Il Suino Nero Casertano

written by Rivista di Agraria.org | 16 gennaio 2008
di Natalia Piciocchi

Verro di razza Casertana (foto www.prolocoteano.it)

La razza Casertana (o suino “Nero Casertano” o “razza Napoletana” o ancora “pelatella Napoletana”) ha origini antichissime, tanto da essere rappresentata in molte sculture e affreschi di epoca romana. In passato, è stata una razza assai pregiata ed importante per la vastità della sua area di diffusione: comunemente allevata in Campania e nelle regioni vicine, perfettamente adattata agli ambienti poveri, in modo particolare alle zone collinari della provincia di Caserta. Questa razza autoctona, oggi è allevata tra la Campania, il Molise e le province di Latina e Frosinone ed é tra le sei razze di suini italiani in via di estinzione (Casertana, Cinta Senese, Calabrese, Sarda, Siciliana, Mora Romagnola), sopratutto a causa delle ridotte dimensioni delle loro popolazioni e della poca valorizzazione economica delle loro potenzialità.
La razza Casertana possiede tutte le caratteristiche per essere allevata all’aperto, è, infatti, un animale rustico, capace di valorizzare alimenti poveri, frugale e precoce, dotato di spiccata attitudine per l’ingrasso e suscettibile di una buona resa al macello, in carne e grasso.
Negli ultimi anni razze più produttive, selezionate per produrre carni più magre, hanno sostituito l’allevamento del suino casertano, che ha subito una drastica riduzione; oggi però, vuoi per la conservazione delle risorse genetiche, vuoi per la richiesta di prodotti tipici e genuini (la qualità della carne è particolarmente adatta alla trasformazione) si è tornati alla rivalutazione del suino Nero Casertano.

Caratteristiche morfologiche
L’attuale standard del Tipo Genetico Autoctono “Casertana” prevede un animale rustico, di media taglia, con scheletro ridotto e arti brevi, asciutti e sottili, garretti e pastorali talvolta dritti, con colore della cute che va dal nero violaceo al grigio ardesia.
La cute è priva di setole (da cui l’appellativo di “Pelatielli”), talvolta presenti solo in radi ciuffetti su collo, testa ed estremità della coda.
La testa appare di medio sviluppo, piccola e leggera, di forma tronco conica, con profilo nasale rettilineo o appena concavo, grugno lungo e sottile, orecchie ravvicinate tra loro, portate in basso e in avanti, il collo allungato e stretto lateralmente. Caratteristica peculiare della razza è la presenza, ai lati del collo, nella regione parotidea, di due protuberanze della cute denominate “bargigli, tettole”, o, dialettalmente e nella espressione che meglio descrive questa prerogativa, “sciucquaglie”, dallo spagnolo chocallos, ossia pendenti, orecchini, caratteristica questa solo della Casertana e della razza Sarda.
Il tronco appare moderatamente lungo e stretto, schiacciato nella regione toracica. Linea dorso-lombare convessa, groppa caratteristicamente inclinata, spalle leggere, cosce poco convesse e coda attorcigliata.
Il maschio presenta testicoli ben pronunciati e capezzoli in numero non inferiore a 10. La femmina ha mammelle in numero non inferiore a 10, regolarmente distanziate, con capezzoli normali ben pronunciati e pervii.

Allevamento e produttività
La tecnica di allevamento tradizionale prevede un largo uso di pascolo nei boschi di faggio, di castagna o di quercia, con scarsa integrazione di mangimi e con ampi spazi dove il suino Nero Casertano possa brucare liberamente. Attualmente molti capi vengono ingrassati secondo le moderne tecniche di allevamento, con l’uso di nuclei proteici e mangimi integrati. Allevato allo stato brado e semibrado nelle querce, il maiale Nero Casertano offre lardo e carni marezzate tenere, compatte e saporite (grazie all’alimentazione a base di ghiande e castagne).
La prolificità è limitata, con una media di 4-6 suinetti per parto ed un massimo di 10. Razza precoce: ad un anno le scrofe pesano 120-140 Kg, i verri 150-170 Kg e i soggetti all’ingrasso 219 Kg.
Lo spessore del lardo è di circa 3,4-4,4 cm; con diete a minore apporto energetico, i tagli magri, rappresentano il 49-52% della carcassa, mentre con diete a più elevato apporto energetico tali tagli rappresentano il 34-37% della

carcassa.
La carne del suino Nero Casertano è da tempo stimata per le sue qualità di gusto e sapore, è ottima consumata fresca, alla griglia, in forno o trasformata in delizie prelibate: salsicce, soppressate, ciccioli, capicolli, coppe, lonze, salami e prosciutti sapientemente valorizzati da tradizionali ricette. La razza, inoltre, sembra essere priva del gene alotano che causa la produzione di carni PSE (Pale, Soft and Exsudative), non adatte alla produzione di prosciutti di qualità.
La produzione risulta stagionale e tradizionalmente concentrata nei periodi delle festività pasquali e natalizie. Il valore commerciale dei prodotti locali del suino Nero Casertano è aumentato proprio in virtù dell'allevamento tradizionale.

La salvaguardia
A causa delle piccole dimensioni della popolazione, la variabilità genetica è piuttosto bassa.
Uno degli obiettivi principali, per la salvaguardia di questa razza autoctona, è l'adozione di programmi di gestione per l'accoppiamento, in grado di aumentare la variabilità genetica e ridurre l'inbreeding .
Recentemente (D.M. 20871; 6/3/2001) è stato istituito il Registro Genealogico Nazionale dei genotipi locali su richiesta dell'Associazione Italiana Allevatori di Suini (ANAS) che comprende sezioni distinte per le sei razze locali in via di estinzione, tra cui, naturalmente, il maiale Nero Casertano. Di recente istituzione è anche la "Banca del seme delle razze suine locali italiane", dove viene raccolto e conservato in azoto liquido (crioconservazione) il materiale seminale delle razze autoctone suine in via di estinzione. La Banca è stata sviluppata in collaborazione con un centro privato di Fecondazione Artificiale (ELPZOO SPA), l'Associazione Nazionale Allevatori Suini (ANAS) e il Consdabi di Benevento grazie ai finanziamenti della Commissione Europea per il "Progetto europeo per una banca delle risorse genetiche suine".
Per salvaguardare ulteriormente questa nostra risorsa genetica locale è stato costituito, da parte di operatori e associazione professionali un vero e proprio "*decalogo per il corretto allevamento del suino casertano*":
1. Allevare suini di razza casertana iscritti al Registro Anagrafico del sistema ANAS/ARAC;
2. Adottare una tipologia di allevamento brado, semibrado o "en plain air" di tipo estensivo;
3. Utilizzare recinti, strutture e ricoveri previsti per le tipologie di allevamento di cui al punto 2). In particolare, le recinzioni devono essere mobili sopra il suolo e, se infisse nel terreno, comunque a basso impatto ambientale, utilizzando materiali come le siepi vive (con specie autoctone), il legno o che, in ogni caso, siano di gradevole inserimento paesaggistico (per colore, densità delle maglie di recinzione, altezza idonea, ecc.). Le aree recintate, le strutture e i ricoveri devono essere dotati di quanto necessario ad assicurare il benessere dell'animale: distributori per l'abbeverata e la distribuzione degli alimenti, luminosità e ventilazione naturale. Non sono ammesse le gabbie per la gestazione e lo svezzamento, se non per problemi legati al benessere animale e per periodi limitati.
4. Fatte salve le norme regionali e nazionali sui reflui zootecnici, devono comunque osservarsi le seguenti superfici minime di allevamento:
 – superfici di pascolo: 15-20 suini/ettaro;
 – superfici dei recinti esterni (da 50 kg fino a peso di macellazione): 80-100 suini max./ettaro;
 – superfici dei ricoveri con annesso paddock esterno (dal parto fino al peso di 50 kg):
  a) mq 6 per scrofa allattante più nidiata o scrofa al parto (svezzati non prima dei 40 giorni);
  b) mq 1,8 per capo da 40 giorni a 30 kg;
  c) mq 2,5 fino a 50 kg;
5. L'alimentazione è fornita sia dal pascolo in bosco (radici, bacche, piante erbacee ed arbustive, ghiande, castagne, frutti, invertebrati, ecc.), da prodotti presenti nei terreni aziendali e da materie prime, certificate OGM free, di esclusiva provenienza vegetale. Sono comunque da preferire le materie prime coltivate nel territorio della provincia di Caserta. E' consentito l'impiego di integratori minerali.
6. La profilassi deve basarsi sull'applicazione di adeguate pratiche d'allevamento, al fine di stimolare la resistenza alle malattie ed evitare le infezioni, e sull'uso di alimenti di alta qualità; a tal fine dovranno essere eliminati possibili fattori di stress per il suini al fine di stimolare le sue difese immunitarie naturali. L'utilizzo di farmaci deve essere ridotto allo stretto indispensabile per la cura degli animali.
7. La macellazione deve essere effettuata al raggiungimento di almeno 12 mesi di età.
8. In ogni fase del processo produttivo non deve essere trascurato il benessere degli animali evitando ogni inutile

sofferenza, sia per l'evidente rispetto dovuto ad essi, sia perché questo ha un'evidente ricaduta sulla qualità delle carni.
9. Realizzare specifici disciplinari di produzione per i prodotti a base di carne fresca e per quelli lavorati (salsiccia, prosciutto, soppressata, guanciale, ecc.).
10. Progettare e realizzare eventi, attività di formazione e di promozione nel campo della tutela, del recupero e della valorizzazione della razza suina casertana.

Fonti Bibliografiche

– ANAS. Home page address: http://www.anas.it
– N. Sorbo. Home page address: http://nicolasorbo.ilcannocchiale.it
– RARE. Home page address: http://www.associazionerare.it
– ZORLESCO. Home page address: http://www.zorlesco.it
– D. Balasini. Zootecnica speciale. (1997) 290-291. Edagricole.
– E. Pietrolà, F. Pilla, G. Maiorano and D. Matassino. Morphological traits, reproductive and productive performances of Casertana pigs reared outdoors. Ital. J. Anim. Sci. 5 (2006) 139-146.
– O. Franci and C. Pugliese. Italian autochthonous pigs: progress report and research perspectives. Ital. J. Anim.Sci.6 (2007) Supp.1 663-671.

Suinetti di razza Casertana (foto www.prolocoteano.it)

Natalia Piciocchi, laureata in Scienze della Produzione Animale, presso la Facoltà di Medicina Veterinaria di Napoli. Libero professionista, svolge anche attività di collaborazione presso l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione (CNR) di Avellino.