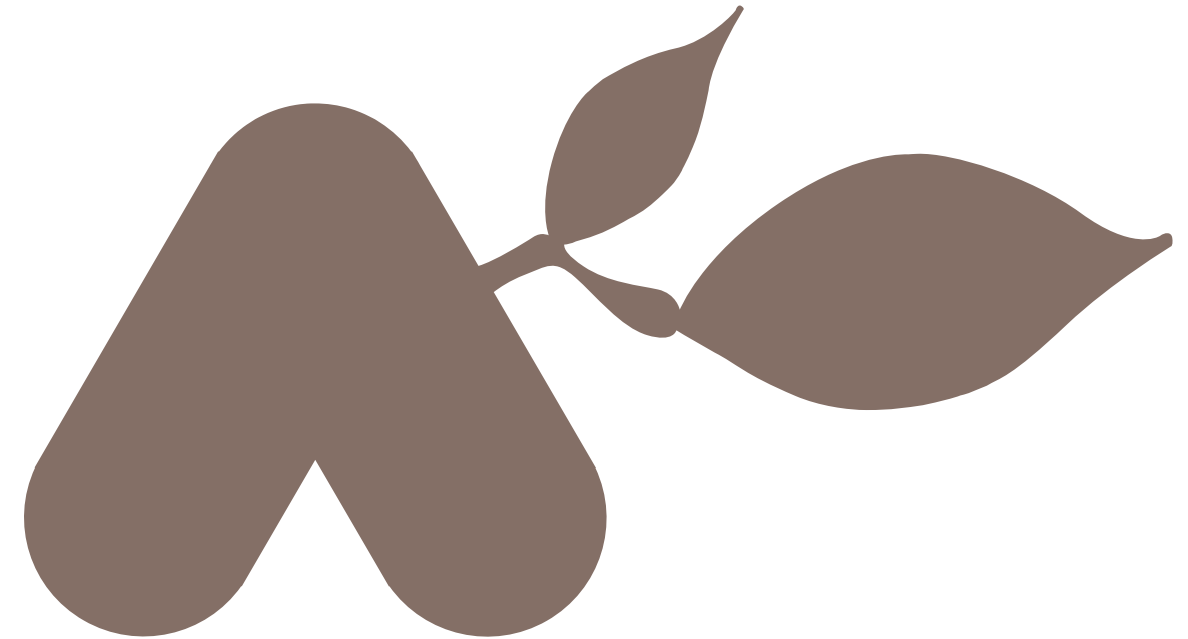
Nell'iconografia elencata nel volume dell'Arsia, [La Cinta Senese. Gestione attuale di una razza antica](#), vengono citati i dipinti di Benozzo Gozzoli, Martirio di S. Sebastiano nella Collegiata di San Gimignano, e di Bartolo di Fredi, Adorazione dei Magi nella Pinacoteca Nazionale di Siena, in cui non appare nessun maiale, mentre quelli raffigurati nella Maestà di Lippo Memmi, nel Palazzo del Popolo di San Gimignano, e nel Sant'Antonio abate di Giovanni Antonio Bazzi detto il Sodoma, nella Cappella degli Spagnoli della chiesa di S. Spirito a Siena, presentano una stretta fascia sul tronco che caratterizza il cosiddetto "cinturino".

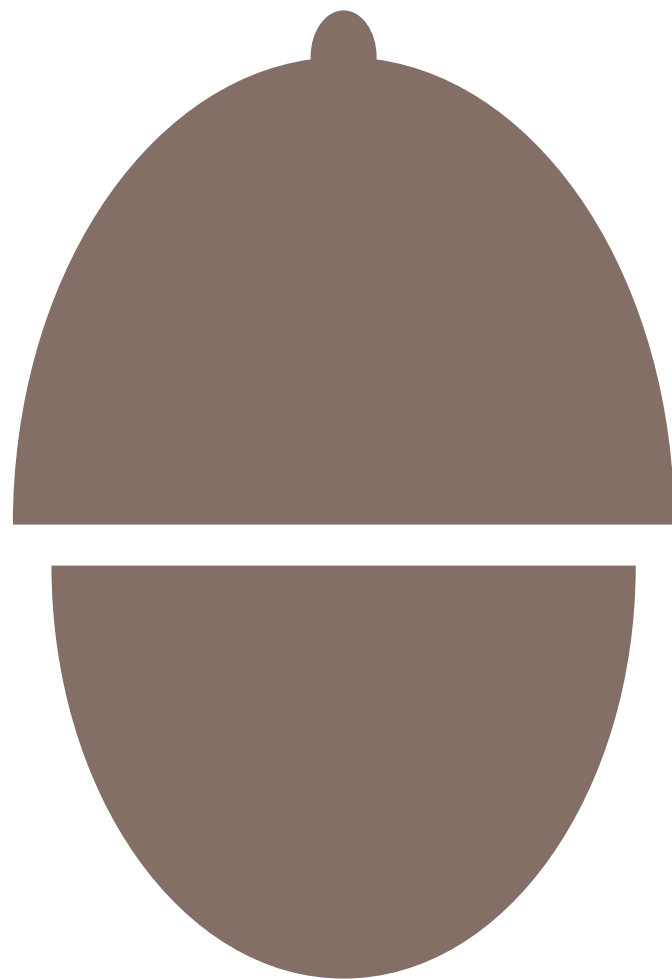
2

Sulla figura del Norcino cfr. Giacchè Luciano, curatore (2006), [Il Norcino](#), in [Gli Antichi Mestieri. L'Arte del Saper fare. Progetto per la valorizzazione degli antichi mestieri in Valnerina](#), Dipartimento Uomo & Territorio dell'Università degli Studi di Perugia, CEDRAV, multicopiato.
Il capitolo [Il Norcino nel Museo](#) presenta un'ampia rassegna delle esperienze e delle strutture dedicate al tema della Norcineria nel nostro Paese.

1

[Il ritorno del "Nero". Alla ricerca del porco perduto](#)
di Luciano Giacchè





RINGRAZIAMENTI

Un ringraziamento speciale è volto a tutti coloro che hanno contribuito a questo progetto, sostenendo il lavoro svolto dagli autori.

Tra questi, l'Azienda Agricola "Il Quadrifoglio", che ha permesso la realizzazione del progetto coadiuvando la fase tecnico scientifica coordinata dal DSAAA dell'Università degli Studi di Perugia.

Un debito ringraziamento va all' Azienda Agricola " Il Casale de li Tappi" che ha collaborato alla fase di produzione e trasformazione del prodotto carne, promuovendo anche la vendita nella macelleria aziendale di sua proprietà.

Un sentito e doveroso ringraziamento va anche al gruppo di lavoro sulla Biodiversità di 3A-PTA, in particolar modo a Mauro Gramaccia, Francesca Moretti, Livia Polegri e Luciano Concezzi che hanno concorso alla stesura di questo testo e a tutta la fase progettuale dell'intero lavoro.

Un grazie profondo va al Prof. Luciano Giacchè che oltre ad essere l'ideatore del progetto ci ha motivati e spinti verso azioni di valorizzazione territoriale come solo chi conosce bene questi luoghi può fare.

In ultimo, un sentito ringraziamento va al Comune di Norcia, per averci offerto la possibilità di promuovere il progetto coadiuvando le attività di diffusione dei risultati raggiunti e alla Regione Umbria per aver creduto nel recupero e nella valorizzazione dei prodotti locali della Valnerina, finanziando le attività descritte.



3A - Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria Soc. cons. a r.l.



www.parco3a.org



FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE:
L'EUROPA INVESTE NELLE
ZONE RURALI



Regione Umbria



fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'europa investe nelle zone rurali.
programma di sviluppo rurale per l'umbria 2007-2013
misura 214, azione i - agrobiodiversità