

Il Nero di Parma

written by Rivista di Agraria.org | 5 luglio 2006
di Alessio Zanon

Il “Nero di Parma” un tipo genetico adatto all’allevamento estensivo



Scrofa Nero di Parma (foto di Alessio Zanon)

Cenni storici sulla suinicoltura della provincia di Parma

L'allevamento suino a Parma rappresenta, dal punto di vista storico, un'attività radicata e documentata già alla fine del 1400. A quel tempo risultavano particolarmente apprezzati i suini a mantello nero, che raggiungevano pesi notevoli. Parisi (1947) cita un documento della seconda metà del secolo XVI secondo il quale un suino *“fu veduto in Parma passare il peso di 900 libbre (circa 300 kg) ed era tanto grasso et grosso che, ricoprendogli le zampe la sterminata sua faccia, a fatica calpestavà la terra con l'ugne”*. Dopo la metà del 1700, in corrispondenza della presenza a Parma dei Borbone di Spagna, succeduti ai Farnese, si assistette, probabilmente, ad un afflusso di suini di tipo Iberico. Infatti una delle più antiche fonti bibliografiche alle quali siamo stati in grado di attingere per ricostruire la storia della razza suina Nera Parmigiana, rappresentata dal testo *“Memoria intorno all'educazione, miglioramento e conservazione delle razze de' porci”* di Francesco Toggia (Torino, 1820), suddivide le razze suine in relazione alla provenienza, ed accomuna i suini iberici con quelli originari della parte meridionale della Francia, dell'Africa e dell'Italia. A questo gruppo, caratterizzato da animali *“robusti, fecondi, di buona bocca”* e che *“ingrassano facilmente”*, egli ascrive la razza Parmigiana. A proposito delle razze suine italiane, viene citata per prima quella Parmigiana, *“la quale ivi ha conservato la sua purità”*. Essa viene brevemente descritta come animale caratterizzato da arti corti, setole quasi assenti, colore della pelle *“bruno tendente al nero, ma più fino, e delicato di quello degli altri porci”*; il peso è ragguardevole, se paragonato alle altre razze allora allevate, potendo raggiungere i 190-240 kg, *“e la loro carne è di un gusto esquisitissimo, e si conserva molto tempo”*. A Bologna, invece, era descritta una razza con mantello rosso e cinghiatura toracica bianca (probabilmente da ricondurre alla più conosciuta Rossa Modenese), mentre nel Napoletano sono citati animali simili a *“quelli di Parma, ma non così voluminosi”* (forse l'odierna Casertana). La dovizia di particolari con i quali vengono descritti gli animali di razza Nera Parmigiana rispetto agli altri presenti in Italia e le continue citazioni nelle pagine seguenti, a proposito delle razze presenti in Francia e in Piemonte, con le quali vengono confrontati, ci fa ritenere la razza già consolidata all'epoca e particolarmente apprezzata.

Da una relazione svolta al Senato del neonato Regno d'Italia nel 1881, relativa alle condizioni della classe agricola, si evince la presenza, in provincia di Parma, di una razza a mantello nero, con ottime caratteristiche di qualità della carne e del grasso, di notevole sviluppo (peso vivo non di rado oltre i due quintali), la cui varietà allevata nella zona di Borgotaro è caratterizzata da una notevole variabilità somatica, con presenza di numerosi soggetti *“magroni”*. A motivo di ciò viene giustificato l'incrocio con la razza Yorkshire, che proprio in quegli anni veniva introdotta nel nostro Paese per la prima volta.

Le mutate condizioni socio-economiche intervenute nel sistema produttivo agro-alimentare nella seconda metà dell'800 determinarono l'introduzione di alcune razze suine inglesi, ritenute opportune nel miglioramento delle popolazioni suine autoctone. Risale infatti al 20 settembre 1873 la prima introduzione nella provincia di Parma dei suini Large White ad opera dello zootecnico Prof. Antonio Zanelli, seguita a breve distanza (1876) da quella di riproduttori di razza Berkshire. L'introduzione di razze straniere non si concluse però con queste: seguirono le razze Middle White, Large Black, Tamworth, che furono utilizzate a più riprese quali incrocianti sulle razze suine autoctone nel nostro Paese. Le crescenti esigenze produttive spinsero poi gli allevatori a orientarsi in via definitiva verso la razza Large White e quello che era nato come un incrocio volto al miglioramento divenne a tutti gli effetti un vero e proprio incrocio di sostituzione.

L'incrocio con le razze Yorkshire e Berkshire viene anche citato da Manetti (1925) a carico della razza Nera Parmigiana.

Secondo Mascheroni (1927) delle quattro razze suine dell'Emilia (Nera Parmigiana, Modenese, Bolognese e

Romagnola), solo quest'ultima poteva considerarsi diffusa. La Nera Parmigiana, a causa dell'incrocio con la Yorkshire, si era ridotta di numero prima in pianura, poi in collina, e solo in alcuni allevamenti di montagna resisteva allo stato puro. La razza è descritta come caratterizzata *“dal manto grigio scurissimo, con rade setole nere; dalla testa stretta con grifo lungo a profilo rettilineo terminato da specchio inclinato in basso; dal tronco lungo e convesso, sostenuto da arti alquanto alti ma forti.....; danno lardo e carne assai ricercati per la squisitezza del gusto e la facile conservazione”*.

Nel testo *“Agricoltura Parmense”* del 1937, il Rozzi traccia la storia dell'allevamento suino a Parma e descrive le caratteristiche morfologiche della razza Nera Parmigiana. La popolazione autoctona della provincia di Parma viene descritta dal Rozzi come costituita da suini a manto ardesia, ossia grigio scurissimo con rade setole nere; il tronco lungo e convesso, sostenuto da arti piuttosto alti e forti; la groppa stretta e spiovente; la coscia muscolosa; le spalle ampie; il collo lungo e ben conformato; la testa piuttosto voluminosa con un lungo grifo a profilo rettilineo; orecchie larghe dirette in avanti e coprenti leggermente l'occhio; nelle parti laterali del collo, immediatamente dietro alla mandibola, erano presenti due escrescenze che volgarmente venivano dette goccioline o tèttole, che erano considerate importanti nella scelta dei riproduttori. La sopraddetta descrizione inquadra la razza suina Nera Parmigiana nel gruppo delle razze cosiddette Iberiche, ossia delle razze mediterranee diffuse nella Spagna, nell'Italia, nella Francia meridionale e aventi come caratteristiche distintive una forte prolificità e uno spiccato adattamento al pascolo e al grufolamento.

Le tecniche di allevamento adottate nella prima metà del secolo scorso differivano a seconda della zona. In pianura e in collina i maiali venivano allevati per lo più all'aperto; la razione era costituita da erbe dei maggessi, radici, frutta selvatica, ghiande e castagne che provenivano dalle piante sempre presenti in ogni podere; alla sera i maiali venivano ricoverati in porcili di fortuna dove venivano alimentati con avanzi di cucina, vegetali, crusca e residui della lavorazione del latte. Nel periodo precedente all'ingrasso gli animali venivano tenuti al chiuso e alimentati con razioni più sostanziose comprendenti granoturco, farinacei in genere, ghiande e residui della lavorazione del latte. I pesi raggiunti dagli animali erano anche di 170 Kg a diciotto mesi, ma non era raro osservare animali di 250 kg intorno ai due anni. Nell'allevamento in montagna si prevedeva una stabulazione libera nei boschi per tutto il periodo precedente all'ingrasso senza alcun tipo di integrazione. All'inizio dell'ingrasso si distribuivano residui di cucina, residui della lavorazione del latte, patate e castagne preventivamente cotte, ghiande e una limitata quota di farinacei; l'ingrassamento di questi animali non veniva spinto oltre i 100-150 kg, per la difficoltà poi di condurli al mercato. Nell'allevamento casalingo, invece, l'intero ciclo produttivo veniva condotto in stabulazione; agli animali venivano somministrati crusca, granoturco, fave e rifiuti della cucina in una broda calda che si versava nel truogolo. Il pascolo era limitato a poche ore necessarie alla pulizia dei ricoveri e, affinché gli animali non danneggiassero il terreno grufolando, veniva applicato loro un ferro al margine superiore del grifo. Quando iniziava la fase vera e propria d'ingrasso, gli animali venivano nutriti con un'abbondante quantità di ghiande, mais e farinacei, limitando la crusca ad un'esigua quantità.

I suini della razza Nera Parmigiana erano assai reputati per la qualità delle carni e del lardo; in particolare il lardo era compatto, serbevole e non soggetto a irrancidimento; la carne, abbondante e squisita, era ottima per la produzione di salumi di pregio.

Negli anni immediatamente precedenti la seconda guerra mondiale la situazione della suinicoltura a Parma era quindi diversa, con riferimento alle razze allevate, in relazione alla zona di allevamento; in pianura vi era la prevalenza degli incroci con lo Yorkshire, mentre in montagna continuavano ad essere allevati i suini neri allo stato puro, per la loro manifesta superiore rusticità ed adattamento al pascolo nei boschi. In particolare nei comuni dell'alta valle del Ceno e del Taro, suini dal manto nero rimasero sicuramente fino al primo trentennio del '900. Divenuti più rari vennero in parte meticcianti con soggetti *“Lucchesi”* (incroci fra Large White e Cinta senese) e Mora Romagnola. Questo in particolare nelle zone di Borgo Val di Taro, Bedonia, Compiano e Tornolo. I suini allevati in questi comuni presentavano manto grigio cenere, qualche volta macchiato di bianco e taglia estremamente ridotta; la qualità delle carni e del lardo era tuttavia inferiore a quella ottenuta dai maiali Neri in purezza. Tali produzioni venivano commercializzate per lo più sul mercato di Borgo Val di Taro e la maggior parte di queste veniva indirizzata verso le zone del genovese e verso La Spezia. Vera roccaforte della razza Nera in purezza era Valmozzola, comune posto nella valle del Mozzola, affluente sinistro del torrente Taro. I suini dell'alta valle del Ceno erano anch'essi di manto nero e corretta conformazione. Il Rozzi poi ci informa che intorno agli anni '30 vennero introdotti, ad opera del prof. Bizzozzero, con ottimi risultati, verri di razza Large Black, al fine di migliorare

la razza locale Nera. Stazioni di monta pubblica furono al proposito istituite a Rocca di Varsi, Gotra, Porcigatone di Borgo Val di Taro, San Siro di Val Mozzola.

Il 6 dicembre 1945 venne istituita a Parma l'Associazione zootecnica parmense, fra i cui compiti vi era quello di migliorare la qualità della popolazione suina. Oggetto di questa azione era la razza Parmigiana (nota anche come "ladina" termine di derivazione dialettale indicante il rapido ed economico ingrassamento). Le direttive che la neonata associazione si pose prevedevano diverse azioni fra le quali la visita e l'approvazione dei verri, l'istituzione di nuclei di selezione e il funzionamento del Libro Genealogico, già in atto a quel tempo ad opera dell'Ispettorato Agrario.

I testi di Zootecnica del secondo dopoguerra riportano ancora notizie della razza Nera Parmigiana, descrivendola come la razza più diffusa in Emilia prima dell'introduzione della Large White (Bonadonna, 1946).

Il Prof. Guardasoni, nelle sue lezioni tenute presso l'Università di Parma, Facoltà di Medicina Veterinaria fino alla metà degli anni '50, cita la razza Nera parmigiana come ancora esistente nell'alta valle del Taro e del Ceno. Lo stesso Autore cita anche la "razza Fidentina o Borghigiana", derivante dall'incrocio di femmine di razza Nera Parmigiana con verri Large White.

Per arrivare a tempi più vicini ai nostri, la razza è citata nei testi "Handbuch der Tierzuchtung" (1961), "Zootecnica Speciale" di Tortorelli (1973) e "Zootecnica applicata: Suini" di Balasini (2001) : in tutti questi testi, pur riconoscendo la riduzione numerica ed il meticciamento con la razza Large White, la razza non viene considerata estinta, anche se viene rimarcata la lenta ma inesorabile diminuzione dei capi allevati.

Il sistema di allevamento tradizionale

Fino al primo dopoguerra il maiale nero parmigiano è stato per le famiglie contadine una fonte di reddito importante: era un componente fondamentale della alimentazione delle nostre zone, entrava sotto forma di "moneta" nei contratti di mezzadria, veniva venduto ai commercianti che battevano le campagne per raccogliere lattonzoli da rivendere, in gruppi più o meno omogenei, ai caseifici, oppure maiali ingrassati pronti per la macellazione.

Ai caseifici, era infatti legato, con un vincolo allora indissolubile, l'allevamento dei suini da ingrasso la cui base alimentare era rappresentata dal siero, sottoprodotto della caseificazione, e dal mais.

La nascita dei caseifici sociali rappresentò un passaggio fondamentale nell'allevamento del maiale nella nostra provincia.

Commercianti e mediatori, trovarono più conveniente rifornirsi di lattonzoli e magroni dalla Romagna o dalla Toscana, terre nelle quali la zootecnica da latte non garantiva i guadagni del comprensorio del Parmigiano Reggiano e nelle campagne le attività erano più diversificate.

I caseifici trovarono convenienti i maiali proposti dai fornitori perché, obiettivamente, presentavano maggior facilità di accrescimento e migliori rese.

I contadini, dal canto loro, trovarono più vantaggioso impegnarsi di più nella produzione di latte, ed acquistare i maiali per l'autoconsumo al caseificio del quale erano soci, magari qualche mese prima della macellazione per "aggiustarli" (attuare un opportuno finissaggio).

Questo passaggio decretò di fatto l'abbandono della nostra razza: da colloqui avuti con vecchi commercianti di maiali fin dagli inizi degli anni 60 l'allevamento del maiale nero nei caseifici della pianura aveva perso ogni interesse economico e fu abbandonato.

In montagna però, dove la produzione di latte era inferiore e quindi il reddito era scarso, dove la ghianda e la castagna erano ancora una fonte alimentare da non sottovalutare, l'allevamento del maiale mantenne un ruolo importante nel reddito dell'azienda; in quei luoghi remoti, più per tradizione che per convenienza economica, il graduale processo di sostituzione del maiale nostrano non si completò.

Nel secondo dopoguerra la razza, quindi, si venne via via riducendo di numero e di importanza, non risultando più ufficialmente presente sul territorio allo stato puro, ma solo sotto la forma di meticci, fenotipicamente macchiati, allevati nei comprensori di montagna. Tale periodo è, in pratica corrispondente agli anni dal 1960 al 1990, durante i quali essa venne di fatto relegata ai margini della zootecnica provinciale, dal momento che erano venute a mancare le opportunità di un inserimento nel ciclo produttivo, definitivamente rivolto verso la suinicoltura industriale, e se ne andava inesorabilmente perdendo il ricordo, affidato alle memorie di qualche anziano o a qualche foto sbiadita presente sui libri e fra i ricordi.



Scrofetta Nero di Parma (foto Alessio Zanon)

Il progetto

Una vera e propria riscoperta della razza è avvenuta a partire dalla prima metà degli anni '90, in corrispondenza del crescente interesse verso un tipo di allevamento "outdoor" e/o biologico, rivolto a produzioni qualitativamente superiori, indirizzate a un mercato di nicchia. Esempi simili si sono notati sia all'estero che in Italia. Basti pensare alle produzioni spagnole (suino iberico) o alla istituzione in Italia dei Registri Anagrafici delle razze autoctone (Cinta Senese, Mora Romagnola, Casertana, Nero dei Nebrodi, Calabrese), avvenuta nel medesimo periodo.

Sotto la supervisione della Provincia di Parma e con il patrocinio della Camera di Commercio e del Consorzio del Culatello di Zibello, è partito dalla metà degli anni '90 un capillare monitoraggio sul territorio da parte dell'APA, volto a ricercare soggetti che presentassero, almeno in parte, le caratteristiche riconducibili all'antica razza.

Nella campagna di Santa Margherita di Fidenza vennero trovate alcune scrofe con estese macchie grigio ardesia sul dorso e sul posteriore: in questa azienda, fino a qualche anno prima si allevavano una trentina di scrofe e buona parte dei suinetti era venduta dopo lo svezzamento, mentre gli altri erano mantenuti in azienda per l'ingrasso e per la rimonta. Nell'azienda erano sempre stati allevati maiali neri o macchiati fino a quando, cessata l'attività, non avendo più a disposizione un verro nero, l'anziana conduttrice fu costretta ad usare un verro comune, ma che fra i suinetti di "colore", sempre meno frequenti, venivano scelte le scrofette da tenere in azienda.

Nel comune di Bardi nell'alta Valceno, su segnalazione del veterinario locale vennero trovati e acquistati due suinetti, maschio e femmina, figli di una scrofa macchiata coperta da un verro macchiato; il maschio era quasi completamente nero. Si risalì così al verro, un ossuto animale macchiato allevato da un vecchio montanaro della zona; non fu possibile acquistare il verro, ma esso venne utilizzato per alcune monte.

A Pellegrino Parmense vennero trovate altre scrofette, scarsamente macchiate sulla groppa, allevate da un allevatore di vacche da latte che, in periodo invernale, svolgeva l'attività di norcino e vendeva i salumi.

A Santa Margherita, con finanziamento degli Enti interessati, fu allestita una struttura nella quale concentrare e tenere sotto controllo gli animali oggetto di studio; furono così ingravidate con il verro macchiato le prime 4 scrofe ed il 1° aprile 2000 nacquero i primi suinetti, nessuno completamente nero.

L'enfasi, forse eccessiva, con cui fu data la notizia, i contributi di acquisto ed i premi di mantenimento suscitarono molto interesse e crearono molte aspettative. I suinetti furono distribuiti (dispersi) fra i vari richiedenti e, a fatica, si riuscì a controllarne la crescita e, alla macellazione, rilevarne i pesi, misurare lo spessore del grasso e prelevare campioni.

Nell'allevamento di Santa Margherita, chiamato Centro Riproduttori, dopo un anno erano presenti 6 scrofe macchiate e tre verretti prevalentemente neri.

Riassumendo, quindi, il lavoro di recupero ha portato all'individuazione di alcuni soggetti, caratterizzati, fenotipicamente, dalla presenza di pezzature nere più o meno estese su cute non pigmentata, allevati in aziende della zona di montagna (Val Taro e Val Ceno, riconosciute come le ultime zone di allevamento degli animali di razza pura), i quali, raccolti in un'unica localizzazione e sottoposti ad un intenso piano di incrocio, hanno in breve fornito, dopo alcuni cicli riproduttivi, un primo nucleo di animali a mantello nero uniforme, riconducibile, nell'aspetto, alla antica razza. Questi animali sono serviti a popolare alcuni allevamenti coinvolti nel progetto di ricostituzione. Naturalmente questo lavoro ha comportato notevoli difficoltà, innanzitutto per trovare soggetti corretti dal punto di vista morfologico e che trasmettessero allo stesso tempo le caratteristiche etniche proprie della razza; inoltre, lavorando su numeri estremamente ridotti di animali si sono corsi seri rischi per quanto concerne il livello medio di consanguineità della popolazione e la conseguente difficoltà di una corretta selezione.

A partire dal 2003, è stato coinvolto nell'azione di recupero il Dipartimento di Produzioni Animali, Biotecnologie Veterinarie, Qualità e Sicurezza degli Alimenti dell'Università degli Studi di Parma (DPABVQSA), nelle persone del Prof. Alberto Sabbioni e dei Dott. Valentino Beretti ed Alessio Zanon, Dottori di Ricerca presso la medesima struttura, che hanno iniziato a svolgere, in stretto contatto con l'APA di Parma, nelle persone dei Dott. Raffaele Manini e Claudio Cervi, un capillare lavoro sul territorio volto alla gestione genetica della popolazione. Il lavoro comune che è stato intrapreso ha previsto dapprima la stesura di uno standard di razza, desunto dalla notevole bibliografia storica reperibile, e, successivamente, la individuazione e la marcatura di tutti i soggetti fino al

momento prodotti a seguito della prima azione svolta dall'APA a livello di territorio e che aveva portato, come detto in precedenza, alla produzione di soggetti a mantello con pigmentazione nera uniforme.

Un primo nucleo di riproduttori in possesso delle caratteristiche morfologiche della razza, ha ottenuto in prima istanza una marca auricolare di colore blu applicata all'orecchio destro, recante una sigla composta da due lettere e tre numeri. Dagli accoppiamenti fra questi soggetti sono nati suini, cui è stata applicata, immediatamente dopo la nascita, una marca auricolare di colore rosso, avente le stesse caratteristiche della precedente. Successivamente, nel momento in cui è risultato possibile verificare la correttezza della morfologia di tali animali dopo la fase di accrescimento, agli stessi è stata applicata anche una marca blu se idonei alla riproduzione. In tal modo è stato possibile avere la certezza degli ascendenti ed è stato possibile stilare un primo pre-registro anagrafico contenente le genealogie corrette degli animali.

Attualmente i riproduttori della popolazione (circa 400 animali in tutto) sono stati opportunamente collocati dall'ANAS (Associazione Nazionale Allevatori Suini) in un Registro riproduttori ibridi "selezione" mantenuto presso l'APA (Associazione Provinciale Allevatori) di Parma, denominato "**NERO DI PARMA**".



Verro Nero di Parma (foto Alessio Zanon)

Per ulteriori informazioni:

Apa di Parma (www.apa.pr.it)

Consorzio Tutela del Suino Nero di Parma (www.nerodiparma.it)

Azienda Agraria Sperimentale Stuard (www.stuard.it)

ANAS (www.anas.it)

Alessio Zanon è laureato in Medicina Veterinaria presso l'Università di Parma, dove lavora con il ruolo di Dottorando di ricerca presso il Dipartimento di Produzioni Animali, Biotecnologie Qualità e Sicurezza degli Alimenti. Ricopre inoltre la figura di consigliere presso alcune associazioni di settore (A.I.F.A.O. e R.A.R.E.) che si battono per la conservazione della biodiversità. [Curriculum vitae >>>](#)