



I maialedi razza  
Mangalita

# La storia della razza

La razza Mangaliță è stata ottenuta dopo aver incrociato suini autoctoni, cinghiali e suini sumadia di grossa taglia, a pelo lungo e riccio (dal Principato di Serbia) sul territorio dell'Impero Asburgico, alla fine del XVIII secolo, la sua prima attestazione è su la tenuta di Chisineu-Cris (oggi nella contea di Arad) dell'arciduca Joseph Anton, settimo figlio dell'imperatore austriaco Leopoldo II ricevette 12 maiali Sumadija da un principe serbo e li incrociò con cinghiali e maiali Bakony e Szalontai.

Il risultato è stato Mangalita, un maiale con i capelli ricci che ingrassava rapidamente. Inizialmente, il maiale era riservato alla corte asburgica, ma il suo gusto speciale lo rese così popolare che alla fine del XIX secolo era diventato la razza predominante in Europa.



La seconda guerra mondiale avrebbe posto fine al dominio di Mangalita in cucina. La collettivizzazione e l'emergere di nuove razze suine che crescevano più velocemente e più facilmente nelle grandi aziende agricole (Landrace, Great White) hanno causato il declino della popolazione al livello critico di essere minacciata di estinzione negli anni '70. Alla fine degli anni '80 erano rimaste solo 200 scrofe, la maggior parte allevate di gente comune del Paese, che credeva ancora in questo maiale.





# Caratteristiche della razza

Sono animali di grandi dimensioni, con corpi relativamente corti ma profondi. Il corpo è ricoperto da capelli mossi o ricci (forniti anche di sottopello). La testa è relativamente piccola, con orecchie adeguatamente grandi e semi-verticali. Il collo è corto, spesso e muscoloso. Il tronco è massiccio, con l'aspetto di un barile (la linea della colonna vertebrale leggermente convessa e l'addome discendente). I prosciutti posteriori sono poco sviluppati. La prolificità è bassa, tra i 5-6 suinetti in parto, e le scrofe, oltre alla debole capacità di allattamento, mostrano un istinto materno debolmente definito.



Mangaliata non può essere allevata in modo intensivo in fattorie grandi e affollate, con alimenti a base di concentrati. Per gustare carne pura e vera, questi maiali vengono allevati in piccoli allevamenti familiari, dove i suini hanno una vasta area per pascolare e camminare. La dieta è integrata con ghiande, jir, zucca, patate o rape e pochissimi cereali. Per questo motivo, i suini necessitano di un periodo di crescita più lungo, circa 1,5 anni, prima di poter essere macellati.

Il pelo folto e ruvido li protegge dalle intemperie. I mangalita sono suini estremamente resistenti alle malattie. Per mantenere i loro capelli e la loro pelle sani, devono essere posti nel loro paddock e in una fossa con fango e acqua, dove gli animali possono fare il bagno liberamente, come fanno i cinghiali nella foresta.





Come non può essere allevato in modo intensivo nelle grandi aziende agricole e necessita di più di 1 anno e mezzo prima di poter essere macellato Mangalita richiede costi più alti. Ma tutto lo sforzo della sua crescita è ripagato dalla carne succosa e saporita, e soprattutto dall'abbondante grasso che, sorprendentemente, è molto povero di colesterolo, ma ricco di acidi grassi

Omega 3. Questi acidi grassi essenziali sono riconosciuti per la loro importanza nella salute del cuore ha un ruolo nell'abbassare i trigliceridi e il colesterolo "cattivo" e aumentare il colesterolo "buono". Protegge le cellule dall'ossidazione, quindi combatte l'invecchiamento dei tessuti ed elimina la depressione. Gli acidi grassi Omega si trovano anche nell'olio d'oliva, nella frutta secca (noci, nocciole) e nella carne di pesce. Il grasso di salmone è molto ricco di Omega 3, per questo Mangalita è anche chiamato "maiale con grasso di salmone,,," o il maiale Kobe.



# Prodotti

Il maiale Mangalita è molto richiesto nei ristoranti , sebbene sia il 50% più costoso del maiale normale. Ed è giusto che sia così: è più sano, più saporito, contiene meno acqua, quindi non diminuisce così tanto dopo l'allenamento termico ed è più morbido, per via del grasso che si trova tra le fibre muscolari. Il maiale Mangalita offre anche una grande quantità di strutto, più di ogni altra razza, cremoso e dal sapore deciso. Gli esperti culinari dicono che Mangalita porta più carne di cinghiale che maiale di fattoria.









Negli ultimi anni gli allevatori della Romania hanno ripreso ad allevare maiali Mangalita, per il momento in piccoli numeri, ma sicuramente la produzione aumenterà in futuro, a causa della crescente domanda di tale carne.

