



Nero di Calabria, apulo-calabrese

risorsa delle aree interne

Origine: L'origine del suino Nero di Calabria o apulo calabrese non si conosce con precisione, si presuppone che questa razza nasca nell'area mediterranea sud-europea ed africana da ripetuti incroci genetici fra i maiali primevi locali.



Nero di Calabria, apulo-calabrese

risorsa delle aree interne

Nella Statistica murattiana, compilata nel 1811, si legge che nella Calabria Citeriore "L'industria dé neri è mantenuta dà villici anche i più miseri, e per ragion di negozio, e pel provvedimento della sugna necessaria al condimento dé loro cibi giornalieri". Più avanti si sottolinea come la diffusione di questi animali fosse così capillare e necessaria dal punto di vista economico, da essere diffusa fin dentro le case: "abitazioni ... ristrette e poco ventilate ... albergano volentieri polli, animali di bassa corte ed anche i neri".

Nero di Calabria, apulo-calabrese

risorsa delle aree interne

E ancora nell'Ottocento il romanziere inglese Gissing scriveva che “*qui, dovunque mi volgessi, incontravo maiali neri e magri che grugnivano, sgambettavano e strillavano*”, così come compaiono spesso nei testi e nelle immagini del grande Corrado Alvaro. Infatti, così come in gran parte d'Italia, anche in **Calabria** ogni famiglia aveva il suo **porco**, la maggiore fonte di sostentamento: veniva usato nella preparazione di piatti come la **pasta con il sugo di salsiccia**, le **polpette di soppressata**, le **cotiche con minestra** o l'**arrosto di maiale e fegato con l'omento e aromi**; per la produzione di salumi quali **pancette, capocolli o soppressate**; oppure come grasso in sostituzione dell'olio, ancora poco comune.

Nero di Calabria, apulo-calabrese

risorsa delle aree interne

Diffusione. Il Nero di Calabria presenta alcune varianti locali, una tipologia con i bargigli diffuso nell'area aspromontana e una senza nel resto della Calabria.



Nero di Calabria

risorsa delle aree interne

Caratteristiche. È un suino robusto, di taglia medio-piccola, con scheletro forte e le setole di colore nero. Le caratteristiche principali del Calabrese sono la capacità di valorizzare alimenti poveri, la rusticità, l'adattabilità al pascolo, il vigore sessuale per il verro e l'attitudine materna per la scrofa. Si adatta benissimo all'allevamento all'aperto allo stato brado o semibrado, cibandosi di ghiande, castagne, tuberi e radici che trova nelle aree boschive in cui viene allevato. I maschi castrati, ad un anno di vita, arrivano al peso di circa 150 kg, mentre il peso delle femmine alla stessa età si aggira sui 120 kg.

Attitudine La carne di ottima qualità viene solitamente trasformata in prodotti tipici della salumeria calabrese, quali capocollo, lardo, pancetta, prosciutto, nduja, salsiccia e soppressata.

Nero di Calabria

Sistema di allevamento



Raro Esemplare di 400 Kg

Nero di Calabria

Sistema di allevamento

Allevamento Semibrado



Nero di Calabria

Sistema di allevamento

Allevamento brado



Nero di Calabria

Sono evidenti quindi le peculiarità delle carni di questi animali, molto apprezzate, anche per la ricca gamma di salumi che se ne ricavano. Il settore, fatto di tante eccellenze, però, è particolarmente frammentato e non è riuscito finora a «fare squadra» creando un sistema organizzato in grado di valorizzare appieno, soprattutto da un punto di vista commerciale, queste ricercate produzioni. Si lavora a livello di singole regioni per ora con l'intento di costruire un sistema, valido e sostenibile dal punto di vista economico e ambientale, al fine non solo di creare le giuste sinergie tra la filiera ma anche di promuovere e valorizzare prodotti tracciati,

Nero di Calabria

rispettosi delle singole specificità, delle storiche tipicità e tradizioni locali, sicuri e quanto mai naturali per il metodo di allevamento: un insieme di caratteristiche che configurino un unico e condiviso «brand di alta gamma». E anche perché i sistemi di allevamento di queste razze sono totalmente sostenibili, e potranno favorire lo sviluppo delle aree interne e le politiche di tutela del patrimonio boschivo.



Nero di Calabria

• VANTAGGI

- Grande rusticità
- Quasi totale assenza del gene alotano (Sindrome da Stress)
- Morfologia(mantello, orecchie, profilo grugno, arti)
- Contributi
- Disciplinari DOP (?)
- Legame razza-territorio

SVANTAGGI

- Assenza quasi totale di studi sulla qualità dei prodotti
- Scarse performance
- Perdita di suinetti al parto
- Disponibilità numerica ridotta

Nero di Calabria

Le carni e i salumi



Nero di Calabria

Le carni e i salumi



SI RINGRAZIA PER L'ATTENZIONE

