

Dalla ghianda al salamino (5^ Parte)

written by Rivista di Agraria.org | 5 marzo 2007

di Mario Giannone

CLASSIFICAZIONE DELLE RAZZE DAL PUNTO DI VISTA DELLA PRODUZIONE

Dal punto di vista della produzione, quindi più obiettivo, le razze suine sono classificate nel seguente modo:

- **Maiali per carne** da consumare fresca (*meat type*): appartengono di norma alle razze più precoci, con limitato spessore di grasso sottocutaneo e scheletro leggero. Si distinguono diverse categorie, in base al peso di macellazione e alla destinazione finale. Da qualche tempo indicate come “razze mediterranee” e inserite in un progetto selettivo che mira proprio ad una specializzazione, vista sempre in un concetto industriale. Si tratta di suini macellati ad un peso vivo di circa cento kg. provenienti da razze ipertrofiche o loro incroci; le due principali risultano il Pietrain Belga e il Landrace Belga, quindi di mediterraneo c'è poco. Sempre maiali leggeri vengono macellati per le porchette, qui il peso di macellazione può variare secondo le zone. Questi suini ipertrofici rappresentano la vera rivoluzione nel mondo della suinicoltura degli ultimi anni. Sono tipi genetici difficili da allevare in contesti naturali; per esprimersi geneticamente, hanno bisogno di ambienti condizionati, tecniche appropriate e soprattutto alimentazioni arricchite con promotori di crescita e integratori che vanno dagli aminoacidi ramificati a tutta una serie di supporti nutritivi, senza i quali il risultato è sicuramente negativo.



Verro di razza Large White italiana

Tra i maiali macellati a pesi leggeri si ricordano anche usanze locali che prevedono nella propria cultura gastronomica l'uso di soggetti fuori dai pesi convenzionali, il caso più noto è il porceddu sardo.

- **Maiali per salumifici**: appartengono alle varie razze semiprecoci, l'Italia è uno dei più grossi produttori in assoluto di questo tipo di suino, con un buono sviluppo delle masse muscolari, specialmente dei prosciutti; sono ingrassati ed abbattuti, in genere, al p.v. di kg 130-150 e sino a kg 180. Una volta i pesi potevano essere anche superiori e difficilmente veniva macellato un soggetto di età inferiore all'anno. Oggi purtroppo, nonostante che la pubblicità ci assilli con produttori, produzioni e tecniche che privilegino la qualità e la storicità dei prosciutti e degli insaccati in genere, ci troviamo di fronte ad una situazione un po' diversa. Sono sparite le razze storiche e anche il Large White che insieme rappresentavano le razze più allevate, questi soggetti che garantivano una materia prima di qualità eccellente, hanno ceduto il passo a “ibridi commerciali” ottenuti nel centro nord Europa o peggio in America, da centri genetici all'avanguardia, associati a grandi e moderni mangimifici, che forniscono all'allevatore le linee paterna e materna a loro volta provenienti da soggetti meticcii a formula sconosciuta e con essi i relativi mangimi di allevamento e ingrasso. I nostri allevatori praticamente sono ormai semplici “manovali”, non sanno cosa allevano e ancora meno cosa danno come mangime. Tra questi suini anche soggetti OGM e OGM anche i mangimi, tutti di origine molto discutibile. Tali animali crescono velocemente e non è esagerato dire, che sempre più spesso vengono macellati a 7, massimo 8 mesi a pesi ancora accettabili, ma le loro carcasse forniscono carni immature e acquose, caratteristica comune a tutti i soggetti sacrificati troppo presto e quindi poco idonei ad essere lavorati in un processo di trasformazione quale il salumificio.

- **Maiali da lardo** (*lard type*): sono i soggetti di razze voluminose, portati ad un p.v. più elevato, sempre superiore ai kg 150. Queste razze quasi scomparse, in realtà stanno attraversando un momento favorevole. Le razze italiane quale la Cinta, il Nero delle Madonie, la Casertana, producono un lardo eccezionale collocato nel tratto dorso-

lombo-sacrale. Fino a ieri era considerato un problema, da un lato per il maggiore costo per produrlo, e dall'altro nessuna o quasi, possibilità di commercialarlo. Oggi le cose sono cambiate si deve al lardo di Colonnata se c'è stato un ritorno, ma dietro a questo ci sono, in tutta Italia, trasformatori che lavorano il lardo, nuovamente apprezzato da molti consumatori, disposti a comprarlo a prezzi ben superiori a qualunque prosciutto.



Verro di razza Casertana (foto Francesco Ianniciello)

Nell'Europa meridionale, in genere, dove il bacon è assai meno usato, le razze si distinguevano più semplicemente in suini produttori di carne da consumare fresca o da insaccare (tipo carnoso) ed occasionalmente in suini produttori di lardo, la diversa destinazione, spesse volte, era soltanto in rapporto all'età e al grado d'ingrassamento. In realtà, le razze attuali, si stanno avviando sempre più verso una specializzazione spinta e questo discorso diventa sempre meno valido, salvo talune rare eccezioni. E' vero che quasi tutte le razze sono suscettibili di produrre carne da consumare fresca, oppure lardo e carne da salumeria, secondo il tipo di alimentazione ricevuta sin dalla primissima età e, di conseguenza, secondo il p.v. raggiunto al momento della maturità commerciale in cui viene effettuata la macellazione. Anche le differenze di qualità delle varie parti più o meno pregiate sono da considerare in rapporto al programma alimentare seguito nell'allevamento. Questo discorso non è più valido quando si entra in filiere specializzate dove gli standard produttivi sono più severi e il tipo genetico allevato ha una rilevanza non indifferente. Da tale angolazione le razze europee vengono schematicamente raggruppate in:

- **Razze bianche del tipo carnoso ad attitudini multiple.** Rappresentavano circa il 75% dell'attuale popolazione suina dell'Europa fino a pochi anni fa, oggi molto meno; sono rimaste confinate da un lato a situazioni medio piccole e di tipo familiare, dall'altro in centri genetici per la costituzione di "ibridi commerciali". Si dividono in due gruppi di razze: quelle ad orecchie dritte tipo la Large White; quelle ad orecchie pendenti, tipo la Landrace danese, tedesca, svedese, ecc.. Tutte queste razze hanno un'origine comune, discendono cioè dalla Yorkshire inglese, dalla Landrace danese, dal suino tedesco migliorato o Deutsches Weisses Edelschwein, dal Landrace migliorato tedesco o Deutsches Veredeltes Landschwein. Le due ultime razze a loro volta, discendono dagli incroci delle razze tedesche a orecchie lunghe, con la Yorkshire.
- **Razze altamente specializzate.** In Europa sono:
 - La **Piètrain** in Belgio e la **Landrace Belga**, razze ipertrofiche di media taglia, produttrici di carne magra, con favorevole ripartizione della carcassa e con eccellenti doti di conversione degli alimenti; risultano di fecondità media, ma elevata precocità. Presentano problemi di P.S.E. e quindi è necessario porre attenzione al loro impiego nella trasformazione, mentre la carne fresca, incontra alti consensi tra i consumatori soprattutto per la mancanza di grasso. Possono essere usati con successo come verri finali anche per la produzione di suini pesanti da salumificio.
 - La **Mongolitz** in Ungheria, che è, come si è detto, una razza locale di antica origine asiatica, che raggiunge il p.v. di 150 Kg che è specializzata per la produzione di lardo e di grande spessore e di carne relativamente poco magra, adatta soprattutto per la fabbricazione di salsicce.

3.

Razze locali. Sono allevate in varie aree geografiche e comprendono le razze a pelle nera, con, o no, una fascia bianca alle spalle (cinghiatura) od altre pezzature. Tra le medesime sono da elencare le razze un tempo importanti come quelle britanniche (Essex, Wessex, Saddleback, Berkshire, Large Black, Tamworth), francesi (Limousine Gasconne), tedesche (Schwabisch-Hallisches, Angler Sattelschwein, Deutsches Cornwall-Schwein, ecc.), italiane (Mora Romagnola praticamente estinta o modificata, Cinta senese in buona condizione numerica e della Montagnola estinta, Maremmana o Macchiaiola estinta, Chinina o Cappuccina estinta, Casertana o Pelatela a forte rischio, Sarda estinta, Siciliana erano più

razze, delle quali si è conservata soltanto la Nera delle Madonie o dei Nebrodi, ecc.), iberiche, nonché di altri paesi dell'Europa meridionale e orientale.

L'allevamento delle razze locali è continuato a diminuire sensibilmente in tutta Europa fino a 10 anni fa circa, quando una nuova coscienza sociale e una maggiore consapevolezza ambientale, congiunta alla riscoperta del nostro passato, anche gastronomico oltre che culturale, ha permesso che fossero emanate leggi importanti e aiuti finanziari a chi si impegnasse a contrastare l'erosione genetica verso cui stavamo andando le nostre vecchie razze. Purtroppo l'Italia è stata una delle ultime ad acquisire questa coscienza e così delle circa 80 razze-popolazioni allevate nel nostro Paese all'inizio del secolo, ne sono rimaste quattro o cinque. La ragione della riduzione e scomparsa, malgrado le indubbie qualità di adattamento all'ambiente sono dipese: dall'affermarsi dei sistemi intensivi di allevamento, dalle disponibilità maggiori di alimenti concentrati suscettibili di un più elevato nutrimento produttivo, dalle esigenze attuali della grande commercializzazione, che richiedono importanti masse di carcasse uniformi e che deprezzano le macchie bluastre, più o meno penetrati in profondità, che restano sugli animali a cute pigmentata dopo lo spellamento. Il ritorno lo si deve al diffondersi del sistema biologico, in particolare ai tanti mercati di nicchia che premiano in modo significativo le produzioni che si distinguono per tipicità, gusto e garanzia qualitativa.

Meritano di essere ricordate le razze britanniche – che per molti decenni hanno mantenuto il primato, in Europa e praticamente nel mondo – allevate tanto in purezza quanto per ottenere incroci. Si elencano le bianche (Large White, Middle White, Middlesex, Welsh), le nere o pezzate (Berkshire, Large Black, Gloucestershire Old Spot, Wessex, Saddleback, Essex), e le rosse (Tamworth). Negli Stati Uniti, oltre l'allevamento di quasi tutte le razze europee, quelle nuove create in America sono a duplice attitudine con orecchie pendenti per il terzo superiore. Vengono distinte in bianche (Chester White), nere o pezzate (Poland China, Spot Poland, Hampshire), quest'ultima è stata introdotta più volte in Italia con scarso successo, ma solo perché è stata confinata, gli allevatori che hanno allevato questo suino, dalla cintura bianca, all'aperto ne hanno trovato grandi soddisfazioni. Per finire le rosse (Duroc Jersey). Anche la Duroc è stata introdotta, ma in questo caso con maggiore successo e diffusione, usata come razza per chiudere gli incroci o per formare linee femminili da allevare all'aperto. Nell'URSS, le razze perfezionate sono fundamentalmente quelle di origine europea le più pregiate, mantenute in purezza od incrociate con le popolazioni locali.

Come per le altre specie di animali domestici, tanto dal punto di vista della selezione e della produzione quanto nei riguardi tecnico-economici, assumono una crescente importanza:

– la programmazione razionale di idonei incroci interrazziali, allo scopo di ottenere discendenze più produttive (di carne, di prosciutti, con minor grassosità), utilizzando il noto fenomeno dell'eterosi (meticci in termini zootecnici o ibridi, secondo la tassonomia genetica).

Nella maggioranza dei paesi europei, il miglioramento produttivo è ottenuto per selezione differenziale, praticando il *progeny test*, oggi più conosciuto come *Sib test* che è andato a sostituire il *test Combinato* che ha, negli anni scorsi, veramente rappresentato una rivoluzione nel modo di selezionare l'aspetto carne del suino.

■
Dalla ghianda al salamino (6^a Parte)



[Acquista online](#)

“L'allevamento biologico del suino”

Mario Giannone - Edagricole

Le principali fonti di consultazione sono state:

- “Etnologia Zootecnica” UTET, di Telesforo Bonadonna,
- “L'allevamento biologico del suino” Edagricole, di Mario Giannone
- Razze autoctone alla riscossa di M. Giannone, Rivista di suinicoltura n.4 2002
- Dossier: Le regole d'oro per produrre il suino bio, Rivista di suinicoltura n.11, 2000 - M. Giannone
- La filiera del biologico è una realtà, Rivista di Suinicoltura n.12, 2000 M. Giannone

Mario Giannone è laureato in Scienze Agrarie all'Università di Firenze. Insegnante di zootecnia all'Istituto Tecnico Agrario di Firenze, presta la sua opera di assistenza tecnica specialistica presso Enti regionali, Parchi e Associazioni. E' autore del libro “L'allevamento biologico del suino” edito da Edagricole-Sole 24 ore. [Curriculum vitae >>>](#)