

## GUARDIAGRELE, LA GIOVANE ALLEVATRICE ALESSANDRA AZZARITI RACCONTA IL MAIALE NERO D'ABRUZZO

29 Luglio 2022



GUARDIAGRELE - È sinonimo di tradizione e autenticità. È il maiale nero d'Abruzzo, razza unica e autoctona riscoperta grazie all'impegno di alcuni allevatori locali che ne hanno scongiurato il pericolo di estinzione. Tra questi c'è **Alessandra Azzariti**, una giovanissima allevatrice di suini di Guardiagrele (Chieti) che nel 2018 ha deciso, dopo un percorso di studi in Tutela e benessere animale, di trasformare la sua innata passione per gli animali in un lavoro.

“Allevare il maiale nero per me non è una moda - spiega Alessandra che di recente ha

partecipato, riscuotendo un grande successo, alla trasmissione televisiva *I soliti ignoti* in onda su Rai Uno - ho rilevato un'azienda presente sul territorio da oltre dieci anni perché credo nella riscoperta di un prodotto che fino all'ultima Guerra mondiale era l'unica razza di maiale esistente in Italia. Con l'avvento degli allevamenti industriali, si è persa l'unicità della specie ma ritengo che il maiale nero abbia delle potenzialità da preservare. Per questo stiamo lavorando, in qualità di allevatori, per il riconoscimento ufficiale del nero abruzzese”.

Che non è altro che una sotto razza dell'apulo calabrese, ampiamente diffuso su tutta la dorsale appenninica. Il maiale nero d'Abruzzo ha delle caratteristiche che la contraddistinguono dal classico maiale rosa. Innanzitutto l'accrescimento lento, poi l'alta percentuale di grasso della carne che ne fa apprezzare maggiormente la diversità organolettica. In effetti la carne è morbida, saporita e succosa, il grasso ha una sapidità non eccessiva che la rende davvero particolare.

Quello gestito da Alessandra è un allevamento rispettoso del ciclo di produzione, con crescita e riproduzione secondo i ritmi della natura, tant'è che l'allevamento è a circolo chiuso, ovvero non prevede l'inseminazione artificiale e nessuna forma di stress per gli animali.

“Il loro benessere è fondamentale - dice a *Virtù Quotidiane* l'allevatrice alla quale anche la trasmissione Rai *Linea Verde* ha dedicato un accurato servizio - nel mio allevamento si fa tutto con calma e con la giusta lentezza. Che permette ai suini di avere una vita serena, priva di stress e senza paure”. Nell'allevamento di Alessandra non esistono gabbie ma solo spazi adeguati alle varie fasi di crescita dei piccoli animali. Che fino ad un mese e mezzo bevono il latte materno e, dopo una fase di svezzamento che avviene un poco alla volta, si nutrono di cereali. “Usiamo solo cereali interi, macinati da noi - spiega - . Sono piccole cose che fanno la differenza”. Una volta raggiunto il peso di 40 kg i suini vengono venduti oppure fatti crescere fino a 80 kg e macellati in un mattatoio della zona.

“A volte ho un rapporto conflittuale con il fatto che gli animali vengano macellati in quanto li vedo nascere e crescere - racconta Alessandra - ma so che vivono una vita serena e senza forzature. E questo mi rassicura”.

La cura e la dedizione messe in pratica ogni giorno da Alessandra sono essenziali per la tutela di una razza rara e pregiata come il nero abruzzese. Una produzione di nicchia che nulla ha a che fare con i veloci e più economici allevamenti industriali. Occuparsi della produzione di maiale nero è di sicuro più impegnativo e costoso ma per i giovani allevatori come Alessandra è una sfida che si rinnova ogni giorno. Mossa dalla consapevolezza di aver scelto un prodotto di nicchia che in futuro potrà contraddistinguere l'Abruzzo, così come accade già per la Campania e l'Emilia Romagna.

“È un lavoro impegnativo, a tratti difficile da gestire, ma molto stimolante e che mi dà tanta soddisfazione”, dice. Le chiediamo se c’è qualcuno che l’aiuta nella gestione dell’azienda e lei conclude: “Devo dire che il mio ragazzo mi aiuta molto, soprattutto nella parte operativa, in quanto la fatica fisica si fa sentire. Però...il trattore lo guido io!”.

## **LE FOTO**



















