

Mensile d'Informazione

in Valmarecchia®

Leggi il giornale on-line sul sito www.lavalmarecchia.it

Novembre 2013 - n. 38



Sua Eccellenza *il Grigione*

Il Grigione:

intervista col porcaro



(Sono venuto nei boschi per vedere il Grigione. Ero curioso di vedere questo maiale con i miei occhi. Troppo spesso acquistiamo prodotti senza curarci di conoscere la loro origine. Perciò sono venuto fin qui a San Leo, ho indossato un paio di stivali e mi sono inoltrato nel bosco. Ovviamente sono in compagnia del porcaro, sarà lui a condurmi in questa visita guidata).

... si sono nascosti proprio bene questi maiali, dico sorridendo al porcaro.

Quando fa caldo si rintanano nel bosco vicino alla sorgente.

Sono curioso di vedere dal vero questo Grigione. In tanti anni di lavoro non ho mai visto un maiale simile.

Non mi stupisce al momento ce ne sono pochissimi capi al mondo. Persino l'Università di Bologna è venuta a fare i prelievi del DNA. Il Grigione è un animale raro e a breve cercheremo di farlo diventare una realtà del territorio.

Come è saltata fuori una pigmentazione così singolare?

A dire il vero stavo cercando di incrociare alcune razze per ritrovare un maiale visto in una foto dei primi del novecento. La foto è appesa al forno di San Leo. Ed è un po' per merito di quella se è cominciata questa avventura.

L'idea era ritrovare un animale tipico del territorio e valorizzarlo...

Certo! Ma era anche e soprattutto l'idea di concedere la maggior superficie disponibile agli animali e cercare razze rustiche che potessero sopportare i rigori dell'inverno. Quando dall'incrocio è saltato fuori il Grigione ho fatto subito ricerche perché notavo caratteristiche precise. Sembrava una razza a sé stante. Così ho contattato l'Università. Abbiamo fatto ricerche e abbiamo riesumato alcune foto di fine ottocento dove s'intravedevano animali simili.

Ultimamente si fa un gran parlare di maiali allevati all'aperto. È diventata quasi una moda. Una cosa però è tenere 50 capi in 1000

mq e una cosa è tenere 50 capi in 250.000 mq.

Ho scelto così perché mi sono reso conto che questo territorio non può sopportare un pascolamento maggiore. Da novembre a giugno il maiale integra la sua dieta con tutto ciò che trova nel sottobosco: funghi, tartufi, frutti selvatici, ghiande, erbe officinali e germogli di vario genere. D'estate entra nei prati dove raccoglie direttamente ciò che era stato seminato. E lì fa un gran lavoro: concima, ara e risemina quello che non consuma per l'anno successivo. Praticamente fa tutto lui, a me non resta che aiutarlo nelle rotazioni. Così facendo abbasso i costi di lavorazione e l'uso dei combustibili fossili. Il Grigione, oltre ad essere sano, è un maiale sostenibile.

Quello della sostenibilità è un tema importante...

È il futuro, ma in realtà è un concetto antico. Un tempo, in alcune parti d'Italia, la terra posseduta si contava in maiali e non in ettari. Poi è arrivata l'agricoltura intensiva che ci ha allontanato dalla terra, dalla diversità, dai veri sapori e da quella che io chiamo la vera qualità.

Cosa intendi per qualità?

Per me la qualità è un insieme di fattori che non possono prescindere l'uno dall'altro. Non si può fare un buon prodotto inquinando la terra e non si può fare un cattivo prodotto avendone cura. Tutto parte dalla terra. Se la inquiniamo con pesticidi, diserbanti, concimi chimici, conservanti, antibiotici eccetera eccetera assorbiremo man mano queste cose. Se gli animali vivono in una porcilaia le carni non sapranno mai di rosa canina, di tartufo, di erba spagna... Mi pare ovvio, senza parlare del benessere animale o delle proprietà organolettiche della carne.

Con cosa integri la loro dieta?

Dipende dai periodi, comunque spargo sul terreno orzo, grano, segale, grano saraceno, pisello, fava, avena, tutto rigorosamen-

te biologico. Io stesso mi occupo di coltivarlo e raccoglierlo nei campi che non rientrano nelle recinzioni. Non somministro mai sfarinati o mangimi. Seguo molti dei criteri della biodinamica e della permacultura. Oramai è provato scientificamente che gli alimenti prodotti con questi due metodi sono più ricchi di proprietà organolettiche. Da una terra sana, vengono alimenti sani.

Sono queste qualità che rendono la carne del Grigione così speciale?
Proprio così. Un Grigione impiega quasi un anno e mezzo ad arrivare a 160 chili. I maiali allevati intensivamente impiegano la metà del tempo. La differenza si ripercuote sulla qualità e sulla sostanza nutritiva che noi assimiliamo. Non c'è risparmio a mangiare spendendo poco. L'idea del risparmio basata sul prezzo è pura illusione. I cibi che costano poco ci riempiono la pancia ma non soddisfano i nostri bisogni nutrizionali. Dobbiamo quindi consumarne di più. Questa mala alimentazione ci fa pagare poi un conto salato negli anni a venire.

A volte si pensa poco alla salute...

Beh, se uno pensa solo al portafoglio e non considera i costi sociali futuri allora si domandi che senso ha pagare un chilo di carne per poi vederlo evaporare in padella.

Ma come puoi garantire un apporto alimentare equilibrato ai tuoi animali?

Pascolando in un vasto territorio trovano tutto ciò che gli serve. E forse le sembrerà maniacale ma sto piantando attorno ai recinti alberi da frutto di qualità antiche; cerco di utilizzare acqua di sorgente per evitare che il cloro alteri il sapore delle carni e, in certi periodi, aggiungo erbe officinali. Se l'omeopatia funziona per noi uomini non vedo perché non dovrebbe aiutare anche gli animali.

(Sento un grugnire...) **Eccone là un paio!**
Sua Eccellenza il Grigione...

Bello, molto bello! E che forma: alto, lungo, e con un bel posteriore.

Guardi devo ammetterlo, sono stato fortunato. E la fortuna non guasta mai. Essa però serve a poco se dietro non c'è un'idea chiara e un impegno preciso. Impegno prima di tutto con la natura. Il Grigione non è solo un maiale è piuttosto un'idea di rispetto per la terra e quindi per noi stessi.

Come ti è venuto in mente di fare il porcaro?

Semplice, ai miei figli piace la salsiccia e volevo fare in modo che

la mangiassero sana. Facendo due conti ho poi scoperto che allevare in questa maniera permette di far quadrare i conti. Ho conciliato bontà e utile e spero che molti altri agricoltori mi seguano in questa iniziativa.

È un progetto che vuole coinvolgere altre realtà?

Certamente. Sto creando un consorzio del Grigione. Un unico laboratorio che lavora le carni e molti produttori che fanno riferimento al consorzio come da disciplinare.

E cosa prevederebbe il disciplinare?

Massimo 3 capi per ettaro. Possibilità di accesso ai boschi e a prati seminativi, nessun medicinale, solo alimentazione esente da pesticidi, Ogm e concimi chimici. Garanzia di acquisto degli animali a un prezzo concorrenziale stabilito tra le parti, trasformazione dei prodotti secondo criteri specifici utilizzando il marchio CE, vendita degli stessi e apertura di canali di vendita di nicchia all'estero. Tutto il territorio ne trarrebbe beneficio.

E poi, mi scusi, non è solo una questione di soldi, se non facciamo le scelte giuste per i nostri figli, se non progettiamo per loro un mondo migliore, cosa gli lasceremo in mano?

Non sarà facile...

Posso comprendere le perplessità di molti agricoltori ma non c'è più tempo da perdere, stiamo attraversando un momento difficile e le uniche realtà che sopravvivono sono quelle che sanno adattarsi alle evoluzioni del mercato. Oggi l'unico mercato in espansione è quello dell'eccellenza.

Definiresti il tuo un maiale nostrano?

Certo, ma oggi dire nostrano significa poco. La stragrande maggioranza dei macellai, per risparmiare, compra i maiali sulla piazza migliore e poi li chiama nostrani solo perché ne lavora le carni. Nostrano per me vuole dire che è nostro, cioè che nasce, vive e cresce sulla nostra terra, ne assorbe quindi i profumi e mangia i prodotti che la nostra terra produce. Crede che ci sia una vera differenza fra un maiale allevato in una porcilaia emiliana da uno allevato oltralpe? Pensa veramente che la materia prima prodotta con metodi intensivi che puntano sulla quantità e non sulla qualità sia così diversa da nazione a nazione? Mi creda non lo è. I fertilizzanti chimici, i diserbanti e persino molte tipologie di sementi vengono distribuite in tutto il mondo dalle stesse società. Molti dei nostri mangimifici importano dall'estero mais, soia e altri cereali.

Ahime le pratiche con cui vengono allevati i maiali nella stra-



grande maggioranza dei casi a mio avviso sono discutibili. Spazi ristretti, mangimi Ogm che contengono alte concentrazioni di metalli pesanti, e poi antibiotici per aumentare le rese, senza contare i conservanti aggiunti alle carni, gli aromi di dubbia origine e le farine per gonfiare e insaporire una carne di per sé insipida.

Il consumatore a volte teme di conoscere la verità.

Crede davvero? Io invece credo che il consumatore sia sempre più attento e suscettibile a queste problematiche. La domanda del biologico in Italia è in costante aumento. Non è una moda è una coscienza etica. L'informazione oggi è alla portata di tutti. Il cliente non deve avere paura di fare delle domande precise e di verificare se quanto detto corrisponde a verità.

Credi nel biologico?

Il biologico è un primo passo, ma la vera rivoluzione avverrà con l'assimilazione da parte degli agricoltori e dei consumatori dei concetti base della biodinamica e della permacultura, Questo è il futuro. In Australia per esempio coltivano più di 12 milioni di ettari con ottimi risultati, preservando le falde freatiche e la biodiversità. Speriamo che le amministrazioni e i politici lo capiscano in tempo.

Se pubblico queste parole ti farai molti nemici

Sono felice di dire quello che penso e la ringrazio di darmene l'opportunità. Se essere sinceri vuol dire criticare quel sistema che ci ha portato alla crisi e alla distruzione dell'ecosistema io pesterei i piedi volentieri a molta gente.

Da quello che mi dice i clienti possono venire qui e verificare coi loro occhi dove nasce e dove vive il Grigione.

Certo. È quello che dovrebbero sempre fare i consumatori. San Leo poi è un bel posto da visitare. Potrebbe essere un pomeriggio speso bene. I bambini potrebbero avvicinare i maialini e i grandi farsi delle belle passeggiate nei boschi e nel borgo medievale.

Se dovessi riassumere in tre parole il Grigione?

Buono, sano, ecosostenibile.

Dove potremo trovare le carni del Grigione?

Ho scelto di collaborare con le Fattorie Fontetto perché sono un'azienda seria e strutturata. Hanno un disciplinare depositato al Ministero soggetto a continui controlli. Loro lavoreranno le carni ed entreranno a far parte del consorzio come trasformatori

garantendo l'acquisto e la distribuzione del prodotto. Le Fattorie Fontetto hanno capito immediatamente le potenzialità di questa avventura e con il Grigione hanno deciso di rafforzare ulteriormente la loro immagine di qualità. Inoltre il Grigione vuole occupare il giusto posto nella nicchia delle eccellenze e per fare questo ha bisogno di trovare partner adeguati.

Sul sito "www.ilgrigione.com" potrete trovare anche il nome dei ristoranti che cucineranno queste carni.

Se invece il cliente volesse adottare un maiale stipulerà un contratto direttamente con il consorzio. Il cliente potrà così ricevere a casa di volta in volta i prodotti che preferisce senza avere il problema di stipare il frigorifero o la cantina.

E il prosciutto? Gira voce che i prosciutti invecchiati oltre i 18 mesi avranno prezzi esorbitanti.

I prosciutti avranno 3 tipi di stagionatura. La qualità oro sicuramente non sarà alla portata di tutti: pensi che una buona fetta, per un buon panino, costerà come un caffè...

Quante persone potranno godere del Grigione?

Al momento ci sono ancora pochi grigioni disponibili. Nel 2013/2014 non più di 50 animali. Dopo il 2014 arriveremo a 100 animali. Col tempo aumenteremo il numero, aumentando i soci e quindi le superfici a loro disposizione.

È una bella iniziativa e soprattutto una maniera di valorizzare il nostro territorio.

Se altri agricoltori comprenderanno le potenzialità del Grigione potremo sviluppare qualcosa di unico. Il nuovo PSR aiuterà le aziende che si uniscono e creano filiera, soprattutto nell'ambito del Greening. Il consorzio poi si occuperà della gestione burocratica per tutte le aziende aderenti. Il consorzio offre vantaggi non solo economici per gli operatori del settore.

In Italia si vendono più di 2000 cosce all'anno di Pata Negra, il famoso prosciutto iberico. I prezzi sono esorbitanti, si parla anche di 150 euro al chilo per un prosciutto di ottima qualità ma stagionato utilizzando conservanti. Sono convinto che il Grigione ruberà parecchie "fette" di mercato. Le nostre carni infatti non saranno trattate con conservanti, farine e aromi di dubbia origine.

E quando tutto funzionerà, cosa farai? Chiedo sorridendo.

Probabilmente continuerò a fare quello che in pochi hanno voglia di fare: il porcaro.

Ottavio Celli