

## SUINO NERO DEI NEBRODI

Scritto da Administrator

Domenica 26 Settembre 2010 16:31 - Ultimo aggiornamento Lunedì 27 Settembre 2010 10:09

---



Il termine "Suino nero dei Nebrodi" indica una popolazione di suini autoctoni dei territori che ricadono nell'areale dei Monti Nebrodi, nella Sicilia Nord-orientale.

I Nebrodi rappresentano un territorio di notevole interesse dal punto di vista paesaggistico, vegetativo e faunistico con elevati ed interessanti fattori di biodiversità. Il territorio che interessa la vita e lo sviluppo del Suino nero dei Nebrodi comprende tutta la catena dei Monti Nebrodi che va dal crinale dei Monti Peloritani alla località di Finale di Pollina: Ucria, Montalbano Elicona, Basicò, Floresta, Tortorici, S. Angelo di Brolo, Raccuia, Librizzi, Galati Mamertino, Alcara Li Fusi, Roccella Valdemone, Tripi, Mirto, Longi, Castell'Umberto, S. Salvatore di Fitalia, Sant'Agata di Militello, S. Teodoro, Naso, S. Fratello, Caronia, Cesarò, Capizzi, Mistretta, S. Marco d'Alunzio, Militello Rosmarino, Santa Domenica Vittoria, S. Stefano di Camastra, Tusa, Pettineo, Motta d'Affermo, Castel di Lucio, Maniace, Randazzo, Cerami e tutti i comuni dei Nebrodi con territori ricadenti nella fascia montana.

Morfologicamente essa è costituita dal susseguirsi di una serie di gobbe e vallate, più o meno parallele, che si distaccano dalla catena montuosa dei Nebrodi e degradano con pendenze più o meno accentuate verso la costa. I fianchi di questi gobbe, modellati nel corso dei secoli da eventi idro-geologici, sono caratterizzati da insenature profonde ed irregolari. Questa situazione oro-morfologica rende la giacitura dei terreni oltremodo varia ed accidentata fatta eccezione per parte della fascia costiera più o meno larga e qualche altopiano collinare. Oltre a questo limite, però, è da rilevare la presenza di vari micro ambienti peculiari ed inimitabili sotto l'aspetto climatico e pedologico, spiccatamente vocati ad attività agricole zootecniche intensive ed integrative, con estremo significato per i pregevoli prodotti tipici che si ottengono. La diversa conformazione delle vallate e le varie caratteristiche geologiche dei terreni determinano nello stesso versante settentrionale dei Nebrodi due tipi di paesaggi e di ordinamenti colturali nettamente diversificati.

La linea di demarcazione può essere orientativamente indicata nella Valle del Fitalia. Nella parte centro occidentale si riscontrano: lungo la costa agrumeti e frutteti, una significativa diffusione dell'oliveto nella bassa e media collina, mentre in quella medio alta prevalgono i pascoli che hanno soppiantato i terreni destinati a cereali.

## SUINO NERO DEI NEBRODI

Scritto da Administrator

Domenica 26 Settembre 2010 16:31 - Ultimo aggiornamento Lunedì 27 Settembre 2010 10:09

---

Alle quote più elevate vi è una netta prevalenza del bosco. Il pascolo, tranne alcune aree ricche di essenze pabulari appetibili e ad alto valore nutritivo, risulta prevalentemente degradato con larga presenza di pietre, essenze spinescenti e fronti cespugliosi; esso viene utilizzato in massima parte da bovini ed in minor misura da ovini, caprini, suini ed equini. Il sistema di allevamento prevalente è quello brado con transumanza nel periodo invernale verso la collina e la pianura; pochi sono gli allevamenti stanziali. In ogni specie prevale la razza indigena sottoposta, soprattutto negli ultimi anni, ad incroci con altre razze; quindi con rischi di perdita delle caratteristiche genetiche originali che il tempo e il territorio hanno determinato.

La parte centro orientale è interessata lungo la fascia costiera ed i fondovalle dalle colture del limone e dell'arancio ovale a maturazione tardiva; nella bassa, media ed alta fascia predomina la coltura del nocciolo, frammista a piante da frutto, castagni e querce. Le vallate di questa area presentano un caratteristico aspetto ubertoso con insediamenti abitativi sparsi. Il bosco, costituito da Ceduo di Castagno e di Quercia e di alberi di alto fusto, rappresenta una delle masse boschive più imponenti ed interessanti della Sicilia, per la presenza di molte varietà di essenze forestali e floreali (Faggio, Tasso e molte specie di Quercia). Sono molto significativi gli endemismi presenti, fra tutti il più rappresentativo è costituito dalla Petagna (*Petagnaea gussonei*), interessante ombrellifera di origine terziaria nonché entità monospecifica del genere *Petagnaea*. Altri endemismi vegetali sono costituiti da: Cardo a squame aghiformi (*Carduus rugulosus*), il Sigillo di Gussone (*Polygonatum gussonei*), il Palèo dei Nebrodi (*Arrhenatherum nebrodensis*), Quercia di Gussone (*Quercus gussonei*) e la Festuca humifusa. Tra gli endemismi della fauna, abbiamo due uccelli, la bigia di Sicilia (*Parus palustris siculus*) e il Codibugnolo di Sicilia (*Aegithalos caudatus siculus*).

### CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE DEL SUINO NERO DEI NEBRODI

Colore nero della cute; presenza di robuste setole che nella regione dorso-lombare assumono forma di criniera; altezza al garrese di cm. 60 - 72 testa lunga a profilo diritto, con presenza o meno nella regione del collo di tette, faccia affusolata con grugno stretto ed inclinato, orecchie piccole, obliquamente in alto con punte portate in avanti, collo mediamente sviluppato, tronco poco sviluppato, compresso nella regione toracica, addome leggermente in basso, groppa inclinata, linea dorso-lombare convessa, arti lunghi e robusti con unghielli neri e resistenti. Possono anche essere accettate due varianti genetiche "facciola" e "mirrina"; la prima presenta una lista bianca in fronte, la seconda si caratterizza per setole grigie scure.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

L'allevamento del Suino nero dei Nebrodi deve essere effettuato esclusivamente all'aperto è ammesso, quindi, l'allevamento in plein-air. Sono consentiti le capannine di allevamento sia per i parti che per lo svezzamento. Si utilizzerà come ricovero sia per il costo sia per il basso impatto ambientale la tradizionale e storica "zimma", si tratta di una costruzione fatta con pali che si dipartono dalla base di un cerchio per unirsi al vertice formando un cono; la

## SUINO NERO DEI NEBRODI

Scritto da Administrator

Domenica 26 Settembre 2010 16:31 - Ultimo aggiornamento Lunedì 27 Settembre 2010 10:09

---

"zimma" (o "pagghiaru") è rivestita alla base con un cerchio di pietre dall'altezza variabile da 20 a 100 cm. sopra viene rivestita in un primo strato con ginestre, o felci, o con entrambe, al di sopra delle quali, verranno poste delle zolle di terreno. L'ambiente interno che si determina sia in inverno che in estate è assolutamente ideale per il benessere dell'animale. Gli animali saranno iscritti nel registro interno del Consorzio e saranno identificati per mezzo di auricolari che oltre alle diciture obbligatorie per legge riporteranno anche il logo del consorzio e il numero del registro interno.

### ALIMENTAZIONE

Per quanto possibile deve avvenire esclusivamente con pascolo naturale, nel caso in cui la produzione di castagne e di ghiande non dovesse essere sufficiente per l'ingrasso si può alimentare con cereali e legumi tipici locali, è ammesso l'uso di miscele di farine di cereali e di legumi con l'aggiunta di sali minerali e vitamine solo nella fase di "sottoscrofa" e dello svezzamento dei suini. Considerato che i momenti più critici per la vita nel bosco del "Suino Nero dei Nebrodi" sono i mesi estivi è ammessa l'integrazione con cereali e legumi provenienti da coltivazioni siciliane (orzo, avena, mais, fave, ceci, cicerchia, pisello); è assolutamente vietato utilizzare prodotti contenenti OGM, l'integrazione deve durare fino alla maturazione del lampone selvatico e dei primi frutti di perastro, da quel momento in poi non si dovranno utilizzare altre forme di alimentazione se non quella naturale e spontanea. Nel caso i suini pascolino nelle faggete ingrassandosi con le relative ghiande (frazza), le carni che ne derivano devono essere destinate solo al consumo fresco, la stessa cosa per quelli che si nutrono di cascami di olive e nocciole.

### MACELLAZIONE

La macellazione deve avvenire in impianti situati all'interno del territorio dei Nebrodi, i suini devono essere accompagnati al macello dalle certificazioni di legge oltre alla certificazione del consorzio che ne attesta la provenienza il numero e la conformità di produzione al presente disciplinare.

### TRASPORTO DEGLI ANIMALI

Il trasporto degli animali dall'azienda al macello deve avvenire secondo le prescrizioni di legge e comunque tenendo presente che l'animale in questione ha vissuto all'aperto ed ogni contatto con persone o corpi estranei all'ambiente causerebbe stress con conseguente ricaduta sulla qualità della carne, pertanto deve avvenire con mezzi idonei e comunque coperti, al macello durante la sosta in attesa della macellazione è consigliabile alimentare ed abbeverare gli animali con gli alimenti di cui sopra, per diminuire i fattori di stress.

### IDENTIFICAZIONE DELLE CARNI

L'identificazione delle carni al macello oltre a quelle previste per legge deve contenere la marchiatura del logo del presidio sulla superficie esterna delle mezzene in modo tale che resti visibile fino alla preparazione sia per la trasformazione in insaccati sia per la vendita al consumo. Il macello tiene distinte le mezzene di suino Nero dei Nebrodi dalle altre carcasse. Le

## SUINO NERO DEI NEBRODI

Scritto da Administrator

Domenica 26 Settembre 2010 16:31 - Ultimo aggiornamento Lunedì 27 Settembre 2010 10:09

---

mezzene di Suino Nero dei Nebrodi devono conservare attaccata la cotenna con il tatuaggio dell'allevamento. Il macello compilerà una Dichiarazione di Macellazione con la data di macellazione, il numero di suini Neri dei Nebrodi macellati nella giornata, e la lista dei numeri delle certificazioni di conformità rilasciate dagli allevamenti per quei suini. Il macello tratterrà l'originale della dichiarazione di macellazione per ogni giornata di macellazione nonché tutte le certificazioni di conformità relative ai suini macellati in quella giornata. Oltre al tatuaggio l'identificazione degli animali può avvenire anche attraverso strumenti tecnologici (microchip), in questo caso deve essere il consorzio di tutela che deve coordinare e tenere i relativi registri e provvedere agli aggiornamenti.

### VENDITA DELLE CARNI

Gli esercizi di vendita accreditati devono seguire le indicazioni del consorzio del presidio del Suino Nero dei Nebrodi, le carni e i prodotti trasformati devono essere esposte da sole e deve essere esposto il certificato di macellazione e di provenienza per evitare ogni dubbio nel consumatore.

### SEZIONAMENTO DELLE MEZZENE

L'eventuale sezionamento delle carni deve avvenire in impianti accreditati dal consorzio che gestisce il Presidio sempre all'interno del territorio sopra definito, il confezionamento delle carni sia in porzioni che trasformate devono contenere il logo del presidio con ogni indicazione per rilevare la provenienza dell'animale, ogni esercizio accreditato dal consorzio deve conservare le copie di macellazione e deve registrare in apposito registro i tagli lavorati e i prodotti trasformati e la quantità di carne lavorata di Suino Nero dei Nebrodi.

### IDENTIFICAZIONE

L'Identificazione delle mezzene, dei tagli e delle confezioni di carne del Suino Nero dei Nebrodi è costituito dal logo allegato al presente disciplinare, il logo ha la forma e le dimensioni... il marchio deve essere seguito dalla dicitura Consorzio Terre dei Nebrodi Suino Nero dei Nebrodi. Il marchio deve seguire in modo visibile tutte le fasi della distribuzione.

### RINTRACCIABILITÀ

L'identificazione e la rintracciabilità della carne di Suino Nero dei Nebrodi avviene con l'etichetta opposta sulle confezioni che riporta le seguenti indicazioni:

- \* estremi identificativi del Presidio del Suino Nero dei Nebrodi e relativo logotipo.
- \* Provenienza, età dell'animale e sede dell'azienda di nascita.
- \* Ingredienti dell'alimentazione.
- \* Indicazione del macello.
- \* Data di macellazione.
- \* Indicazione del laboratorio di trasformazione, di sezionamento e confezionamento delle carni.
- \* Dati identificativi dell'organismo di controllo

## SUINO NERO DEI NEBRODI

Scritto da Administrator

Domenica 26 Settembre 2010 16:31 - Ultimo aggiornamento Lunedì 27 Settembre 2010 10:09

---

Le stesse informazioni verranno rilasciate agli acquirenti di carni di Suino Nero dei Nebrodi dal macello o dai laboratori di sezionamento e di trasformazione.

### COMMERCIALIZZAZIONE

Tutte le fasi della commercializzazione saranno esclusive del Consorzio Terre dei Nebrodi (o da struttura indicata dal Consorzio stesso), che avrà le sue sedi (operative, direzionali, ecc.) nel territorio dei Nebrodi.

[fonte [www.terredeinebrodi.com/it\\_suino.php](http://www.terredeinebrodi.com/it_suino.php) ]