



Il suino nero lucano



Cenni storici

La storia di questa razza è legata alle vicende storiche e pastorali dell'Italia appenninica. Già in epoca pre-romana i flussi migratori dal centro Italia verso il sud favorirono la diffusione dell'allevamento di suini lungo la dorsale appenninica.

Nell'ottocento suini a mantello nero erano diffusamente allevati all'aperto lungo i contrafforti appenninici e nelle aree incolte e vagavano liberi nei sobborghi cittadini.

La gestione piuttosto tollerante dei confini tra lo Stato Pontificio ed il Regno delle Due Sicilie continuò a favorire gli scambi e la diffusione di questa popolazione suina particolarmente rustica e capace di utilizzare risorse alimentari povere.

Agli inizi del 1800 Francesco I di Borbone realizzò il primo incrocio tra la cavallina lucana e un Large White, chiamato York, con cui si ebbe un aumento della taglia dell'animale. Tale incrocio, più ricco in grasso e in carne, rendeva più solida

l'autosufficienza alimentare delle popolazioni locali. Fino alla prima metà del 1900, ogni regione d'Italia evidenziava una sua razza autoctona di colore prevalentemente scuro allevata allo stato brado, con un accrescimento molto lento ma che sfruttava il pascolo nelle macchie e nei boschi.

Anche nei boschi e nelle campagne lucane il suino nero era piuttosto diffuso ma,



soppiantato da razze più produttive, si è drasticamente ridotto fino ad arrivare sull'orlo della estinzione.

L'abbandono agli inizi del XX secolo delle antiche pratiche pastorali, e l'introduzione incontrollata di razze cosmopolite, dotate di accrescimento più rapido, maggiore prolificità e carne meno grassa come la Large White, hanno progressivamente eroso questa interessante risorsa genetica fino a quando, alla fine degli anni novanta, è iniziata, per prima in Calabria, un'azione di recupero del suino autoctono.

Il suino “Nero Lucano”

Il suino nero lucano deriva, probabilmente da una o più razze autoctone di suini che popolavano i territori del mezzogiorno continentale.

Quattro erano i tipi morfologici che nel secolo scorso si potevano rinvenire nel meridione d'Italia e precisamente: il *calabro-lucano*, l'*appulo-lucano*, il *cavallino* e l'*italico*.

Ed è quasi certamente riconducibile a quest'ultimo tipo e all'appulo-lucano l'origine del ceppo lucano del suino

nero. Secondo altri studi sarebbe, invece, discendente della sola razza “Cavallina Lucana”.

Oggi, grazie all'intervento di enti ed istituzioni quali: l'Associazione Allevatori, l'Alsia, l'Università di Basilicata, la Comunità montana del Medio Basento e grazie alla collaborazione di un gruppo di allevatori, il suino nero lucano è tornato a popolare il nostro territorio.

L'obiettivo dell'intervento è stato di incrementare il numero dei suini neri per ottenere una buona popolazione di base.

Sono stati affidati nuclei di 5 femmine e un maschio ad allevatori-custodi, che hanno avuto il compito di farli riprodurre.

Ora il pericolo di estinzione è stato scongiurato e si è avuta una caratterizzazione del tipo autoctono locale e pertanto, da ora in poi, si potrà lavorare per organizzare la produzione e la valorizzazione della carne e dei prodotti derivati.

Dai 6 soggetti individuati nel 2001 ed utilizzati per il progetto di recupero e diffusione, oggi si dispone di circa 300 femmine destinate alla riproduzione, distribuite in 13 allevamenti.



Caratteri etnici e di allevamento

Il tipo lucano presenta:

- colore nerastro uniforme e taglia medio-piccola; la femmina adulta (scrofa) pesa circa kg 130; il maschio adulto (verro) pesa circa kg 150;
- muso allungato e arti lunghi che rendono l'animale adatto a percorrere vaste aree di pascolo;
- zoccoli duri che consentono il cammino su qualsiasi tipo di terreno;
- aspetto selvatico accentuato da una criniera che viene sollevata in caso di panico.



Il peso medio alla nascita è di circa 1,3-1,5 kg, la fattrice al primo parto mediamente partorisce 7-10 piccoli.

E' una razza molto ben adattata al territorio ed alle condizioni climatiche ed ambientali e per la sua rusticità è in grado di essere allevata all'aperto ed indirizzata alla vita pascolativa anche in aree marginali, garantendo, così, l'utilizzazio-

ne delle risorse alimentari di zone residuali, quali cardi, carrube, erba medica, ghiande, bulbi.

Spesso si ricopre di argille che svolgono un'azione depurante, battericida, cicatrizzante, energizzante e mineralizzante ed ha, soprattutto, un'azione diretta ed indiretta di tutela ambientale.





no Nero Lucano". L'associazione nasce con la missione di salvaguardare la biodiversità nel comparto suino lucano per permettere alle aziende zootecniche di puntare su produzioni distinguibili per qualità e per il forte legame con la tradizione e il territorio. Attualmente si dispone di circa 300 femmine destinate alla riproduzione, distribuite in 12 allevamenti.

Prodotto

L'uso del marchio collettivo "ANTICO SUINO NERO LUCANO" sarà concesso per l'identificazione delle carni fresche e dei prodotti derivati dalle carni di suini nati da riproduttori iscritti al Registro anagrafico dell'ANAS ed allevati secondo le modalità previste dal Disciplinare di Produzione in fase di definizione:

Valorizzazione

Oggi l'interesse verso questa razza ha portato alla costituzione di un'Associazione di Tutela del Tipo Genetico Autoctono Antico "T.G.A.A. Antico Sui-

- l'allevamento dei suini per la produzione dei prodotti stagionati dovrà avvenire esclusivamente nei territori della Regione Basilicata;



- l'alimentazione dell'antico suino nero lucano dovrà basarsi prevalentemente sull'utilizzo di risorse pabulari locali, il che consentirà di mantenere vivo l'indivisibile rapporto che lega armonicamente il prodotto al territorio;
- l'allevamento dovrà essere condotto evitando il sistema di stabulazione 'fissa' ad eccezione del periodo di parto e lattazione per le scrofe e i suinetti; gli animali dovranno essere allevati con sistema "semi-brado";
- in ogni fase di allevamento, incluso le operazioni di carico/scarico dei suini da inviare al macello, verranno adottate, sugli animali, tutte le migliori pratiche e tecniche per garantire il rispetto del benessere animale, nonché tali da evitare stress;
- il soggetto produttore dovrà avere, al momento della mattazione, un peso vivo massimo di kg 130 e un'età minima di 12 mesi;



- il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare di produzione e trasformazione sarà svolto conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. CEE n. 2081/92 e sue successive modifiche.





Prodotti Tradizionali Tipizzati ed Etichettati (PTTE)

Al fine di garantire la “qualità delle produzioni” dell’Antico Suino Nero Lucano ottenuto da:

- animali armonicamente integrati con il proprio ambiente di allevamento a

basso rischio di inquinamento e con il clima e la flora che lo caratterizzano;

- fasi delle lavorazioni con *innovazioni nelle tradizioni*;

è in via di definizione un *Disciplinare Tecnico di Produzione (DTP)* che vuole costituire un documento di riferimento per tutti gli operatori che, fedeli a una tradizione ‘artigianale’ e ‘preziosa’ a cui si affianca una *innovazione continua*, intendono avvalersi di produzioni candidate al riconoscimento di marchi di qualità e di sistemi di garanzia che, conferendo valore differenziale al prodotto, si devono tradurre in un vantaggio competitivo. Il disciplinare garantirà il raggiungimento di una ‘*qualità differenziale*’ basata su un costante monitoraggio di tutte le fasi della filiera e sulla totale rintracciabilità del prodotto, dalla fase di allevamento e di alimentazione del suino alla fase di distribuzione e di consumo.

Area di produzione

L’area geografica di allevamento, produzione, mattazione e lavorazione sarà



rappresentata dal territorio della Regione Basilicata.

Origine del prodotto

I soggetti dovranno essere identificati non oltre i 45 giorni dalla nascita mediante apposizione sull'orecchio sinistro/destro di idonea fascetta o bottone auricolare contenente il codice di identificazione. Gli stessi possono essere di colore diverso per identificare visivamente i soggetti destinati alla possibile carriera riproduttiva da quelli destinati alla macellazione.

Le marche di colore giallo identificheranno solo i riproduttori del tipo genetico TGAA ANTICO SUINO NERO LUCANO.

L'allevatore dovrà comunicare la nascita dei suinetti tempestivamente all'ARA in modo tale che gli addetti potranno programmare la visita di marcatura, la misurazione e l'eventuale castrazione dei suinetti.

È importante che dalla nascita alla marchiatura, la scrofa e i suinetti siano mantenuti in spazi riservati per evitare commistioni tra le nidiate.



In caso di problemi successivi alla marcatura come ad esempio denutrizione, parassitosi, contatti con cinghiali, il veterinario e l'ARA dovranno valutare le misure necessarie, compreso il declasamento dell'animale, attraverso l'eliminazione della marca auricolare.



Metodi d'allevamento

Il ciclo di allevamento comprenderà l'allattamento e lo svezzamento (dalla nascita fino a 45 giorni), il magronaggio (dal 45° giorno a 80-100 kg di peso vivo) e il finissaggio (oltre gli 100 kg di peso vivo). Tutte le strutture e le attrezzature dovranno presentare requisiti tali da evitare il pericolo di traumi a carico degli animali per garantire il sia il rispetto del benessere animale e sia per evitare stress.

Gestione sanitaria

Se da un lato il sistema di allevamento all'aperto aumenta la resistenza degli animali verso alcune forme patologiche croniche, in particolare per quelle respiratorie e riproduttive condizionate, dall'altro, il potenziale contatto con vettori di infezioni (roditori, uccelli e animali selvatici) rappresenta un elemento di rischio per la gestione sanitaria di questi allevamenti. Ne consegue che il primo livello di difesa passiva dovrà essere incentrato sulla riduzione di questo rischio. È e sarà vietato l'uso di ormoni per sincronizzare il ciclo estrale.

Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare di produzione e trasformazione verrà svolto conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. CEE n. 2081/92 e sue successive modifiche.



Elenco degli allevatori:

Abbate Vito Canio

c/da Rifoggio, 2 – Albano di Lucania
Tel. 3493182819

Armiento Antonello

c/da Spera; V.le Sandro Pertini, 25 – Tolve
Tel. 3285887964

Bonelli Nicola

c/da Piana dei Carri – Irsina
Tel. 3336577266

Carissimi Canio

c/da Barillari – Anzi
Via Anzio, 43 – Potenza
Tel. 3483697108

De Muro Giuseppe Nicola

c/da S. Marco;
Via Pietro Godetti, s.n.c.- Irsina
Tel. 3293910506

Lagreca Michele

c/da Quadrone – Irsina
Via Casale, 23 - Gravina di P.
Tel. 3393374945

Magnante Angelo

c/da Calderasi – Irsina
Via Forno, 16 – Grassano
Tel. 3331043782

Mecca Antonietta

c/da Piano del Conte - Avigliano
Tel. 3478131545

Monaco Immacolata Carmela

c/da Martiniglio, 3 – Bella
Tel. 3202175998

Parisi Rocco

c/da Parata – Calciano
Via IV Novembre, s.n.c. – Garaguso
Tel. 3351493380

Rago Fazio

Serra del Ponte – Tricarico
Via C. Battisti, 28 - Brindisi di M.
Tel. 3334741493

Testa Maria Concetta

c/da Giammauro, 1 – Tricarico
Tel. 3294588566

Tisci Gustavo

c/da Don Minzioni;
Via P. Nenni, 42 – Picerno;
Tel. 3935378741



A.R.A.
BASILICATA

INFORMAZIONI E CONTATTI

Sede Legale e sede operativa

Via dell'Edilizia
85100 Potenza
Tel. 0971/470000
Fax 0971/470405
info@apapotenza.it

Sede operativa

Via Trabaci
75100 Matera
Tel./Fax 0835/309011
assallevmt@tin.it

www.allevatoribasilicata.it
www.italialleva.it