VirtùQuotidiane

Il professor Martino: “Il Suino nero d’Abruzzo esiste eccome! Ecco il certificato”

14 Novembre 2023

di Marcella Pace



PESCARA – “Il Suino nero d’Abruzzo esiste. E a certificalo è l’Anas, associazione nazionale allevatori suini”. Va dritto al punto **Giuseppe Martino**, docente di Produzioni animali del dipartimento di Bioscienze dell’università di Teramo, nonché presidente del Consorzio di allevatori per la valorizzazione del Suino nero d’Abruzzo, nato nel 2017 proprio per valorizzare gli animali di questa razza.

Lo fa per rispondere a **Luigi Di Lello**, produttore di Scerni (Chieti) che nel presentare il suo prosciutto di Pelatella, stagionato 40 mesi e lavorato partendo da maiali neri della razza Casertana ha affermato che il maiale nero d’Abruzzo di fatto non esiste.

Una falsità secondo Martino che, per spiegare la sua risposta, mostra un documento che risale al 2021 nel quale l'Anas elenca, tra "precisazioni e novità", come si legge nella lettera indirizzata a tutti gli allevatori italiani, le denominazioni di razza che possono essere utilizzate, soltanto per quegli animali regolarmente iscritti al Libro genealogico.

L'Anas (*qui il documento*) spiega che la razza apulo calabrese cambia denominazione a seconda del territorio geografico degli allevamenti iscritti nel libro. In Abruzzo, quindi, prende il nome di Nero d'Abruzzo. La stessa razza è anche il Nero calabrese in Calabria, il Nero di Aspromonte nei comuni del Parco nazionale dell'Aspromonte, il Nero Pugliese in Puglia, il Nero dei Monti Dauni meridionali nella comunità montana dei Monti Dauni meridionali, il Nero di Capitanata in provincia di Foggia, il Nero dei Monti Lepini nei comuni delle Comunità montane dei Monti Lepini tra Frosinone e Latina, il Nero Lucano in Basilicata, il Nero Maremmano nella Maremma Toscana e del Lazio settentrionale, il Nero Reatino, e il nero Sabino, in parte dei Lazio, Umbria meridionale e Abruzzo.

Lo stesso principio vale per le altre razze certificate, ossia il Nero Siciliano che ha 4 denominazioni, la Mora Romagnola ha cinque denominazioni, la Cinta senese tre e poi c'è la razza Nero di Lomellina in Piemonte, con una denominazione. Poi c'è la razza Casertana, la Casertana che ha tre denominazioni certificate, ovvero la Napoletana in Campania, la Teanese nei comuni del Parco regionale Roccamonfina-Foce Garigliano e la Pelatella che non ha vincoli geografici e che è proprio la razza scelta da Di Lello per il suo prosciutto prodotto secondo i canoni di un tempo.

"La biodiversità animale e vegetale si studia da 30 anni", sottolinea il professore, "pertanto gli animali di oggi sono molto diversi da quelli del passato e diversi fra loro. Non è una razza selezionata di tipo industriale, ma siccome è l'Anas che certifica possiamo affermare senza timori che il Suino Nero d'Abruzzo esiste!".

Per valorizzare questa razza e i suoi allevamenti, migliorare le condizioni di allevamento, la riproduzione degli animali e la qualità delle carni fresche e trasformate, nel 2017 è sorto il Consorzio di allevatori per la valorizzazione del Suino Nero d'Abruzzo, grazie a un finanziamento della Regione a conclusione di un progetto di ricerca dal titolo "Recupero e valorizzazione del suino Nero d'Abruzzo, modello di allevamento suinicolo sostenibile in termini di conservazione della biodiversità, di rispetto ambientale e qualità delle produzioni tipiche in aree interne e svantaggiate" (Sunab).

"Del consorzio", spiega Martino, "fanno parte 5 allevatori che lo hanno fondato, tra le province dell'Aquila, di Teramo e di Chieti. Poi ci sono anche altri che allevano il Nero d'Abruzzo. L'Anas manda i propri esperti nelle aziende che si iscrivono. Vengono fatte le

dovute valutazioni morfologiche degli animali. Una volta completate queste verifiche, l'allevatore viene iscritto nel libro genealogico delle razze conservate e viene attribuito un codice individuale su marca auricolare o identificativo elettronico per ciascun animale. Questo significa che anche il consumatore attraverso quel numero può verificare l'origine di quell'animale. Il consorzio, attraverso la sua attività di ricerca, si è fatto promotore dell'iscrizione dei capi allevati in Abruzzo al libro genealogico delle razze conservate, consultabile sul sito dell'Associazione Nazionale Allevatori Suini. Tra l'altro anche la Regione ha finanziato diverse attività per la valorizzazione di questa razza e noi del Consorzio mandiamo avanti tante iniziative per divulgare e promuovere la conoscenza di questo tema".

