

# Nero di Parma, suino pregiato e salvato

FRANCESCO DIOLAITI

*A Fornovo Taro sorge l'azienda agricola della famiglia Brianti, dove si alleva questa antica razza dalla carne particolarmente saporita, che rischiava l'estinzione. Oggi esiste anche un Consorzio di tutela.*

**N**on ha la corona, ma se potesse riceverla per volontà popolare verrebbe messo sul trono per acclamazione. Il prosciutto del suino Nero di Parma ha ancora attaccato lo zampetto con l'unghia, come si usa per i prosciutti delle razze locali di antica tradizione (ad esempio, quello di Mora romagnola o il Patanegra spagnolo) e anche se non possiede il marchio coronato del più noto Prosciutto di Parma, si colloca ai vertici dell'aristocrazia enogastronomica.

L'allevamento del Nero di Parma da noi visitato può essere considerato un paradigma delle vicende che hanno portato alla riscoperta di questo animale. La sua storia inizia proprio là dove il maiale finisce: la macelleria. Per la precisione, la macelleria Brianti, aperta a Fornovo Taro nel 1953 dal padre dell'attuale conduttore, **Aldo Brianti**. «Io e, ancor prima, mio padre - ci spiega - abbiamo sempre lavorato animali delle nostre zone. In passato c'era un'ampia scelta e si spaziava lungo le vallate del Taro e del Ceno. Col tempo, però, la disponibilità di animali su questo territorio è diminuita sempre più e già una decina d'anni fa era diventato quasi impossibile trovare capi allevati *in loco*». Le cause - spiega - vanno dall'abbandono degli allevamenti nelle zone montane, alla loro riconversione in stalle da latte, alla scomparsa di quelli piccoli, condotti da pensionati che avevano tre-quattro capi a testa.

## LA SCELTA DEL BIOLOGICO

«Per i nostri salumi - prosegue Aldo - non usiamo né nitrati, né salnitri; questo si può fare solo con carne genuina. Per me, quindi, era diventato indispensabile trovare animali alimentati come una volta; così ho accarezzato il sogno di creare un allevamento mio». Sogno che si è concretizzato con il figlio Luca, che decide di iscriversi all'Istituto agrario e durante le vacanze va a lavorare in un'impresa agricola di amici. Nel 2002, al momento del diploma, la sua passione per la campagna e il bestiame, abbinata al desiderio del padre di produrre in proprio la carne, di-



Foto Dell'Aquila

ventano la combinazione vincente che li porta a rilevare l'azienda dove il ragazzo andava a dare una mano in estate.

«Inizialmente - commenta Luca - abbiamo puntato sui bovini da carne di razza romagnola, con contorno di avicoli (polli, anatre e oche), poi abbiamo abbinato i maiali, in particolare il Nero di Parma, che alleviamo con metodo biologico. Una scelta fatta anche per onorare la tradizione di questa terra». Fornovo e Medesano, dove sorge la proprietà, si trovano infatti sulle prime colline che dalla pianura Padana si alzano verso l'Appennino, una zona in cui si allevano maiali fin dal Medioevo.

## IL PROGETTO DI RECUPERO ED ESTENSIONE DEGLI ALLEVAMENTI

Forse non è un caso che questa decisione sia stata presa proprio nel periodo in cui si stava costituendo il Consorzio di tutela del Suino Nero di Parma, che da un lato è momento di arrivo di un percorso avviato nel 1991, quando si realizzano i primi progetti di recupero della razza, dall'altro rappresenta l'i-

*Luca Brianti, titolare dell'azienda agricola "San Paolo", con un lattinzolo di suino Nero di Parma appena nato.*

PIANETA

BIODIVERSITÀ

Foto Dell'Aquila



*Nell'azienda agricola della famiglia Brianti si allevano un centinaio di suini Neri allo stato brado.*

nizio di un cammino che dovrebbe portare alla moltiplicazione degli allevamenti e all'impiego delle carni nei tradizionali prodotti derivati dal maiale, che nella città emiliana hanno raggiunto vette difficilmente eguagliabili.

Grazie all'attività del dipartimento di Produzioni animali della facoltà di Veterinaria dell'Università di Parma, all'interessamento dell'amministrazione provinciale, della Camera di commercio e dell'Associazione allevatori, nei primi anni Novanta inizia il recupero dell'antica razza, che in questa zona è stata allevata fino agli inizi degli anni Cinquanta, quando cedette il passo a quelle più redditizie e produttive di provenienza estera, come l'onnipresente *Large White*.

Il progetto di recupero viene elaborato con l'impegno della Soprip, il Gruppo di azione locale (Gal) di Parma e Piacenza. Tra alti e bassi, nel 2005 l'Anas, Associazione nazionale allevatori suini, istituisce un registro del "Nero di Parma" e, sul finire del 2006, nasce il Consorzio. In questo processo si innesta la decisione di **Luca Brianti** che, assistito dalla società di servizi Agri-Eco, oggi ha un allevamento di un centinaio di capi, uno dei maggiori tra i 38 esistenti. Per iniziare, ha usufruito del premio giovani, dei contributi Pac, di quelli per il biologico (l'allevamento è certificato) e delle sovvenzioni della Comunità montana per la costruzione dei recinti.

*Un esemplare di suino Nero di Parma, razza che rischiava l'estinzione.*



Foto Dell'Aquila

AGRICOLTURA RUBRICHE

### DAL MANGIME ALLA MACELLERIA, SI FA TUTTO IN AZIENDA

La "San Paolo" (questo il nome dell'azienda) ha 55 ettari di terreno - di cui una quindicina di bosco - tre dei quali completamente recintati. «Abbiamo scelto lo stato brado - spiega il giovane titolare - perché è la loro condizione naturale e le carni vengono più saporite. È un suino che matura più lentamente rispetto a quelli in voga oggi, soprattutto se allevato all'aperto: occorrono 16-17 mesi per portarlo al peso di 170-180 chilogrammi, ottimali per la marezza-tura ideale. Il giusto equilibrio tra carne e grasso contribuisce a rendere più saporiti tutti i derivati del maiale, dal lardo al prosciutto, dalla pancetta al salame».

Il sapore delle carni deriva anche dalla scelta di alimentare gli animali principalmente con prodotti aziendali: Luca, infatti, produce in proprio foraggio, cereali e leguminose, inoltre ha un mulino dove macina e realizza le miscele alimentari, ricorrendo, quando è necessario, a prodotti biologici di aziende vicine.

Con azienda agricola e macelleria i Brianti sono riusciti a chiudere la filiera, gestendo tutto in famiglia, con la partecipazione delle mogli di Aldo e Luca, Sabrina ed Erika, e del fratello minore, Mirko. In attesa del prossimo passo (realizzare il macello aziendale con una sala di lavorazione delle carni) con il maiale Nero fanno salumi, prosciutti e spalle crude e cotte, lavorate come da tradizione senza polifosfati, glutine e lattosio da un artigiano di Felino; pancetta, coppa e guanciaie vengono prodotti direttamente in macelleria.

### PAROLA D'ORDINE: GENUINITÀ

Anche nella lavorazione la parola d'ordine è genuinità e riscoperta delle tradizioni. Il lardo viene condito solo con sale e pepe nero, «perché da noi - spiega Luca - non c'era la tradizione di utilizzare salamoie ed erbe aromatiche come a Colonnata», e viene impiegato, con aggiunta di prezzemolo, carota, cipolla e aglio, anche per produrre la "pistada", una vera leccornia della gastronomia parmigiana utilizzata in varie ricette, come condimento della caccagione, nei minestrone, con le uova al tegamino.

Oggi le carni fresche e lavorate di suino Nero trovano spazio nei ristoranti e negli agriturismi del territorio, che basano la loro cucina su prodotti tipici. «A livello locale - conclude Aldo Brianti - non sempre riusciamo a veder riconosciuto il giusto valore dei nostri prodotti. La domanda spesso giunge da lontano, da clienti di Parma, ma anche di Milano, Bergamo, Brescia, che conoscono o vogliono scoprire la bontà delle carni del Nero». ■