

IL SUINO NERO DEI MONTI REATINI

CENNI STORICI

Il maiale nero è stato allevato nella provincia di Rieti fino agli anni cinquanta, poi sostituito o incrociato con altre razze di maiali causandone quasi l'intera estinzione. Solo grazie ad un agricoltore della provincia Reatina che, per passione e ricordi legati alla propria adolescenza, ha continuato ad allevare e tenere in purezza la razza, si è evitata la completa estinzione di questi animali. Negli anni '40, le varie famiglie di contadini abitanti in provincia di Rieti, oltre che avere animali di bassa corte e bovini per lavorare i campi, allevavano anche maiali neri, con lo scopo primario di procurarsi un reddito extra aziendale. I maiali venivano condotti al pascolo in numerosi gruppi, la loro alimentazione era costituita da erba, radici, piccoli invertebrati, ghiande di cerro, quercia, leccio e castagne, integrata in minima parte con grano e granturco. La razza era diffusa nell'intera provincia, con numeri più consistenti nelle zone montane. Periodicamente i contadini del posto riunivano in unico branco i maiali destinati ai mercati e fiere di Rieti e Roma.



IL CONSORZIO

Il Consorzio di Allevatori Antiche Razze del Lazio (Montagna Reatina) è stato costituito il 30/04/2008 da un gruppo di 6 allevatori, soci fondatori. Ha come scopo, tra gli altri riportati nello statuto, quello di tutelare e promuovere prodotti tipici provenienti da razze e/o tipi genetici autoctoni tra cui il Suino Nero dei Monti Reatini. Altro scopo del consorzio è l'istituzione e la promozione dei marchi di qualità. È attualmente detentore del marchio "Suino Nero dei monti Reatini" e del disciplinare di produzione che regola tutta la filiera di produzione del Suino Nero dei Monti Reatini.



IL DISCIPLINARE

... Possono essere utilizzati solamente suini appartenenti al Tipo Genetico Autoctono Razza Apulo-Calabrese regolarmente iscritti al Registro Anagrafico Nazionale gestito dall'Associazione Nazionale Allevatori Suini (ANAS) e suini che, pur non essendo iscritti al Registro Anagrafico Nazionale, non presentano alcun carattere morfologico che comporterebbe l'esclusione dallo stesso.

... gli animali devono essere allevati con sistema "brado" o "semi-brado" ... L'alimentazione deve essere basata prevalentemente sull'utilizzo delle risorse pabulari naturali, spontanee o coltivate ...

LE PRODUZIONI

DATI PRODUTTIVI E RESE

Peso Vivo	160 kg
Peso Morto	138,90 kg
RESA	86,81%
Mezzena	69,45
Coscia	19,00 kg
Lombo	11,80 kg
Pancia	11,850 kg
Capocollo	5,80 kg
Spalla	11,45 kg
Mezza testa	4,50 kg
Sugna	2,30 kg
Toiletatura	2,75 kg

Sono animali che si prestano molto bene alle produzioni di carne fresca e trasformati. Fanno registrare delle straordinarie rese alla macellazione e allo spolpo (Tabella). Grazie alle caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche le carni risultano essere molto apprezzate e richieste dal consumatore locale. La composizione della carne e soprattutto del grasso determinano caratteristiche tali da conferire ai salumi tradizionali (guanciale, salsicce, prosciutti, ecc) livelli di qualità eccezionali garantendo l'ottenimento di prodotti con elevati livelli qualitativi.



CONTATTI

Prof. MAGRI Umberto, *Presidente del Consorzio Antiche Razze del Lazio (Monti Reatini)*, umbertomagri@virgilio.it
Dr. VINCENTI Federico, *Zoonomo del Consorzio Antiche Razze del Lazio (Monti Reatini)*, federico.vincenti@poste.it