

Suino Nero e Macchiato delle Alpi

Progetto di recupero di un suino tradizionale nel cuore delle Alpi
robusto e adatto per l'allevamento estensivo dei masi in alta montagna

Evento on line - Assaggi d'Europa

**La storia di recupero dell'ecotipo maiale Nero locale
e i suoi prodotti austriaci e svizzeri**

18/10/2020

I relatori: Christian Bachler (AT), Stefan Selinger (CH), Kurt Kusstatscher (IT)

Chi siamo



PRO PATRIMONIO MONTANO

RETE PER LA CONSERVAZIONE DEL PATRIMONIO DELLE MONTAGNE
NETZWERK ZUM ERHALT DER GENETISCHEN VIELFALT DER BERGWELT
THE MOUNTAIN HERITAGE NETWORK

[Home](#)

[Attuale](#)

[Progetti](#)

[Chi siamo](#)

[Partecipazione](#)

[Links](#)



I nostri progetti



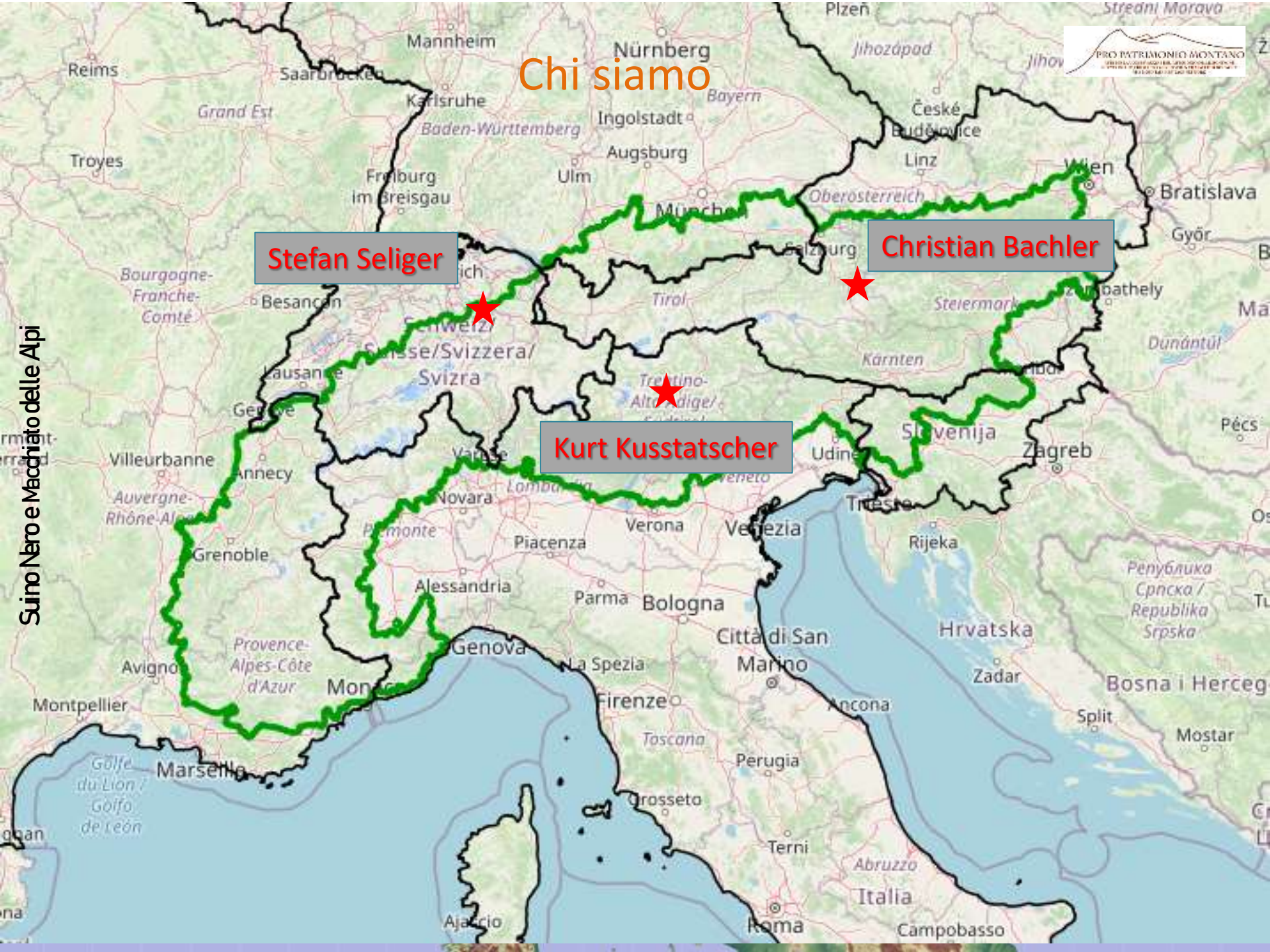
Chi siamo

Stefan Seliger

Christian Bachler

Kurt Kusstatscher

Suino Nero e Macchiato delle Alpi



La rete alpina / das alpine Netzwerk

Pro Patrimonio Montano

Il settore di attività copre l'intero arco alpino orientale - meridionale, centrale e settentrionale - e comprende la messa in rete transfrontaliera di diversi progetti. In considerazione del fatto che non tutte le razze e varietà di animali da cortile possono essere conservate, ci si sta adoperando soprattutto per quelle che sono particolarmente interessanti per motivi genetici e storico-culturali e che finora non sono state gestite da nessun'altra organizzazione. La rete Pro Patrimonio Montano - PatriMont in breve - si concentra quindi su ecotipi, importanti per l'agricoltura di montagna dal punto di vista storico-culturale e delle esigenze future.

La rete lavora in partenariato con organizzazioni con obiettivi simili nei singoli paesi.

Das Tätigkeitsgebiet erstreckt sich über die ganzen östlichen - südlichen, zentralen und nördlichen - Alpen und umfasst die grenzüberschreitende Vernetzung diverser Projekte. Aus der Erkenntnis, dass nicht alle Nutztierassen und -schläge erhalten werden können, gelten die Bemühungen vor allem jenen, die aus genetischen und kulturgeschichtlichen Gründen besonders bemerkenswert sind und bisher von keiner anderen Organisation betreut werden. Das Netzwerk Pro Patrimonio Montano – kurz PatriMont - konzentriert sich deshalb auf wichtige Ökotypen, die für die Berglandwirtschaft aus kulturhistorischer Sicht und in Hinblick auf künftige Erfordernisse von Bedeutung sind. Das Netzwerk arbeitet in Partnerschaft mit Organisationen ähnlicher Zielsetzung in den einzelnen Ländern.

La diffusione storica del Maiale Nero delle Alpi

Fino a circa 120 anni fa, nella regione alpina si allevavano maiali di cortile neri e macchiati, che si erano adattati alle condizioni locali. La diffusione di razze a prestazioni "moderne" e l'industrializzazione dell'agricoltura hanno portato all'estinzione molte delle vecchie razze. Anche le razze dei maiali neri di cortile sono state considerate estinte.



Il ritorno del Maiale Nero delle Alpi

Nel 2013 è stato scoperto un piccolo residuo del Maiale Nero Valtellinese. Insieme ai resti del Maiale Macchiato di Samolaco e del Maiale Sudtirolese questi sono stati combinati nel pool genetico del "Maiale Nero delle Alpi".



All'inizio del 2020, la popolazione dei suini neri delle Alpi comprendeva 172 animali in 55 gruppi di allevamento.

Progetto di recupero



Suino Nero e Macchiato delle Alpi

Maiale Nero e macchiato delle Alpi

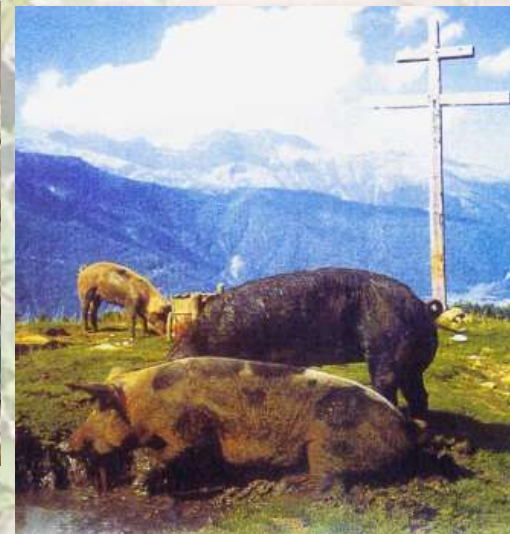
Fotodocumenti Italia



Grosio (SO) 1934



Affresco nel Palazzo Vertemate a
Piuro (SO), ca. 1618



Val d'Ultimo (BZ)



Val di Mello (SO) 1962



Val Pusteria (BZ)



Val d'Ultimo (BZ)

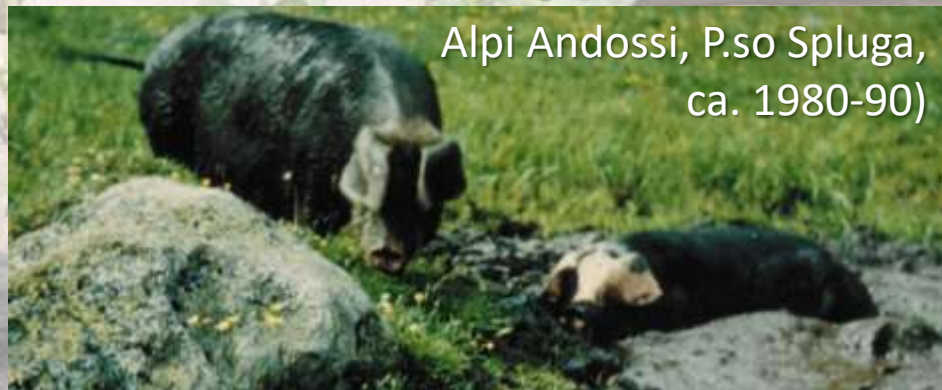
Suino Nero e Macchiato delle Alpi

Fotodocumenti Svizzera

Alp Curtginatsch (GR), ca. 1930



Alpi Andossi, P.so Spluga, ca. 1980-90



Pazzola in Val Medel (GR).



Château-d'Oex (VD), 1922



Erstfeld (UR), ca. 1900



Oeschinensee (BE)



Suino Nero e Macchiato delle Alpi

Allevamento estensivo all'aperto

Suino Nero e Macchiato delle Alpi



Allevamento all'aperto



Suino Nero e Macchiato delle Alpi

Riproduzione

PRO PATRIMONIO MONTANO
SOCIETÀ COOPERATIVA PER LO SVILUPPO RURALE
C/O VIA S. GIUSEPPE 100 - 10121 TORINO
TEL. 011/51211111 - FAX 011/51211112
WWW.PATRIMONIO.MONTANO.IT



Suino Nero e macchiato delle Alpi



Animali socializzati

Suino Nero e Macchiatto delle Alpi



Nutrimento adatto con pascolo



Allevamento all'aperto in gruppi familiari



<https://www.facebook.com/patrimonio.montano/videos/601117593976794>

<https://www.facebook.com/patrimonio.montano/videos/607033103429844>

<https://www.facebook.com/702357139804766/videos/2316350805305934>

<https://www.facebook.com/patrimonio.montano/videos/320149252405430>

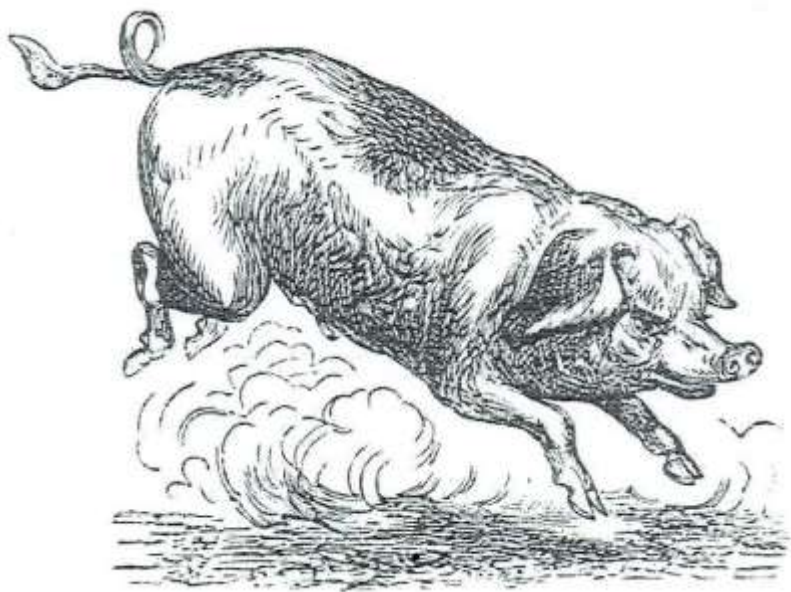
<https://www.facebook.com/RSITeche/videos/338492360760588>

<https://www.facebook.com/jere.rizzi/videos/1817712555042019>

Suino Nero e Macchiato delle Alpi



... e alla fine



Qualità delle carni 1

Suino Nero e Macchiato delle Alpi

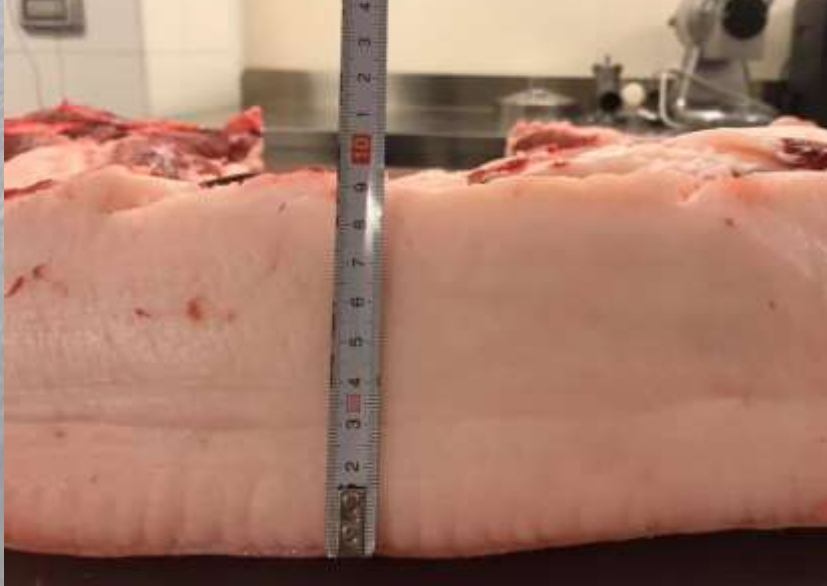


Qualità delle carni 2

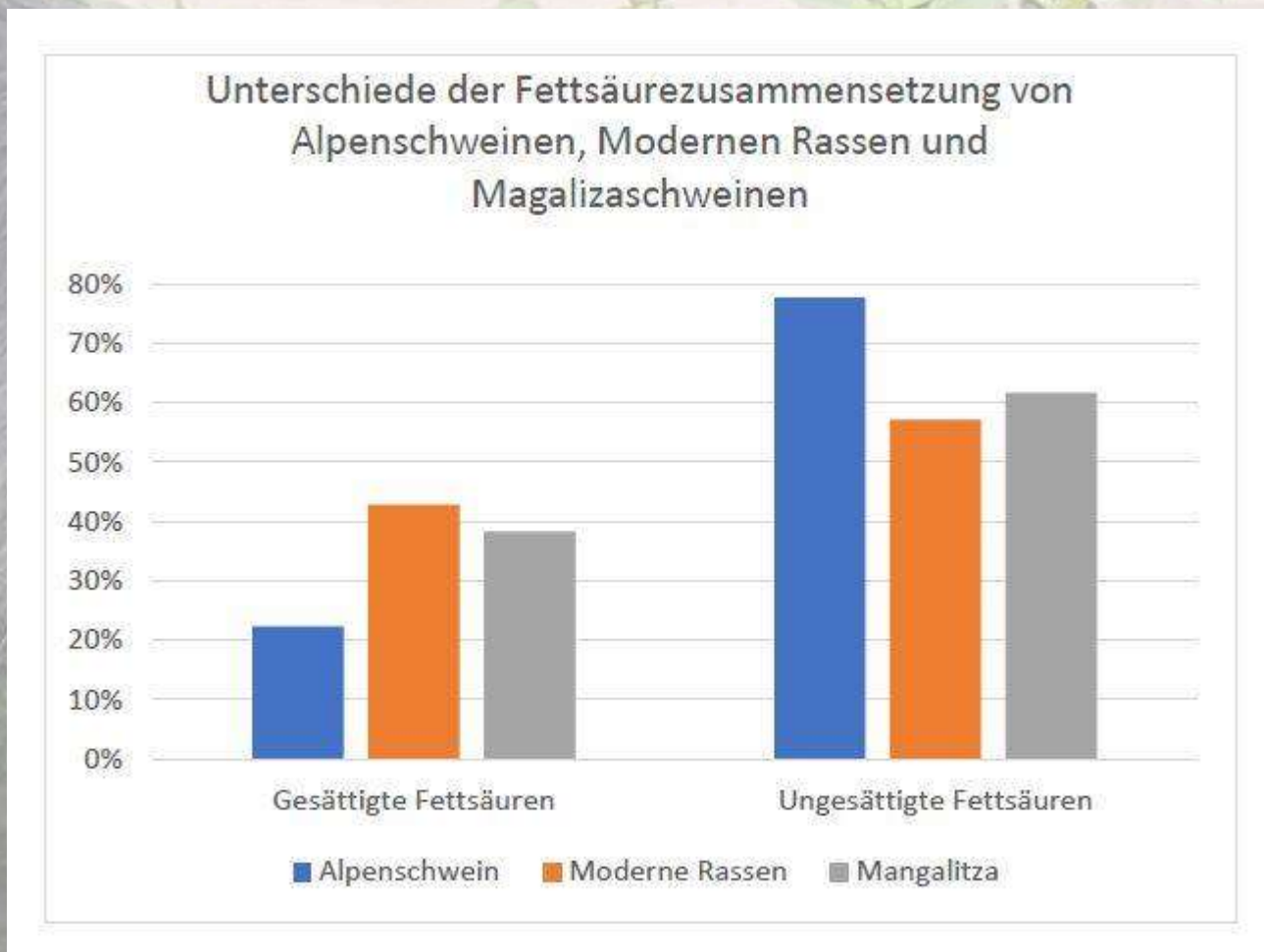
Suino Nero e Macchiatto delle Alpi



Qualità delle carni 3



Qualità del grasso



Diploma – Bachelor di Magdalena Walkner an FH Joanneum
Graz

Insaccati e maturazione



Suino Nero e Macchiato delle Alpi

Prodotti di carne cruda insaccati, prosciutto e Speck



1° premio al concorso del salume a Cremona

Suino Nero e Macchiato delle Alpi



Il Maiale Nero delle Alpi nella gastronomia

Suino Nero e Macchiato delle Alpi



Il Maiale Nero delle Alpi nella gastronomia



Il Maiale Nero delle Alpi nella gastronomia



Hannes Pignater, chef dell' "Adler Lodges" sul Renon/ Suedtirolo, ha preso in consegna un maiale da ingrasso intero, che usa dal muso alla coda. A questo ha scritto: "Abbiamo ricevuto un maiale nero alpino qualche tempo fa e nel frattempo abbiamo una spalla, le gambe e la schiena lavorate e preparate per i nostri ospiti. La nostra conclusione è molto chiara, grande! Siamo molto felici di aver ottenuto questa carne e vorremmo continuare a lavorare con voi."



GIANLUCA MONNI
Chef de Partie,
'Zum Löwen' -

Tisens

Under the Ground



Marketing – il nostro trademark



Prodotti dei maiali alpini sono di alta qualità.

A causa dell'ingrasso estensivo, lo sviluppo richiede

- più tempo
- un prezzo di vendita più alto
- i prodotti a marchio possono essere protetti



Eingetragen / Registered 27/04/2018

No 017572091

AMT DER EUROPÄISCHEN UNION FÜR GEISTIGES
EIGENTUM
EINTRAGUNGSURKUNDE

Diese Eintragungsurkunde wird für die unten
angegebene Unionsmarke ausgestellt. Die betreffenden
Angaben sind in das Register der Unionsmarken
eingetragen worden.

EUROPEAN UNION INTELLECTUAL PROPERTY
OFFICE
CERTIFICATE OF REGISTRATION

This Certificate of Registration is hereby issued for the
European Union trade mark identified below. The
corresponding entries have been recorded in the
Register of European Union trade marks.



Der Exekutivdirektor / The Executive
Director

António Campinos

Tauja
- PRO



www.euipo.europa.eu

Motivazione

- Conservazione di vecchie razze (bestiame e piante)
- Allevamento misto con altri animali
- Tutela delle acque (per legge) max. 4 mesi sul stesso pascolo (2 volte al giorno)
- Nessuna stalla riscaldata, solo paglia, che viene anche mangiata
- Fascinazione dell'allevamento facile e semplice
- Verro tenuto in branco fino a poco prima della nascita, con i suinetti
- Verro separati dal branco durante la notte (animali più tranquilli),
- Durante il periodo di calore delle scrofe il verro rimane nella stalla
- 2 parti/ anno

Motivation

- Erhalt alter Nutzierrassen & -pflanzen
- Mischhaltung mit anderen Tieren
- Gewässerschutz max. 4 Monate auf einem Grundstück (Weidehaltung 2x täglich)
- Kein beheizter Stall, nur viel Stroh, da sie dies auch fressen
- Faszination über die leichte und unkomplizierte Haltung
- Eberhaltung bis kurz vor der Geburt in der Herde, mit Ferkeln
- Eber über Nacht von Herde separiert (grössere Ruhe),
- Während der Rausch-Zeit bleibt der Eber im Stall
- 2 Würfe / Jahr



Finalità d'allevamento

- benessere degli animali
- animali che diventano più anziani
- Buon fondamento (mobilità)
- 10-14 suinetti per parto
- I suinetti vengono svezzati dopo 2,5-3 mesi
- Suinetti vengono separati a causa dell'alimentazione, separati anche per l'ingrasso o allevamento, i verretti vengono castrati dopo la preselezione
- Colore non importa (nero, bicolore, maculato, molto raro rosa)
- Mandria 1 verro, 5 scrofe

Zuchtziel

- Tierwohl
- altwerdende Tiere
- Gutes Fundament (Beweglichkeit)
- 10-14 Ferkel Pro Wurf
- Ferkel werden nach 2,5-3 Monate abgesetzt
- Jungsauenstall auch wegen Fütterung, Trennung Mast und Zucht, Jungeber werden nach Vorselektion kastriert
- Farbe egal (schwarz, 2-farbig, gefleckt, kaum rosa)
- Herdengröße 1 Eber, 5 Sauen





Prodotti dal Nero delle Alpi

Svizzera, Cantone di Zurigo

- Prosciutto essiccato all'aria
- Bacon
- Copa
- Salame
- Lardo
- Salsicce secche affumicate
- Salsiccia di sangue
- Paté di fegato
- Pancia cotta in vetro
- Carne fresca in confezione mista
- Diverse salsicce con frutta, ad esempio mela di Uster o cotogna
- cotolette del contadino

- Luftgetrockneter Schinken
- Speck
- Copa
- Salami
- Lardo
- Geräuchte Trockenwürste
- Blutwurst
- Leberpaté
- Schwartenmagen im Glas
- Frischfleisch im Mischpaket
- Verschiedene Bratwürste mit Früchten zb. Uster-Apfel oder Quitten
- Bauern Koteletts



Produzione e Vendita

Vermarktung

- Gli animali da ingrasso si vendono o si commercializzano direttamente
- Vendita diretta (al maso)
- Offerta secondo l'elenco dei prodotti e disponibilità
- Si lavora e si trasforma l'intero animale, dal naso alla coda

- Masttiere werden verkauft oder selber vermarktet
- Verkauf ab Hof
- Angebot nach Produktliste und Verfügbarkeit
- Es wird das ganze Tier verarbeitet, von der Nase bis zum Schwanz





Prodotti

- Carni di pregio: di Speck (pancetta) e prosciutto
- Altri carni: Salame, coppa, lardo, salsicce secche affumicate (essiccate all'aria, affumicate su abete bianco, segatura di faggio e legno di melo)
- Salsicce con mele di Uster, salvia, cotogna
- Patè di fegato in un vetro,
- Cotoleta al contadino (con crosta)
- Carne fresca
- Suinetto allo spiedo
- Ossa bollite - Jus di maiale (salsa)

Produkte

- Edelteile: Speck und Schinken
- Rest Salami, Coppa, Lardo, geräucherte Trockenwürste (luftgetrocknet, geräuchert auf Weisstanne, Buchensägemehl & Apfelholz)
- Bratwürste mit Uster-Äpfeln, Salbei, Quitte
- Leberpatè im Glas,
- Bauernkötlet (mit Schwarte)
- Frischfleisch
- Spanferkel
- Knochen ausgekocht – Schweinejus (Soße)

Prodotti

Produkte



Suino Nero e Macchiato delle Alpi



Foto: Rainer Dietrich

Suino Nero e Macchiatto delle Alpi



... apriamo la discussione

Suino Nero e Macchiatto delle Alpi



Grazie per la vostra attenzione!