

Il Suino Nero d'Aspromonte e il suo prezioso patrimonio genetico da salvaguardare



Risorsa preziosa per la biodiversità e per le tradizioni gastronomiche della Calabria, questo rappresenta fra l'altro il suino nero d'Aspromonte. In una conferenza stampa nella sede del Gal Terre Locridee, sono stati anticipati i risultati di una recente ricerca, promossa dalla Cooperativa "Maiale Nero d'Aspromonte" e dal Gal Terre Locridee, condotta dal Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise e dall'Università di Bologna, che ha fornito informazioni fondamentali per la sua tutela e valorizzazione.

Gli ulteriori approfondimenti verranno illustrati in un convegno, che si terrà alla Cittadella regionale. Protagonisti della conferenza stampa il presidente del Gal Terre Locridee, il barone Francesco Macrì; il direttore del Gal Terre Locridee, Guido Mignolli; da remoto Monsignor Giancarlo Maria Bregantini, con un videomessaggio, l'assessore regionale all'agricoltura Gianluca Gallo in collegamento; e il professore Giuseppe Maiorano che ha relazionato sugli studi effettuati. Quella del maiale nero è una popolazione autoctona, allevata in modo estensivo nei boschi dell'Aspromonte, dove gli animali si nutrono di ghiande e radici. Questo regime alimentare, unito alle pratiche tradizionali degli allevatori locali, garantisce una carne di altissima qualità e favorisce anche un'agricoltura sostenibile. Il team di ricercatori delle due

Università ha analizzato il Dna di quaranta esemplari, utilizzando moderne tecniche di analisi genomica, confrontandolo con quello di altre nove razze suine italiane, inclusa l'Appulo-calabrese.

I risultati di questo studio rappresentano la prima caratterizzazione genetica approfondita del suino Nero d'Aspromonte. «L'interesse verso questa popolazione suina – ha spiegato Giuseppe Maiorano professore ordinario di Zootecnia speciale dell'Università degli Studi del Molise responsabile della ricerca – presente nell'areale della Locride ha suscitato notevole attenzione considerando la morfologia di questo animale. Gli studi sulla genomica hanno evidenziato che questo animale ha una parentela con la razza Appulo-calabrese e, grazie al suo isolamento, all'effetto del territorio e al contributo genomico di altre razze suine, oggi abbiamo un esemplare con caratteri singolari che ne fanno una popolazione autoctona, che dà valore aggiunto a una produzione di qualità: nello specifico, carne e grasso con ottime proprietà nutrizionali e tecnologiche che consentono di ottenere prodotti di "alta" salumeria. Questo fa di questa popolazione un valore socio-economico e culturale da conservare e valorizzare».

A Monsignor Giancarlo Maria Bregantini, già Vescovo della Diocesi di Locri-Gerace, si deve l'avvio di attività di cooperazione nel comparto agricolo della Locride, progetto poi ripreso dal Gal Terre Locridee, nello specifico per il Suino Nero d'Aspromonte, e Gal Kroton per la podolica. «Il cammino scientifico compiuto in questi anni attraverso l'Università del Molise – ha detto nel videomessaggio Monsignor Bregantini – mostra risultati inattesi, importanti, di alto valore e soprattutto di grande speranza per tutti. Su questo vi esorto a tenere presente che la Locride ha creato strade incredibilmente valide, feconde di luce, di coraggio, in tanti anni. Dio vi e ci ha dato questa grazia che sono le tipicità dell'Aspromonte, quella terra che ha mantenuto da sempre la

sua riservatezza, perché è elevata, ma anche la sua fraternità perché è socievolmente presente. La terra di Calabria è carica di luce, di coraggio, voi ne siete protagonisti, andate avanti e vedrete che ci sarà la benedizione del Signore. Sono sempre con voi».

«Questo sul Nero d'Aspromonte – ha evidenziato il direttore del Gal Terre Locridee, Guido Mignolli – è un progetto su cui il Gal punta molto, rispetto al quale nel nostro Piano di Azione Locale abbiamo inserito molti interventi, sia per quanto riguarda l'attività di ricerca, sia per quanto riguarda il sostegno alle imprese. Gli studi mostrano che si tratta di un prodotto di altissima qualità, con delle caratteristiche organolettiche che ne fanno un prodotto salutare e anche dal punto di vista del benessere animale siamo ai massimi livelli. Ci sono quindi tutte le prospettive per farne un prodotto che possa essere finalmente trasformato qui in Calabria e diventi, così, dal punto di vista dei processi di sviluppo locale un elemento fondamentale».

«Questo – ha dichiarato il presidente del Gal Terre Locridee Francesco Macrì – è l'inizio di un percorso importante, di cui siamo grati al professore Maiorana e all'Università. Sull'onda di questo studio incoraggiante diamo nuovo vigore, quindi, a questo progetto. Ringraziamo per l'attenzione e la partecipazione l'assessore Gallo, che ha sempre sponsorizzato questo progetto, e il Vescovo Bregantini, che ha fatto nascere qui a Locri la cooperativa del maiale nero. Bisogna lavorare con impegno e fiducia crescenti, lavorare per fare delle cose importanti per questo territorio splendido, dotato di grandissime potenzialità. Potenzialità a cui oggi affianchiamo anche una ricerca scientifica di altissimo livello, per dimostrare che nel posto più bello del mondo si possono fare anche le produzioni migliori del mondo».

«Siamo molto soddisfatti di questi risultati – ha messo in rilievo l'assessore Gallo – che incoraggiano a lavorare sulla strada della produttività.

Il Nero d'Aspromonte rappresenta un patrimonio tutto da scoprire sia per le caratteristiche della carne che per le particolari modalità di allevamento, allo stato brado. In attesa di presentare lo studio completo in cittadella, ringraziamo il professore Maiorana e facciamo i complimenti al Gal Terre Locridee per la visione strategica e progettuale in linea con le indicazioni regionali». Il fondatore e presidente del Premio Mar Jonio, Luigi Stanizzi, rimarca il ruolo basilare di tutti i promotori del suino nero d'Aspromonte, concretamente impegnati in progetti di sviluppo così innovativi e, al contempo, radicati nelle più antiche e profonde tradizioni della nostra terra.

Il Nero d'Aspromonte è attualmente allevato da una cooperativa composta da circa 25 agricoltori, insieme ad esperti del settore, lavorano per preservare la variabilità genetica e promuovere il valore dei suoi prodotti sul mercato. Grazie agli studi genetici, oggi è possibile comprendere meglio la storia e l'evoluzione delle popolazioni locali, proteggendone l'unicità e garantendo che continuino a essere un'eccellenza del patrimonio agroalimentare italiano. Investire nella valorizzazione del Nero d'Aspromonte, non significa solo preservare una popolazione suina, ma anche difendere un pezzo di cultura e biodiversità che rende davvero unica l'Italia rispetto al resto del mondo.

Le prelibatezze che si ricavano dal suino nero d'Aspromonte sono gioielli, eccellenze di altissima, inimitabile qualità indissolubilmente legati a un territorio unico, di profondissima identità e tradizione. Squisitezze di nicchia servite sulle più prestigiose tavole delle Case Reali di mezza Europa, Windsor e Grimaldi per primi, e sulle più umili ma non meno esigenti di tutto il mondo, a partire proprio dai paesi della Calabria.