

IL MAIALE: ALLEVAMENTO, RAZZE, ALIMENTAZIONE, MACELLAZIONE E TAGLI



William Loria - 1° Livello - 1° Modulo - Lezione 2

L'allevamento

L'allevamento suinicolo in Italia conta all'incirca 13 milioni di capi ed è per lo più concentrato nell'Italia settentrionale (circa l'80% del totale).

Le regioni italiane a più alta vocazione suinicola sono:

- Lombardia
- Emilia Romagna
- Piemonte
- Veneto

In Italia esistono essenzialmente due tipologie di suini:

- leggero (90-110 kg. p.v. alla macellazione)
- pesante (140-190 kg p.v., età superiore a 9 mesi, linee genetiche determinate), produzione tipicamente italiana

Le razze più diffuse

Esistono moltissime razze suine, ma quelle principalmente allevate per la produzione del suino pesante italiano sono tre:

LARGE WHITE

Detta anche Yorkshire, è originaria dell'Inghilterra e più precisamente delle contee di York, di Lincoln e di Norfolk. Introdotta a fine Ottocento, è caratterizzata dalla cute depigmentata rosea, dalla presenza di rade setole bianche, dal portamento eretto delle orecchie, dalla grande mole, dalla robustezza degli arti e dall'elevata prolificità. È la prima razza più allevata in Italia.



Le razze più diffuse

LANDRACE ITALIANA

È originaria della Danimarca. Introdotta negli anni '70, è caratterizzata dalla cute depigmentata rosea, dalla longelineità, dalla buona taglia, con scheletro solido ma non troppo pesante e dall'elevata prolificità (circa 11 suinetti per nidiata e 2 parti l'anno).

Originariamente “creata” per la produzione del bacon.

È la seconda razza più allevata in Italia.



Le razze più diffuse

DUROC ITALIANA

È originaria degli Stati Uniti. Introdotta alcuni decenni fa, è incrociata con scrofe Large White o Landrace.

È caratterizzata dalla cute color ardesia con setole rosse e nere, dalla grande taglia ed è apprezzata, oltre che per la velocità di accrescimento e per le buone caratteristiche riproduttive, per la robustezza degli arti.

Nel 2007 si contavano 6.801 capi.



Altre razze italiane

CINTA SENESE

È originaria della Toscana ed il suo allevamento risale al Medioevo.

È caratterizzata da cute e setole di colore nero, salvo la presenza di una fascia bianca continua che circonda completamente il tronco all'altezza delle spalle includendo gli arti anteriori. Di taglia media, gli esemplari di questa razza possono raggiungere i 300 kg di peso.

I suini vengono allevati allo stato brado o semibrado.



Altre razze italiane

CASERTANA

È originaria della Campania e affreschi di epoca romana già la riportano.

È caratterizzata da cute pigmentata (nero o grigio-ardesia). Le setole rade e sottili sono talvolta raggruppate a formare ciuffetti sul collo, sulla testa e all'estremità della coda.

I suini vengono allevati allo stato brado.

Di taglia piccola, nel 2007 si contavano 594 esemplari.



Altre razze italiane

CALABRESE

È originaria della Calabria.
È caratterizzata da cute e setole di colore nero; le setole sono robuste e più lunghe nella regione dorso-lombare.

I suini sono allevati allo stato brado o semi-brado e si nutrono di ghiande, castagne, tuberi e radici.

Di taglia medio-piccola, nel 2007 si contavano 499 esemplari.



Altre razze italiane

NERO SICLIANO (O DEI NEBRODI)

È originaria della Sicilia e le sue origini risalgono al periodo greco e cartaginese (VII-VI sec. a.C.).

Si tratta di suini rustici, di colore nero, a volte fasciati con una cintura simile a quella della Cinta senese, quasi selvatici, allevati nelle zone boschive dell'isola dove si nutrono prevalentemente di quercia, cerro e faggio.

Di taglia medio-piccola, nel 2007 si contavano 1.233 esemplari.



Altre razze italiane

SARDA

È originaria della Sardegna e le sue origini risalgono al Neolitico. È caratterizzata dal mantello di colore nero, grigio, fulvo, pezzato. Le setole sono lunghe, numerose, ruvide ed in corrispondenza della linea dorsale formano una criniera. Di taglia piccola, somaticamente ricorda molto il cinghiale con il quale sovente si accoppia nella bassa macchia e nel sottobosco dove per lo più vive e pascola.



Altre razze italiane

MORA ROMAGNOLA

È originaria dell'Emilia Romagna, allevata nelle province di Forlì e Ravenna.

È caratterizzata da cute pigmentata (nera o grigio scura) sul dorso, rosea nell'addome e nelle facce interne degli arti.

I suini possono arrivare ad un peso di 200 kg.

Di taglia medio-piccola, nel 2007 si contavano 450 esemplari.



Altre razze italiane

NERO DI PARMA

È originaria dell'Emilia Romagna, allevata già nel 1400.

È caratterizzata da cute di colore ardesia scuro e mantello uniforme formato da setole rade di colore grigio scuro tendente al nero.

I suini possono arrivare ad un peso di 190-240 kg.

Di taglia medio-grande, nel 2007 si contavano 300 esemplari.



Altre razze italiane

REATINO

Allevata nel Lazio (provincia di Rieti) fino agli anni '50, discende dalla razza Calabrese. Si tratta di un esempio di razza recuperata. È caratterizzata da cute e setole di colore nero. Di taglia medio-piccola, viene per lo più allevato allo stato brado nelle aree montane dove si nutre di ghiande.



Tipologie di allevamento

Esistono due tipologie di allevamento:

- **a ciclo chiuso** (riproduzione ed ingrasso)
- **a ciclo aperto** (riproduzione o ingrasso)



Allevamento da riproduzione

È il più impegnativo dal punto di vista gestionale e si divide nelle seguenti fasi:

- a) rimonta e produttori
- b) attesa calore e fecondazione
- c) gestazione
- d) parto
- e) svezzamento

Rimonta e riproduttori

- giovani scrofe allevate in piccoli box fino a 180 giorni
- verri in altra zona fino al raggiungimento dell'età sessuale

Allevamento da riproduzione

Attesa calore e fecondazione

- box collettivi o singoli per le scrofe, box singoli per i verri “ruffiani” che servono a stimolare la scrofa con stimoli visivi, olfattivi (feromoni), acustici (grugniti) e tattili (spinte)
- individuato il calore, si procede alla fecondazione artificiale
- dopo la fecondazione, le scrofe vengono ospitate per 22-25 giorni in box singoli o comuni (7-8 animali) fino all'accertamento della gravidanza (fine del calore, ecografia)



Allevamento da riproduzione

Gestazione

- dall'accertamento della gravidanza fino a 5-7 giorni prima del parto
- generalmente, ha luogo negli stessi ambienti della fase precedente



Allevamento da riproduzione

Parto e maternità

- da qualche giorno prima del parto fino al termine della lattazione (21-28 giorni)
- trasferimento in salette equipaggiate con gabbie parto-allattamento
- nei primi giorni di vita vengono praticate terapie antianemiche, taglio della coda, castrazione dei maschi entro il decimo giorno e tatuaggio per il prosciutto DOP; in disuso il taglio dei canini



Allevamento da riproduzione

Svezzamento

- vengono trasferiti in quest'area i suinetti di 21-28 giorni e ci rimangono fino al raggiungimento dei 25-30 kg (65-75 giorni)
- in questa fase vengono anche detti lattonzoli.



Allevamento da ingrasso

È tecnologicamente meno impegnativo di quello da riproduzione dal momento che prende in carico i lattinzoli e li porta fino al peso ideale per la macellazione. I suini vengono ospitati in capannoni dotati di box collettivi per 200-230 giorni. In base al peso, si possono distinguere tre fasi:

- magroncelli (peso: da 25-35 kg a 60 kg; durata: 50 giorni)
- magroni (peso: da 60 kg a 90 kg; durata: 60-65 giorni)
- grassi (peso: da 90 kg a 160 kg; durata: 85-115 giorni)



Alimentazione del suino leggero

Si tratta del suino tipico da macelleria il cui peso varia dai 90 kg ai 110 kg che viene raggiunto in soli 5 mesi

Viene alimentato per produrre carni sempre più magre, quindi è notevolmente influenzato dalla genetica e dall'alimentazione

L'alimentazione viene somministrata attraverso due tipi di mangime, quasi sempre asciutti:

- accrescimento (dai 25 ai 60 kg di peso)
- finissaggio (dai 60 kg fino al peso ideale per la macellazione)

Alimentazione del suino pesante

Si tratta del suino tipico italiano il cui peso varia dai 140 kg ai 190 kg

Viene alimentato normalmente in forma liquida (broda o pastone e, per tradizione, siero di latte)

La dieta è integrata prevalentemente con cereali e farine di soia, girasole, manioca e patata disidratata

Questa tipologia di suino è destinata alla produzione di prosciutti DOP e IGP

Alimentazione biologica

In base al Regolamento (CE) n. 1804/1999: “Nell’allevamento biologico l’alimentazione deve essere finalizzata ad una produzione di qualità piuttosto che a massimizzare la produzione stessa”.

I principali vincoli che vengono posti dalla normativa riguardano:

- utilizzo di alimenti biologici, salvo deroghe (30% della razione può essere costituita da alimenti in fase di conversione, che può arrivare al 60% se gli alimenti sono prodotti dall’azienda stessa e 20% da alimenti convenzionali);
- produzione degli alimenti in azienda almeno per il 35% della sostanza secca somministrata annualmente agli animali;
- obbligo di aggiunta di foraggi freschi, essiccati o insilati nella razione giornaliera;
- è consentito il solo utilizzo di integratori e materie prime presenti negli allegati del Regolamento.

Macellazione

La macellazione può avvenire in locali pubblici o privati. In quest'ultimo caso, è necessaria la preventiva autorizzazione dell'autorità comunale.

La macellazione può essere divisa nelle seguenti fasi:

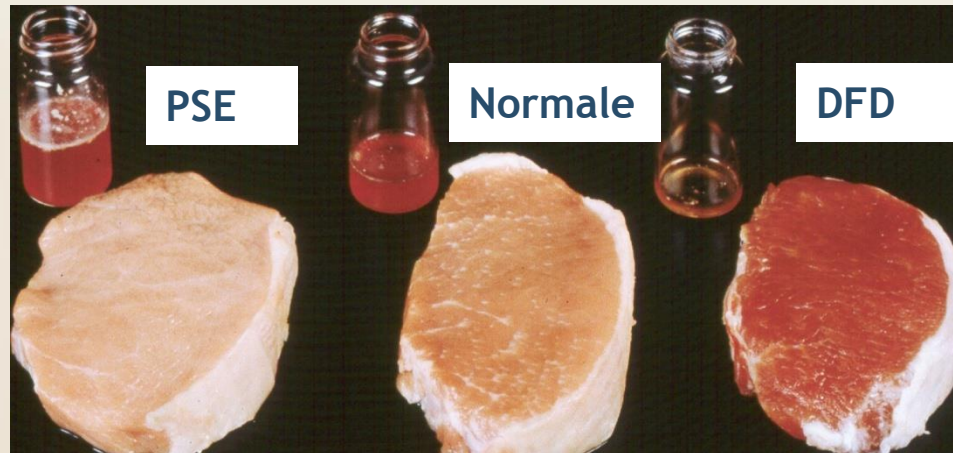
- trasporto
- stordimento
- dissanguamento
- scottatura
- depilazione
- eviscerazione
- divisione in mezzene

Macellazione - trasporto

Fase molto critica dal momento che durante il trasporto dall'allevamento al macello, l'animale non deve subire stress altrimenti si possono verificare dei gravi difetti nella qualità delle carni meglio conosciuti come:

- PSE (Pale, Soft, Exudative): difetto dovuto alla rapida trasformazione del glicogeno in acido lattico mentre la carcassa è ancora calda (pH ~ 5,2). Il risultato è una carne pallida, molle ed essudativa
- DFD (Dark, Firm, Dry): difetto dovuto ad una bassa produzione di acido lattico (pH ~ 6,2). Il risultato è una carne rosso porpora, rigida e secca

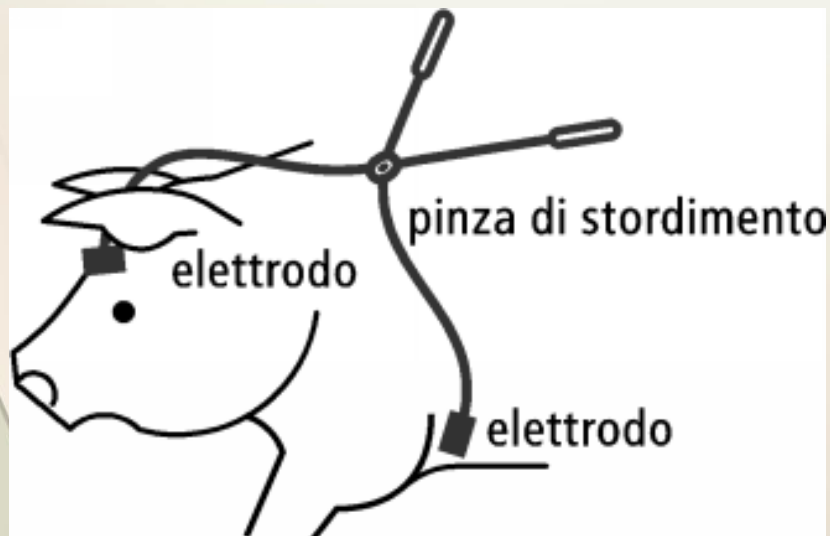
In questa fase si esegue anche l'ispezione sanitaria *ante-mortem* (< 24 ore dalla macellazione) per accertare che i suini non abbiano malattie trasmissibili



Macellazione - stordimento

Procedura necessaria per indurre uno stato di incoscienza ed insensibilità nell'animale. Esistono due metodi:

- 1) anestesia carbonica (meno utilizzato): zona di transito satura con anidride carbonica (CO₂)
- 2) elettroincoscienza (più frequente): stordimento attraverso l'applicazione di elettrodi a pinza



Macellazione - dissanguamento

Viene applicato il metodo denominato “doppio coltello” (il primo incide la cute, il secondo recide le arterie carotidi e le vene giugulari)

Può essere fatta tenendo l’animale appeso per gli arti posteriori oppure disposto orizzontalmente



Macellazione - scottatura

L'animale può essere immerso in una vasca contenente acqua calda (60-64°C) oppure appesa su guidovia e fatta passare attraverso getti di vapore. Questo passaggio serve a favorire il passaggio successivo (depilazione)



Macellazione - depilazione

L'animale viene introdotto in un'apparecchiatura costituita da rulli dotati di "dita" che, ruotando, favoriscono il distacco di setole e unghielli senza recare lesioni alla cute.

Segue la "flambatura" (per rifinire il lavoro di depilazione) e la docciatura (per eliminare i residui delle setole)



Macellazione - eviscerazione

Consiste nell'apertura della cavità addominale prima e toracica poi per la rimozione delle viscere e degli organi.

Le viscere seguono una catena parallela alla carcassa fino alla visita sanitaria.



Macellazione - divisione in mezzene

Normalmente viene eseguita con una sega a nastro.



Sezionamento

Una volta avvenuta la macellazione, ha luogo la visita degli animali macellati da parte di un veterinario comunale che appone un bollo del Comune con la sigla “V.S.” (visita sanitaria).

Durante l'ispezione sanitaria *post-mortem*, il veterinario controlla tutte le parti dell'animale per verificare l'idoneità al consumo umano: vengono palpati e incisi alcuni organi, nonché eseguita l'analisi per la ricerca delle trichine.

La carne viene quindi refrigerata per essere sezionata (sezionamento a freddo); l'Italia ha una deroga comunitaria per il sezionamento direttamente dopo la macellazione (sezionamento a caldo).



Frollatura

Trascorse 1-3 settimane di conservazione ad una temperatura prossima allo 0°C, si manifesta la frollatura delle carni, ovvero un loro ulteriore intenerimento dovuto alla scissione enzimatica dei collagene che costituiscono il tessuto connettivo.

Le carcasse suine (pesante H, leggero L) vengono classificate a livello comunitario attraverso il sistema EUROP (Regolamento CE n. 3220/84) in base al contenuto di magro:

CLASSE	% CARNE MAGRA
E	≥ 55,0
U	50,0 - 54,9
R	45,0 - 49,9
O	40,0 - 44,9
P	< 40,0



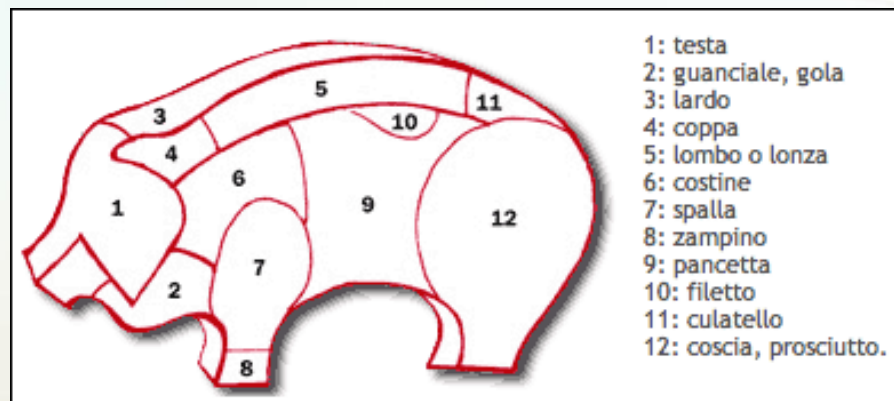
I tagli del maiale

1. TESTA

Viene scomposta in tre parti: magro (utilizzato per fare testina in cassetta o galantina ed è la materia prima carnea principale per zamponi e cotechini); ossi; grasso. Orecchie e lingua si utilizzano per fare la testina in cassetta.

2. GUANCIALE, GOLA

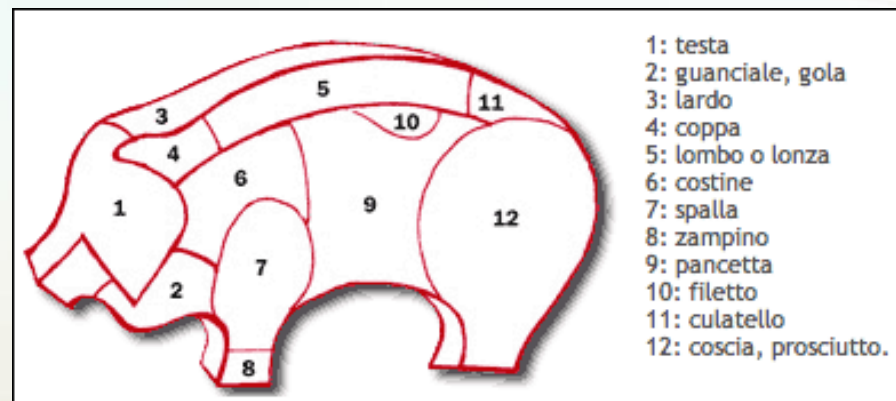
È la parte di grasso che va dalla testa alla spalla; si usa per salame stagionato, ma poiché tiene bene la cottura viene utilizzato anche per fare cotechino e zampone ed i lardini della mortadella.



I tagli del maiale

3. LARDO

Nel maiale vi sono diversi tipi di grasso: il lardo, il lardello, il grasso perirenale o sugna, il grasso duro di schiena, il grasso di gola. Tutti possono entrare nell'impasto di insaccati cotti e crudi, mentre dalla sugna, dopo trattamento a caldo, filtrazione e colatura, si ottiene lo strutto.



4. COPPA

È il taglio della carne di maiale ottenuto dalla porzione superiore del collo e da una parte della spalla (detto anche capocollo o capicollo).

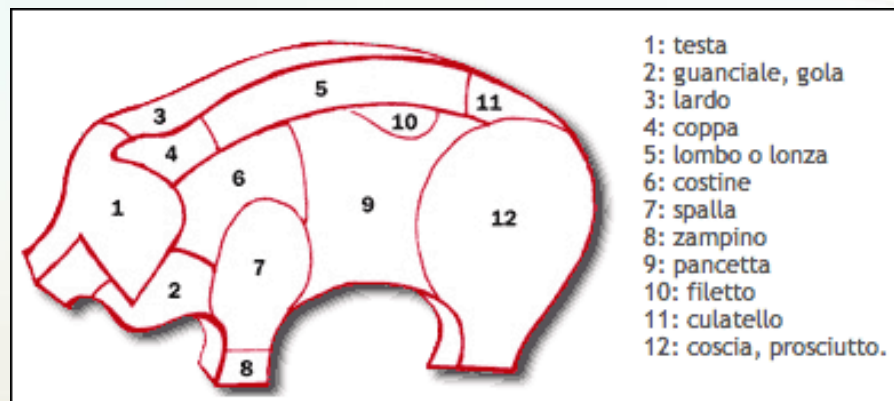
I tagli del maiale

5. LOMBO O LONZA

Si suddivide in carré e lonza. Dal carré si ricavano le braciole, mentre la lonza si può consumare arrosto o a fettine. Può essere stagionata cruda.

6. COSTINE

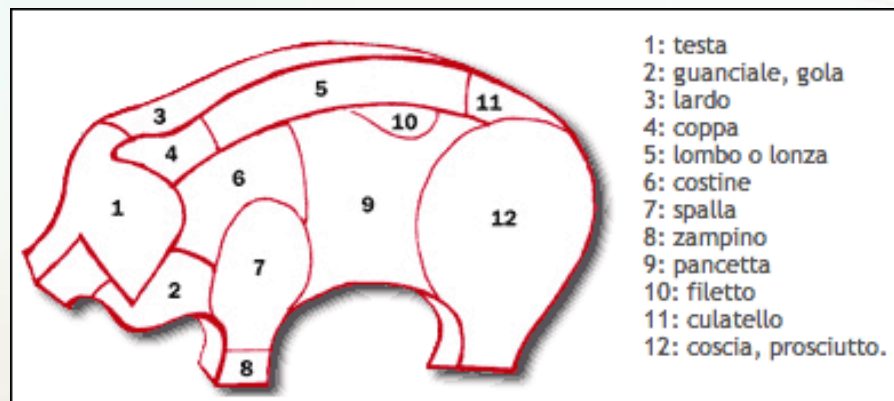
Sono un taglio di maiale che poi, quando segate, consentono di ricavare le comuni costole (o puntine).



I tagli del maiale

7. SPALLA

Si ottiene la spalla cotta. Oppure si suddividono le due parti che la compongono: fesa e muscolo. La fesa è più pregiata e tenera: viene usata per fare salame stagionato; il muscolo, più duro e di colore scuro, entra come ingrediente nel salame cotto, nella mortadella, nei würstel, nel cotechino (nei prodotti insomma che esigono cottura).



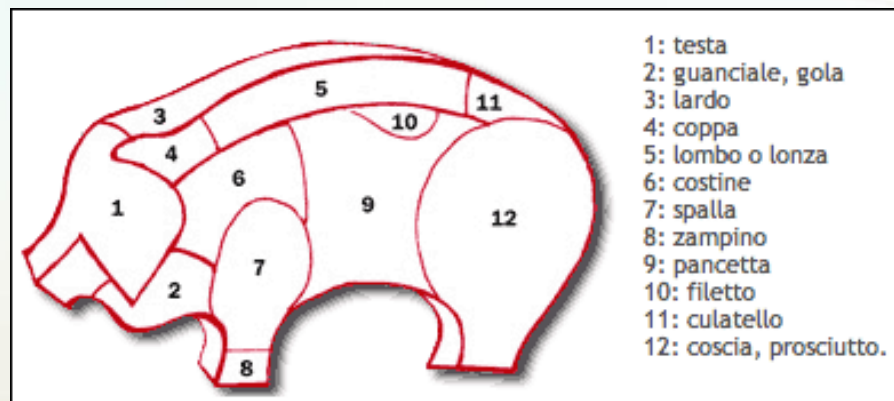
I tagli del maiale

8. ZAMPINO

Utilizzato come contenitore per gli zamponi. Prima di essere riempito, con pasta nella quale entra la carne della gola con la sua cotenna e il magro, viene cucito con spago i cui capi serviranno a richiudere l'involucro.

9. PANCETTA

È la parte anteriore del costato. Ha una parte magra e una parte grassa. Acconciata, salata e arrotolata dà origine al prodotto omonimo nelle sue varie presentazioni. La parte grassa si utilizza in alcuni tipi di salame.



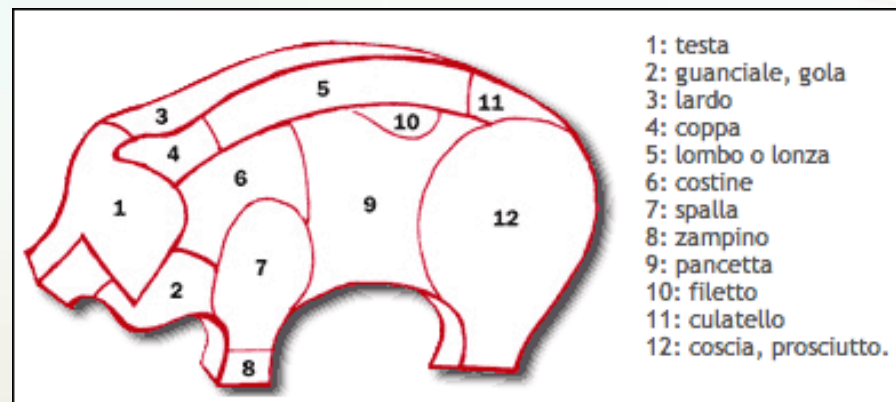
I tagli del maiale

10. FILETTO

È uno dei tagli più pregiati. Costituito da fasce muscolari, è tenerissimo e magro; si presta ad una infinità di preparazioni. Nel Meridione viene impiegato per preparare gli insaccati più nobili.

11. CULATELLO

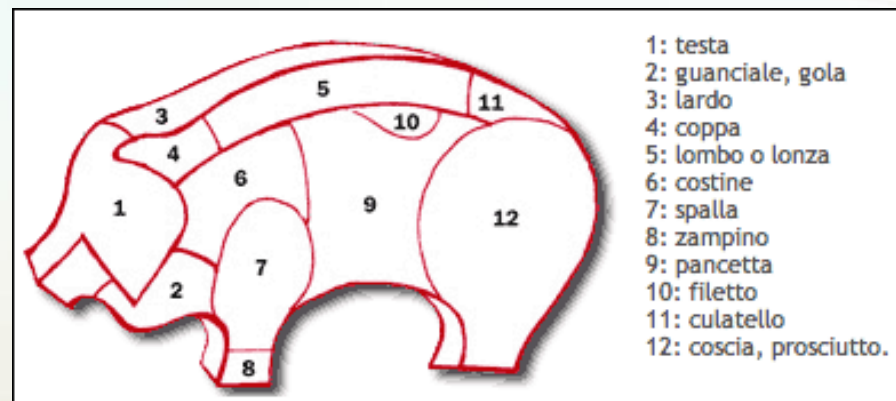
Altro taglio pregiato, è ricavato dalla parte alta e posteriore della coscia del maiale. Le rifilature vengono impiegate per preparare lo Strolghino (salame crudo di piccole dimensioni).



I tagli del maiale

12. COSCIA O PROSCIUTTO

Viene utilizzata per produrre principalmente prosciutti (crudi e cotti), ma anche salami.



Altre parti del maiale

SPALLOTTO DI LARDO

È il proseguimento della gola, e si trova sulla scapola. È una parte pregiata, spessa 4 o più centimetri, dalla quale, dopo salatura e speziatura, si ottiene il "lardo della vena".

LARDELLO

È la parte di grasso che copre la schiena. Ridotto in piccolissimi cubetti entra nell'impasto di salami o nella mortadella.

COTENNA

È la pelle del maiale, ripulita e raschiata dalle setole. Si distingue in cotenna di lardo, di pancetta o di gola. Macinata, è uno degli ingredienti del cotechino o dello zampone; l'eccedenza viene trasformata in gelatina animale.

Altre parti del maiale

OSSA, CODA, UNGHIELLI, SANGUE

Le ossa si fanno bollire e si mangia la carne che rimane loro attaccata (una leccornia). Il sangue si utilizza per i sanguinacci.

FRATTAGLIE

La lingua va nella testa in cassetta; la cervella è utilizzata da sola, in certe zone nei sanguinacci; il fegato nelle "frisse".

SETOLE

Un tempo venivano vendute a industrie che producevano pennelli e spazzole.

Grazie per l'attenzione

William Loria