

FRANCESCO DI GIOVANNI

Sembra quasi impossibile trovarne tanti capi e tutti insieme. Fino a una quindicina d'anni fa si contavano sulle dita di due mani e oggi, sulla collina di San Patrignano sopra Rimini, ne abbiamo trovati 35 che grufolano nel fango.

La Mora Romagnola, razza suina tipica della Romagna, era praticamente scomparsa, a parte un piccolo nucleo di un allevatore di Faenza, che è stata la base per ricostituire pian piano la specie, grazie a Slow Food, che ne ha fatto un proprio presidio, e al dipartimento di Scienze zootecniche dell'Università di Torino che ha curato la parte scientifica del "ripopolamento". «San Patrignano - dice Luca Marcheselli, coordinatore degli allevamenti della comunità fondata da Vincenzo Muccioli - è oggi una delle principali realtà di riproduzione di questa specie. Ne abbiamo iniziato l'allevamento cinque anni fa in collaborazione con il dottor Romani dell'Associazione allevatori di Forlì-Cesena e oggi siamo arrivati a 35 capi destinati alla macellazione, per la produzione di salumi e insaccati di qualità. Il nostro obiettivo è arrivare a macellare 50 capi l'anno».

BEN 48 CAPI IN PUREZZA

Già oggi, nell'allevamento sulle colline riminesi, i capi di Mora in purezza sono 48: oltre ai 35 allo stato brado ci sono le scrofe e tre verri riproduttori, tutti iscritti all'albo genealogico, alloggiati in una modernissima stalla - rinnovata quest'estate - dove vengono allevati anche altri maiali destinati a finire nelle cucine di San Patrignano, trasformati nella macelleria interna.

«La scelta della Mora - spiega Marcheselli - rientra nella filosofia di San Patrignano, che in ogni settore cerca di fare la scelta della qualità come elemento educativo per la crescita dei ragazzi. Per questo puntiamo su razze autoctone, come la Mora, le cui carni presentano caratteristiche dalle qualità chiaramente identificabili». Sembra che la carne di Mora, dove passa, lasci il segno, tanto che a San Patrignano hanno dato vita ad un nuovo incrocio: padre di Mora Romagnola e madre DanBred, una razza danese.

La MORA ROMAGNOLA rinasce anche sui colli RIMINESI

Una razza suina tipica miracolosamente salvata da un allevatore di Faenza oggi viene valorizzata a San Patrignano. Una scelta dettata dall'imperativo della qualità alimentare.



Un esemplare di Mora Romagnola. (Foto Dell'Aquila)

«A tavola i ragazzi riconoscono subito la migliore qualità di queste carni, al punto che stiamo pensando di cominciare a produrre anche per il mercato». La Mora in purezza resta comunque la regina dell'allevamento. La qualità inizia dalla stalla: nella nuova struttura, realizzata su un pavimento pieno al 75% e un 25% di grigliato per

raccogliere le deiezioni, sale di permanenza, sale gestazione e sale parto, sono state costruite utilizzando tutte le tecniche e le attrezzature più moderne, nel massimo rispetto del benessere degli animali.

Su tutto vigila Beppe Marano, entrato 16 anni fa a San Patrignano, che ha scelto di restare qui al servizio del-

la comunità. Oggi responsabile dell'allevamento suinicolo, ha visto nascere quasi tutti i piccoli di Mora. Per questo animale lo svezzamento viene fatto nella stalla, confinante con un piccolo recinto dove madre e piccoli possono stare anche all'aperto. Così è possibile controllare i problemi della lattazione e riequilibrare le figliate di maialini per ogni scrofa, in modo da assicurare a tutti un'alimentazione equilibrata.

In primavera, quando i suinetti pesano su 40-50 chili vanno allo stato brado, anche per recuperare la loro rusticità, in parte ridotta a causa della consanguineità dovuta al ristretto nucleo originario.

«In collaborazione con l'Associazione Allevatori e altre strutture, come il Copaf, consorzio per la valorizzazione dei prodotti tipici dell'Appennino



Capi di Mora Romagnola al pascolo a San Patrignano. (Foto Dell'Aquila)

faentino - dice Beppe - facciamo scambi di riproduttori con altri allevatori, cercando di scegliere i capi con gradi di consanguineità più lontani possibile, in modo da migliorare sempre di più la razza».

LA TRASFORMAZIONE DELLE CARNI

Le carni di Mora finiscono insaccate. «Macelliamo i capi sui 18 - 20 mesi - precisa Marcheselli - perché maturano più lentamente rispetto ad altre razze. Le cosce che pesano almeno 17-18 chilogrammi vengono trasformate in prosciutto, perché hanno peso sufficiente a sostenere una stagionatura superiore ai 24 mesi, le altre diventano culatello e fiocco».

I salumi finiscono in una rustica, ma efficace, sala di stagionatura, sotto le cure di Maurizio. La salatura avviene sotto la guida di un esperto norcino esterno, proveniente dalle zone del prosciutto di Parma. E a Parma vengono mandati a stagionare i prosciutti. «Prossimamente - dice Maurizio - abbiamo intenzione di fare prosciutti di Mora lasciando il pelo, come caratteristica distintiva di questo animale». ■

LA SCHEDA

Categoria

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Suino di Razza Mora o Mora Romagnola.

Territorio interessato alla produzione

Province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini (con esclusione della fascia costiera): parte di quella di Bologna (zone collinari), parte di quella di Pesaro-Urbino e parte di quella di Firenze (versante romagnolo dell'Appennino tosco-romagnolo).

Descrizione sintetica del prodotto

La denominazione è riservata alle carcasse suine ed ai prodotti derivati ottenuti da suini, maschi e femmine della razza "Mora Romagnola" iscritti al registro anagrafico dei tipi genetici autoctoni le cui caratteristiche morfologiche sono ben codificate.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le carcasse devono provenire da animali nati, allevati, ingrassati e macellati nei territori specificati. Il peso minimo di macellazione non dev'essere inferiore agli ottanta chilogrammi e l'età minima non inferiore ai tredici mesi. I principali tagli di carne fresca ottenuti dal primo sezionamento successivo alla macellazione sono: mezzena, coppa (con osso), lombo, filetto, coscia disossata, guancia o guanciale, lardo, spalla, pancetta, gola e trito. Viene ulteriormente e di conseguenza riservata la denominazione specifica agli elaborati derivati, che possono essere riassunti in insaccati, salati, cotti.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Sono utilizzati tutti i principali strumenti in uso alla norcineria. Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

La macellazione, così come le successive fasi di lavorazione delle carni, possono avvenire sia in locali famigliari debitamente predisposti, sia presso piccoli macelli (o anche macellai autorizzati) della zona collinare di riferimento. La conservazione e stagionatura

dei salumi ottenuti dalle carni dei suini di razza Mora avviene in ambienti in cui la ventilazione e l'umidità naturali consentono l'ottimale maturazione dei salumi, in particolare cantine e solai di abitazioni della collina appositamente attrezzate allo scopo. Allo stesso modo si possono utilizzare le capacità di piccoli salumifici di collina. I locali sono autorizzati ai sensi della norma igienico-sanitaria e non necessitano di alcuna deroga.

Storia accertata

La "Mora Romagnola" fu così ufficialmente chiamata durante un convegno di zootecnici a Faenza nel 1942. Ha popolato tutto il versante nord dell'Appennino delle province di Ravenna e Forlì fino agli anni '50, dove se ne contavano circa 22.000 esemplari. Questi animali erano e sono dotati di notevole rusticità e frugalità, trattandosi di suini pascolatori spesso allevati allo stato semibrado, soprattutto in collina in boschi e ghiandaie e comunque, adattati ad utilizzare le fonti alimentari più diverse.

L'importanza economica della Mora in quel periodo era molto elevata, essendo l'unica allevata in Romagna. Dalla fine del secolo scorso sino agli anni '50, la Mora è stata un'importante produttrice di suinetti da destinare all'ingrasso, grazie ai riusciti incroci industriali con verri di origine inglese riconducibili alla razza Middle White e specialmente nella zona di Faenza, con verri di questo tipo appartenenti ai ceppi San Lazzaro e Bastianella (dal nome delle tenute agricole in cui venivano allevati).

Bibliografia

"I suini di Faenza", di Giulio Tonini, in "Italia Agricola" n°5, maggio 1949.

"La razza suina Mora e i suoi derivati di incroci", di Giulio Tonini, pubblicato da Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Ravenna, Faenza 1953.

"I suini di razza Romagnola", Rivista di Zootecnia, Milano, gennaio 1949.

"I suini di razza Mora e delle razzette S. Lazzaro e Bastianella del Circondario di Faenza e la produzione dei Fumati Romagnoli", di Umberto Neri, Faenza, 1955. ■

(A cura di Milena Breviglieri)