

IL SUINO NUSTRALE



❖ Zona di allevamento

Il Suino Nustrale (*u porcu corsu*) è presente sull'isola da lungo tempo, da quando ha sostituito il cinghiale corso (ritornato allo stato selvatico) nell'allevamento (Vigne, 1988). Dopo aver subito, nel corso della seconda metà del XX secolo, numerosi incroci con razze più produttive (in particolare Large White e Duroc), questa razza è stata oggetto di un programma di salvaguardia della biodiversità che ne ha permesso il pieno recupero. Il numero di soggetti allevati è aumentato a seguito del riconoscimento ufficiale ed il suo allevamento interessa tutte le zone tradizionali di produzione (aree montuose).

❖ Descrizione

Il Suino Nustrale mostra morfologia medio-piccola: una femmina adulta pesa dai 140 ai 180 kg e un maschio dai 200 ai 240 kg. La testa è fine e allungata, con le orecchie che sono portate parzialmente in avanti. Può mostrare una linea sparta (dorsale) sviluppata e tettele (*i pindini*). Il colore del mantello è variabile e può essere nero, rosso, grigio e agouti. Screziature bianche del mantello possono essere presenti con cinghiature, all'altezza della testa, dei piedi ecc..

❖ Caratteristiche e attitudini specifiche

Il Suino Corso è un animale ad accrescimento lento che si caratterizza per la sua rusticità e la sua attitudine al pascolamento. È allevato con sistema estensivo silvo-pastorale riuscendo a sfruttare il pascolo e i boschi di castagni e querce. Allo stesso modo riesce a sfruttare vantaggiosamente i pascoli estivi durante la transumanza in zone montane (tra i 1500 ed i 2000 m.).

Questo suino è capace di affrontare periodi di scarsa disponibilità di alimento smobilizzando le proprie riserve energetiche in attesa di periodi più propizi (finissaggio autunnale). Raggiunge il peso di macellazione (tra i 100 e i 130 kg di peso vivo) ad un'età avanzata da 15 a 18, fino a 24 mesi.

❖ Presenza storica

Il suino Corso era molto allevato nella Corsica rurale tradizionale. Infatti il suino in questo periodo accompagna la vita di tutte le famiglie contadine per la sua capacità di sfruttare gli scarti di cucina e di altra natura. Il *mannarinu* era allevato dalle famiglie per essere abbattuto nel periodo di Natale (tradizionalmente il maiale veniva macellato a partire dal 13 dicembre, Santa Lucia) e trasformato in insaccati consumati nel corso dell'anno, o in prosciutti, consumati l'anno successivo. Questi prodotti costituivano una fonte importante di proteina e di grassi animali per la popolazione rurale di media montagna.

I contadini compravano il suinetto svezzato verso il mese di marzo (*u marzulinu*) da un allevatore (*u purcaghju*) che possedeva un branco di scrofe allevate in bosco (*porcu di banda o porcu di furesta*). Questo allevatore allevava estensivamente i suoi animali e li macellava ad un'età più avanzata rispetto alla produzione tipica (*mannarinu*).

A seguito dell'abbandono delle campagne (e conseguente perdita della produzione tipica del *mannarinu*) è rimasto l'allevatore a mantenere le pratiche agricole, dell'allevamento e della trasformazione. L'allevatore conduce i suoi branchi (*greghje o rèfiche*) su ampie aree (*rughjoni*) coadiuvato da scrofe "guida" che conoscono questi percorsi e conducono e insegnano ai compagni le zone di riparo, di abbeverata, di riposo. L'allevatore si occupa del finissaggio degli animali da abbattere (*porchi tumbatoghji*) durante l'autunno, promuovendo il pascolo in castagneti e querceti dove gli animali si alimentano in gran quantità di alimenti ricchi in amido (castagne e ghiande). Questo tipo di alimentazione promuove un accumulo di lipidi all'interno dei tessuti muscolari (lipidi intramuscolari) e adiposi, e la composizione in acidi grassi riflette prevalentemente le caratteristiche degli alimenti assunti.

A seguito dell'abbattimento dei maiali avviene la lavorazione della carcassa per la produzione di prodotti tradizionali. Il prosciutto (*u prisuttu*), la coppa (*a coppa*), il capocollo (*u lonzu*), la pancetta (*a panzetta*), il collo (*a bulagna*) vengono salati ed essiccati. Vengono fatti gli insaccati (*a salsiccia* o *u salamu*), la salsiccia di fegato (*u ficatellu*), la salsiccia grassa (*a salcicetta*). Vengono preparati dei prodotti cotti, come il sanguinaccio (*i sangui*), la soprassata (*u casgiu di porcu*) o lo stomaco farcito (*u ventru*).

Azioni volte alla salvaguardia del Porco Corso hanno portato nel 2006 al riconoscimento ufficiale della razza da parte del Ministero dell'Agricoltura. Questo suino ha assunto la denominazione di "Nustrale" per individuare i prodotti stagionati ed evitare eventuali frodi.

❖ Metodo di allevamento e valorizzazione

L'allevamento estensivo è essenzialmente basato sulla valorizzazione dei pascoli in aree marginali e boschive. I branchi vivono all'aperto tutto l'anno, ad esclusione della fase del parto, che le femmine lo possono trascorrere al coperto. Il momento chiave dell'allevamento è il finissaggio autunnale, caratterizzato dal pascolo in bosco di castagne e ghiande, che anticipa le fasi di abbattimento, trasformazione e stagionatura dei prodotti.

Questi prodotti vengono poi venduti in azienda tramite vendita diretta spesso ad una clientela affezionata che ben conosce il prodotto.

❖ Fase riproduttiva

Il parto avviene generalmente in estate (giugno) e più raramente in inverno che è un periodo meno favorevole alla sopravvivenza dei suinetti. Molti allevatori si accontentano del solo parto estivo e promuovono il parto invernale solo in caso di bisogno (problemi di fertilità, prolificità, mortalità).

Il finissaggio avviene in autunno e l'abbattimento (seguito dalla lavorazione e stagionatura dei prodotti) avviene tra metà novembre e fine marzo.