



MAIALI



Il maiale

In questa pagina parleremo di :

- [Origini e storia](#)
- [Razze e tipologie](#)
- [Caratteristiche fisiche e comportamentali](#)
- [Denominazione del maiale](#)
- [Il maiale e la religione](#)



Origini e storia

Il maiale è da sempre stato uno degli animali prediletti dall'uomo e quindi avviato all'allevamento fin dai tempi più remoti: come recita un vecchio detto, infatti, "del maiale non si butta niente", il che fa intendere che ogni parte del corpo del suino sia poi effettivamente riutilizzabile e quindi utile all'uomo, dalla carne che offre nutrimento, fino alle setole, che vengono impiegate, ad esempio, nella realizzazione di pennelli.

Prime tracce nella storia del maiale, le ritroviamo nei pictogrammi rupestri delle grotte di Altamira in Spagna, dove si possono ben distinguere un gruppo di suini che viene allevato da alcuni uomini. Questi disegni rupestri sono stati datati intorno al 40.000 AC circa e, stando a recenti scoperte, non si tratterebbe delle uniche testimonianze di epoca preistorica: infatti, nella zona sud della Rhodesia, ossia l'attuale Zambia, esistono altri pictogrammi che si farebbero risalire sempre al medesimo periodo, certificando, quindi, la presenza del maiale anche sul continente africano.

Doppiamo però attendere il 5000 AC per avere la certezza che venga operata una vera e propria domesticazione del maiale da parte delle popolazioni cinesi. Nel 3500 AC, invece, in Mesopotamia dati e reperti ritrovati mostrano che l'allevamento suino era già molto organizzato, con addirittura la presenza di differenti razze con caratteristiche morfologiche varie, sinonimo quindi di una già avanzata selezione del bestiame.

Pari merito che nella cultura cinese e in quella mesopotamica, anche gli Egizi, i Greci e i Romani erano soliti allevare i maiali, destinando la loro carne alla preparazione di pietanze speciali da servire durante i banchetti: di questo forte interesse per la carne di maiale, ne troviamo traccia nei numerosi testi scritti dell'epoca, dove il maiale rappresenta un vero e proprio re della tavola.

Ad oggi il suino è uno degli animali immancabili della fattoria, sempre apprezzato sia per la sua carne, sia per la vasta gamma di sottoprodotti derivati che offre.

Razze e tipologie

Essendo il maiale un animale allevato fin dai tempi più remoti, la sua genetica è stata selezionata e mescolata con altre tipologie suine, tant'è che ormai si distingue soltanto fra maiali di ceppo europeo e maiali di ceppo orientale, con tutte le eventuali varianti e sotto varianti createsi nel tempo. Tale selezione e incrocio di geni è stato operato al fine di realizzare altri e diversi tipi di carne, essendo quella dei due ceppi molto diversa fra loro: il ceppo orientale ha, infatti, carne molto grassa e adeguata per produrre lardo, mentre le razze del ceppo europeo presentano carni più magre e maggiormente pregiate.



Se invece passiamo in rassegna specifica le razze europee più antiche, allora bisognerà classificare due tipologie suine:

- ceppo celtico: si tratta di una tipologie suina allevata nell'Europa centro – settentrionale. Gli esemplari di questa razza sono molto grossi ed hanno cute rosea, orecchie cadenti e derivano soprattutto dalle razze suine migliorate più note;
- ceppo iberico: si tratta di una tipologia suina allevata nei paesi mediterranei come la Spagna e l'Italia. Gli esemplari di questa razza sono particolarmente grossi.

Negli ultimi anni in Italia si è assistito ad un particolare fenomeno che se da un lato punta alla globalizzazione delle razze suine, dall'altro punta ad una sempre più forte regionalizzazione delle tipologie autoctone: nel primo caso di punta a realizzare discutibili allevamenti di tipo intensivo che mirano tutto sull'ingrasso eccessivo degli animali per condurli quanto prima al macello e senza avere molto riguardo per la salute e l'etica del bestiame; nel secondo caso, invece, si sono riscoperte le razze tipiche regionali ottime per la realizzazione di salumi di pregio e molto richiesti dal mercato.

Nel 1927 venne realizzato nel nostro paese, dopo lunghissimi studi, un registro anagrafico che contava circa 30 razze o varietà autoctone; ad oggi, invece, si contano circa 6 razze ancora esistenti, mentre tutte le altre si sono ormai estinte. Ecco le uniche 6 razze ancora annoverate nel registro anagrafico dei tipi genetici autoctoni:

- Calabrese
- Casertana
- Cinta senese
- Mora Romagnola



- Nero siciliano
- Sarda

Inoltre anche gli allevatori del Nero di Parma (registro produttori ibridi) e della Pugliese (registro Apulo – calabrese) stanno cercando di selezionare al meglio la genetica originale di queste razze per poter essere inserite all'intero del registro dell'ANAS (Associazione Nazionale Allevatori Suini).

Per quanto riguarda, invece, le razze maggiormente allevate in Italia a scopo di macellazione abbiamo:

- la Large White
- l'Hampshire
- il Duroc
- lo Spot
- la Landrace
- il Pietrain.

Caratteristiche fisiche e comportamentali



Il maiale, così come il cinghiale, suo parente selvatico, appartiene alla famiglia dei Suidi. Solitamente allevati in grandi gruppi, i maiali sono animali particolarmente rumorosi, che interagiscono fra loro con grida e grufoli consistenti. Pur essendo animali socievoli e facilmente addomesticabili, non appena ritornano in libertà, tendono a divenire selvatici in pochissimo tempo.

A livello fisico il maiale si presenta come un animale particolarmente tozzo, caratterizzato dalle classiche orecchie a punta, che però in alcune tipologie suine possono anche essere piuttosto ampie e rivolte verso il basso. La testa è sempre grande, anche nelle razze più piccole, mentre il muso, chiamato grugno, è mobile e sempre umido. Gli occhi si presentano piccoli e posizionati alle estremità laterali del capo: pur avendo la possibilità di gestire un capo visivo piuttosto ampio, i maiali non hanno una grande vista, il che gli ha permesso di sviluppare uno spiccato udito e senso dell'olfatto (tanto da riuscire anche a trovare i tartufi).

La coda è sempre attorcigliata, il che rappresenta un sintomo di buona salute. Gli arti sono generalmente corti e tozzi, con zampe che terminano in 4 grosse dita (unghioni), anche se, per quanto riguarda le zampe anteriori, il suino utilizza solo due unghie per camminare.

I maiali messi all'ingrasso, soprattutto negli allevamenti intensivi, non raggiungono mai l'anno di età e vengono macellati intorno ai 5 – 8 mesi, una volta raggiunti i 100 – 110 chili. Il suo lardo, però, insieme con la cute molto spessa ricoperta di setole, lo difende molto bene dal veleno dei serpenti.

Le scrofe, invece, sono le femmine del maiale. Partoriscono 2 volte all'anno generando, in media, dagli 8 ai 15 cuccioli, con una gestazione che dura tre mesi, tre settimane e tre giorni. Essendo le mammelle della scrofa solo 12, non tutti i maialini potranno essere allattati: in questo caso vincono i più forti di natura che si “prenoteranno” le mammelle più ricche di latte, mentre gli altri verranno allevati con il biberon da mano umana.

Giunti ad una certa età, i maschi vengono allontanati dalla mamma e allevati in un recinto separato, ma se non castrati, il loro classico carattere docile può divenire al contrario molto aggressivo, soprattutto quando questi è costretto a vivere in spazi molto ristretti.

Il maiale è un animale onnivoro, che quindi viene nutrito con ogni sorta di alimento naturale: barbabietole, patate, ghiande, ecc., anche se, quanto meno per quello che concerne gli allevamenti domestici, il suino viene nutrito anche con particolari alimenti commerciali, come farine e simili che puntano ad una ipernutrizione dell'animale e quindi a farlo ingrassare ancora di più. Inoltre il maiale beve molta acqua, circa 10 litri al giorno.

Denominazione del maiale

Allo stesso modo che nei bovini, anche i suini tendono ad acquisire un nome diverso a seconda dell'età e del sesso. In genere, però, l'età media del maiale non è particolarmente lunga, poiché la macellazione viene compiuta già intorno ai 6 mesi, per avere così una carne più tenera e gustosa e quindi più ricercata sul mercato.

Ecco le varie denominazioni del maiale a seconda dell'età e del sesso:

- Lattonzolo: è il maiale, sia maschio che femmina, dal momento della nascita fino allo svezzamento;

- Lattone: viene chiamato con questo termine il suino, sia maschio che femmina, dallo svezzamento fino ai 25 – 35 chilogrammi di peso;

- Verretto: è il suino maschio destinato alla riproduzione. Viene chiamato così da quando comincia a pesare circa 30 – 35 chili fino alla pubertà e poi al primo salto;

- Verro: è il maiale maschio adulto destinato alla riproduzione;





- Scrofetta: è la femmina destinata alla riproduzione. Viene chiamata così a partire dalla fase di lattone fino alla pubertà e poi al primo accoppiamento;
- Scrofa: è, invece, la femmina destinata alla riproduzione e che ha già avuto il suo primo parto;
- Magroncello: è il maiale, maschio o femmina, destinato all'ingrasso pesante per la produzione dei salumi. Solitamente viene macellato quando raggiunge il peso di 50 – 100 chilogrammi;
- Maiale magro da macelleria: è il maiale, sia maschio che femmina, destinato al macello quando giunge il peso di 100 -110 chilogrammi;
- Maiale pesante: è il maiale, sia maschio che femmina, destinato al macello quando raggiunge il peso di 150 - 185 chilogrammi.

Il maiale e la religione

Sia nella religione ebraica che in quella musulmana la carne di maiale è vietata poiché questi è considerato un animale impuro. Questo precetto si associa alle aree desertiche o pre – desertiche del mondo, dove la religione ebraica e quella musulmana hanno avuto origine: infatti, il maiale essendo onnivoro rappresenterebbe un vero e proprio rivale nella ricerca del cibo, che nelle zone desertiche scarseggia. Stesso discorso per l'acqua. C'è poi anche da considerare che la carne di maiale è particolarmente grassa, il che la rende un pasto inadeguato per coloro che vivono in zone particolarmente calde del pianeta, in quanto l'assimilazione rappresenterebbe un processo troppo lungo e che disperde preziose energie.

In altre religioni, come ad esempio in quella norrena, il maiale è considerato come un simbolo di fertilità, abbondanza e ricchezza.



Allevare maiali

In questa pagina parleremo di :

- [Razze suine](#)
- [Riproduzione](#)
- [Suinicoltura](#)
- [Suinicoltura italiana](#)



Razze suine

L'allevamento dei maiali, chiamato anche suinicoltura, è praticato da sempre nelle realtà rurali: avere in una famiglia almeno un maiale da poter macellare durante l'inverno significava avere cibo a sufficienza per tutti i componenti, senza contare che, chi possedeva un animale del genere e quindi poteva mangiare carne, era comunque un privilegiato. Ad oggi, invece, sebbene sussista la gestione rurale di pochi capi, sono i grandi allevamenti di maiali che vanno per la maggiore, soprattutto in Italia, dove spesso i suini sono destinati non solo alla produzione di "semplice" carne, ma anche e soprattutto alla salumeria nostrana e regionale.

Sono tante le razze che vengono allevate in Italia, dove si assiste ad un duplice fenomeno assai singolare: da una parte, infatti, si ha una sempre maggiore globalizzazione delle razze, creando allevamenti intensivi che non hanno rispetto del suino e che non consentono all'animale di vivere in modo dignitoso, venendo utilizzati come semplice strumento da reddito senza dignità.

Fra le razze maggiormente allevate in Italia ricordiamo:

- la Large White;
- l'Hampshire;
- il Duroc;
- lo Spot;
- la Landrace;
- il Pietrain.

Dall'altro lato assistiamo, invece, ad una forte regionalizzazione che punta al recupero e alla valorizzazione delle razze suine autoctone di alcune zone del nostro paese, al fine di sviluppare



un'industria regionalizzata e peculiare, attraverso la riproposizione di pietanze tipiche e di salumi di pregio. Fra le razze autoctone citiamo le più famose che sono:

- Calabrese
- Casertana
- Cinta senese
- Mora Romagnola
- Nero Siciliano
- Sarda

In realtà queste razze suine vennero inserite all'interno di un registro anagrafico speciale, realizzato a seguito di lunghi studi nel 1927. Questo registro all'epoca contava circa 30 razze o varietà autoctone, mentre oggi sono rimaste solo le 6 su citate tipologie suine poiché tutte le altre si sono estinte a seguito di poca o scarsa attenzione e per via degli incroci selvaggi operati. Nel tentativo di ripristinare, quanto meno in parte, l'originale registro anagrafico delle razze autoctone, anche gli allevatori del Nero di Parma (razza attualmente registrata come produttore ibrido) e della Pugliese (registrata attualmente come razza apulo – calabrese) stanno cercando di selezionare al meglio la genetica originale di queste razze al fine di ottenere l'iscrizione anche nel registro dell'ANAS, ossia l'Associazione Nazionale Allevatori Suini.

In maniera molto più generale, invece, possiamo fare una macro distinzione delle razze suine d'allevamento fra ceppo orientale, solitamente caratterizzato da animali dalla carne molto grassa ed adeguata per produrre lardo, e ceppo europeo, contraddistinto da tipologie suine che hanno carni più magre e sicuramente più pregiate. Sempre all'interno del ceppo europeo, possiamo fare un'ulteriore distinzione fra:

- ceppo celtico: tipologie suine allevate prettamente nella zona nell'Europa centro – settentrionale e caratterizzate da esemplari molto grossi, dalla cute rosea e con orecchie cadenti a penzolini. Derivano dalle razze suine migliorate più note;
- ceppo iberico: a questa tipologia appartengono tutte le razze suine allevate nei paesi mediterranei come la Spagna e l'Italia, tutti esemplari contraddistinti da mole estremamente massiccia.

Riproduzione

All'interno dei vari tipi di allevamento, la riproduzione diventa un fattore essenziale per permettere che la propria mandria cresca e quindi generi profitto. Negli allevamenti di tipo intensivo, in particolar modo, gli animali sono sottoposti a drastici cicli di





gravidanza e non tengono conto del benessere dell'animale, senza contare le condizioni aggressive di stabulazione soprattutto per quanto riguarda le scrofe, che vengono tenute in gabbie che le costringono in posizione sempre distesa per permettere ai piccoli di essere allattati ed evitare che vengano inavvertitamente schiacciati per via de poco spazio concesso ai movimenti.

Il ciclo riproduttivo comincia con la pubertà delle scrofette, che si presenta con calori ciclici ogni tre settimane durante l'anno che durano più o meno due giorni nella scrofa giovane (40 ore) e circa 60 ore nella scrofa adulta. La condizione dell'estro nel maiale si può evedenziare dal comportamento irrequieto dell'animale, dalla continua ricerca del maschio, dall'inappetenza e dalla vulva che assume la classica colorazione arrossata e diventa turgida. In alcune scrofe molto grasse, però, queste manifestazioni possono mancare del tutto e comunque una volta fecondata, la scrofa ritorna alla normalità.

La monta è un momento molto delicato nell'allevamento dei maiali, in quanto molto spesso è necessario ricorrere ad una monta controllata dall'uomo per via della mole troppo grossa del verro rispetto alla scrofa, soprattutto quando si tratta di maschi miglioratori che quindi hanno un peso davvero notevole, insostenibile per una monta di 15 – 20 minuti. Per ovviare a questa situazione vengono utilizzati dei travagli, ossia dei sostegni specifici che permettono di alleggerire il verro e di procedere con la monta senza che la scrofa sia “schiacciata” dal maschio. Fra questi travagli, sicuramente il più comune è quello formato da una robusta cassa composta da due lati lunghi e la faccia anteriore chiusa da listelli. Dall'altro lato, invece, la faccia viene lasciata aperta in modo tale che la scrofa possa entrare per procedere alla monta e venendo momentaneamente bloccata all'interno. Il maschio in questo modo ha la possibilità di appoggiare le zampe anteriori sulle tavole senza pesare sulla femmina.

Il momento migliore per l'accoppiamento è quello compreso all'interno delle prime 24 ore dell'estro, dove la scrofa è maggiormente ricettiva. Inoltre, spesso la scrofa viene fatta accoppiare con due verri a distanza di poche ore in modo tale da evitare un ciclo riproduttivo a vuoto.

Generalmente, sebbene la scrofa possa avere il calore in ogni stagione, si hanno due cucciolate all'anno. Ogni gravidanza dura circa 114 giorni, più o meno tre mesi, tre settimane e tre giorni, e da ogni parto nascono circa 10 – 12 lattonzoli. Negli allevamenti allo stato brado, la scrofa realizza per i suoi piccoli un giaciglio di foglie e fieno, cosa che in cattività non avviene e può essere frustrante per la femmina. Alla nascita ogni lattonzolo può avere un peso compreso da uno a due chili e verrà svezzato a partire da circa un mese di vita.

Suinicoltura



Nell'allevare maiali, esistono differenti tipologie di tecniche e di porcilaie, realizzate a seconda delle esigenze specifiche e della destinazione ultima del prodotto suino. In Italia la maggior parte degli



allevamenti si trova a nord della penisola, dove, in maniera generale, possiamo delineare due macro tipologie suinicoltura:

- allevamento da riproduzione
- allevamento da ingrasso

È bene però specificare che questa distinzione fra gli allevamenti non è così netta, in quanto vi possono essere anche allevamenti destinati alla riproduzione ma dove contestualmente l'animale viene anche fatto ingrassare: in questo caso parleremo di allevamenti a ciclo chiuso. Quando invece la destinazione dei suini è netta, quindi o solo riproduzione o solo ingrasso, l'allevamento viene definito a ciclo aperto. Naturalmente esistono poi differenti situazioni che si pongono come soluzioni intermedie e realizzate per specifico volere dell'allevatore di suini.

Altra distinzione operata per definire l'allevamento dei maiali è la seguente:

- allevamento intensivo: poco rispettoso degli animali, caratterizzato da cicli di riproduzione sfiancanti e dalle condizioni di stabulazione pessime e negative per i suini;
- allevamento all'aperto: è sicuramente il modo di allevare maiali migliore in assoluto, dove gli animali vengono organizzati in larghi recinti protetti direttamente sul terreno e all'aria aperta, il che offre, oltre che una condizione di vita molto vicina a quella dei maiali selvatici, anche la garanzia di un sano habitat che non conduce a stress di sorta;
- allevamento su paglia: possiamo definirlo, in maniera molto semplicistica, come una via di mezzo fra l'allevamento intensivo e quello tradizionale, realizzato comunque tenendo gli animali in stabulazione per gran parte della giornata.

Grandi controversie sono ancora da definire circa l'allevamento suino e le condizioni delle stalle, in quanto, soprattutto in quelli intensivi, gli animali soffrono di gravi patologie da stress (e non solo), condizioni igieniche non ottimali e nutrizione realizzata con foraggi di dubbia qualità e provenienza. Per questo motivo, la Comunità Europea è al vaglio delle decisioni per definire leggi più severe per gli allevatori e più giuste per gli animali da reddito.

Suinicoltura italiana

In Italia, ma in maniera minore anche in Spagna, esiste il cosiddetto allevamento del suino pesante, maiali destinati alla produzione di particolari salumi appartenenti alla tradizione gastronomica della nostra penisola e famosi in tutto il mondo. Per questo motivo le tecniche afferenti alla suinicoltura italiana si discostano da quelle del resto d'Europa e del mondo, dove generalmente i maiali vengono macellati quando raggiungono un peso inferiore ai 100





chili, mentre nel nostro paese un suino pesante deve raggiungere una mole notevole prima di essere macellato. Inoltre deve avere determinate caratteristiche che ne garantiscano la bontà delle carni e l'utilità di queste per la destinazione finale.

In genere, vengono considerati idonei i maiali che presentano lombi larghi e carnosi, ben ancorati alla groppa. Quest'ultima deve inoltre essere lunga, diritta e larga, mentre la coda deve presentarsi robusta e attaccata in alto. Fondamentale in questo processo di realizzazione dei salumi è la macellazione, che va eseguita adottando precise tecniche che permettono alla carne di mantenere la giusta consistenza e il giusto aroma. Inoltre sono molto importanti anche i tempi della macellazione stessa, in quanto l'animale dovrà essere “maturo” al punto giusto, e quindi presentare una carne capace di trattenere ottimamente i succhi e soprattutto che abbia la giusta proporzione di grasso, poiché un maiale troppo grasso o troppo magro può portare alla realizzazione di un prodotto di scarsa qualità.

Mangiatoia maiali

In questa pagina parleremo di :

- [Tipologie](#)
- [Mangiatoia a tramoggia](#)
- [Mangiatoie semplici](#)
- [Prezzi](#)



Tipologie

Quando parliamo di mangiatoie di maiali, quasi sempre immaginiamo il vecchio trogolo all'interno del quale veniva mescolato il pastone. Stesso discorso per gli abbeveratoi, identici al trogolo, che differivano solo e soltanto per la destinazione d'uso finale, ossia contenere acqua.

Oggi, invece, il trogolo di legno è un ricordo quasi arcaico, legato soprattutto all'immaginario rurale di un tempo: infatti, chi alleva maiali, ha da tempo sostituito il legno con l'acciaio, materiale maggiormente igienico e più facile da pulire, nonché resistente alle intemperie.

Volendo suddividere in due grosse macro categorie la mangiatoia per i maiali, possiamo distinguere in mangiatoia a tramoggia e mangiatoia semplice.

Mangiatoia a tramoggia

Gli alimentatori a tramoggia sono quelli cosiddetti mangiatoie automatiche, ideali sia per suini allevati allo stato brado che per quelli allevati allo stato semi - brado. La tramoggia (o tramogena) si può definire come un contenitore a forma di tronco piramidale capovolto, impiegato per la raccolta di alimenti ed elementi vari che poi vengono scaricati sul fondo provvisto di apertura.



Nelle mangiatorie a tramoggia, il sistema è leggermente diversificato, adeguato alle esigenze degli suini. Infatti, vi sono alcune mangiatoie automatiche ed altre semi - automatiche: le prime sono quelle regolate da un timer, dove a tempo scandito e preciso il cibo viene scaricato negli appositi

contenitori per essere così consumato dai maiali. Nelle mangiatoie semi – automatiche, sono invece i suini stessi a spingere con il proprio peso il meccanismo, in modo tale che scenda il mangime e si mescoli con l'acqua posta negli abbeveratoi sottostanti in modo da creare il pastone.

Unico problema delle mangiatoie per maiali semi – automatiche è che i suini con peso minore, intorno ai 20 – 30 chili, non hanno la forza necessaria per spostare tutto il meccanismo con il proprio peso, condizione che spesso porta il mangime a non mescolarsi in quantità necessaria con l'acqua e a provocare una inadeguata alimentazione agli animali.

Mangiatoie semplici



Le mangiatoie semplici sono i classici trogoli declinati in versione moderna. Solitamente sono in acciaio oppure in pietra, o comunque realizzati con materiali che ne permettano una facile pulizia in ogni momento e che soprattutto non siano porosi. Le mangiatoie semplici vengono impiegate soprattutto negli allevamenti controllati, quelli dove il fattore, solitamente a mano, alimenta i propri suini con cadenza regolare durante il giorno, controllando che effettivamente il cibo sia di buona qualità e sufficiente al fabbisogno degli animali.

Quindi le mangiatoie semplici poco si adattano ad allevamenti molto grandi o con suini allo stato brado, in quanto il controllo da applicare sarebbe eccessivo e dispendioso per l'azienda con molti capi.

In alcuni casi, però, le mangiatoie semplici possono provocare sprechi e competizioni fra gli animali, soprattutto quando il branco è numeroso. Per questo motivo, anche in allevamenti dove solitamente si usano mangiatoie semplici, vengono aggiunte anche una o più mangiatoie a tramoggia (sia automatiche che semi – automatiche).

Di queste mangiatoie semplici esistono numerose versioni, tutte pensate in funzione di determinate caratteristiche come, ad esempio, l'allestimento da attuare, sia esso interno o esterno. Molto utili, soprattutto nei periodi e nelle zone con frequenti piogge, sono le mangiatoie coperte dalla tettoia, impiegate per gli allevamenti all'aperto e molto utili per evitare che il pastone sia contaminato da agenti atmosferici esterni.

Prezzi

Esistono diversi prezzi in relazione alle mangiatoie per maiali, tariffe modulate in base alla grandezza, alla qualità dei materiali, e a varie ed





altre caratteristiche applicate al prodotto. In genere, le più economiche sono le mangiatoie semplici, in alcuni casi ricavate addirittura da materiali industriali di recupero, condizione che, sebbene si confermi a basso costo, può rappresentare anche un problema nel caso in cui tali materiali si possano rivelare potenzialmente dannosi e non adeguati a contenere cibo per l'alimentazione dei suini.

In commercio, invece, esistono mangiatoie semplici di diverse grandezze e prezzi. Le mangiatoie di media grandezza si aggirano intorno ai 50 – 70 euro, mentre per trogoli più grandi si può arrivare a spendere anche sui 100 – 120 euro. Il materiale migliore è l'acciaio, anche se alcune mangiatoie da esterno rendono meglio in legno, soprattutto quelle provviste di copertura.

Più care sono, invece, le mangiatoie a tramoggia, realizzate esclusivamente in acciaio e/o in plastica. Per queste mangiatoie automatiche si va da un minimo di 130 euro fino ad oltre i 300 euro, a seconda del modello, della grandezza e della destinazione finale.

Tutti i tipi di mangiatoie possono essere acquistate nei negozi specializzati per l'allevamento, nei consorzi agrari e negli shop online certificati.



Razze maiali

In questa pagina parleremo di :

- [Informazioni generali](#)
- [Macro classificazione](#)
- [Le razze più diffuse in Italia](#)
- [Razze autoctone italiane](#)



Informazioni generali

Da sempre allevato dall'uomo, il maiale è un animale da reddito fondamentale per l'economia rurale: non è un caso, infatti, che un vecchio detto reciti proprio “del maiale non si butta via niente”, un chiaro segno dell'importanza e del larghissimo utilizzo dei suini non solo a scopo alimentare.

I primi allevamenti intesi in senso moderno sorsero in Cina intorno al 5.000 AC, ma numerose testimonianze attestano la presenza e la selezione dei suini in razze e tipologie specifiche anche presso altre popolazioni, come gli Egizi, i Greci e i Romani, che avevano in alta considerazione la carne di maiale, tanto da impiegarla in ricette da proporre addirittura sui banchetti delle occasioni più importanti.

Le regioni del Mediterraneo occidentale, in particolar modo Spagna ed Italia, sono oggi le nazioni europee che maggiormente si occupano dell'allevamento delle razze di maiali, destinate soprattutto alla produzione di salumi.

Macro classificazione

Prima di passare in rassegna le varie razze di maiali, occorre specificare alcuni dettagli sulle varie tipologie. Infatti, essendo i suini animali allevati da tempi remoti come appena spiegato, accade che la genetica sia stata più e più volte selezionata, con il risultato che, in analisi principale, si distingue fra maiali di ceppo europeo e maiali di ceppo orientale, dai quali, poi, si ramificano altre tipologie consequenziali.

In maniera molto generica possiamo dire che tale macro





selezione è stata operata per avere carni diverse. Infatti, il ceppo di razze di maiali orientali è caratterizzato da carne molto grassa, ottima per produrre il lardo; mentre invece le razze appartenenti al ceppo europeo hanno carni più magre e decisamente più pregiate rispetto a quelle dei ceppi orientali.

Ponendo l'analisi sul ceppo occidentale, e quindi più vicino a noi, possiamo inoltre distinguere il questa macro categoria in ulteriori due suddivisioni:

- il ceppo celtico: caratterizzato da tipologie suine allevate nell'Europa centro – settentrionale. Gli esemplari appartenenti a questa razza sono molto grossi ed hanno cute rosea, grosse orecchie cadenti e derivano soprattutto dalle razze suine migliorate più famose;
- il ceppo iberico: ne fanno parte le razze di maiali allevate nei paesi mediterranei occidentali come la Spagna e l'Italia, ottime per produrre salumi in quanto particolarmente pregiate nella carne e grosse di corporatura.

Le razze più diffuse in Italia



In Italia, da sempre ottima produttrice di carne di maiale, si assiste al doppio fenomeno della regionalizzazione e della globalizzazione delle razze suine: infatti, se da una parte vi è la forte tendenza alla rivalutazione di prodotti tipici locali prodotti con razze di maiale autoctone, dall'altra l'alta richiesta di mercato di carne suina spinge sempre più verso una produzione uniforme, standardizzata e redditizia, con l'incremento degli allevamenti intensivi o semi intensivi.

Oltre alle razze destinate esclusivamente alla produzione di salumi, vi sono specifiche tipologie suine che in Italia vengono destinate alla macellazione. Queste sono:

- la Large White: è probabilmente la razza suina più conosciuta ed apprezzata a livello mondiale. Originaria dell'Inghilterra, è stata importata in Italia nel 1873 e progressivamente selezionata fino a creare una razza di maiali con caratteristiche proprie: la Large White Italiana;
- l'Hampshire: originaria degli Stati Uniti, questa tipologia suina è molto apprezzata per la sua carne, sia per la quantità della produzione che per la qualità. Unica pecca è il classico “effetto Hampshire”, ossia l'acidità della carne stessa che la rende poco adatta alla lavorazione industriale;
- la Duroc: originaria anche questa degli Stati Uniti, l'accoppiamento viene gestito con verro di razza Duroc con una scrofa Large White o Landrace;
- la Spot: importata dall'America del Nord, la sua origine discende dalla Poland China;



- la Landrace: proveniente dalla Danimarca, è stata poi selezionata in diverse nazioni creando così sottotipi diversi;
- la Pietrain: è originaria del Belgio.

Razze autoctone italiane

Nel 1927 in Italia, dopo lunghi studi, venne stilato un registro anagrafico che conteneva circa 30 razze suine autoctone, vanto prezioso per la zootecnia regionale. Ad oggi, invece, le razze sono ridotte soltanto a sei, mentre tutte le altre si sono progressivamente estinte. Delle iniziali 30 razze di maiali restano:

- la Calabrese
- la Casertana
- la Cinta senese
- la Mora Romagnola
- il Nero siciliano
- la Sarda



Esistono poi altre razze come il Nero di Parma (registro produttori ibridi) e la Pugliese (registro Apulo – calabrese) per le quali gli allevatori stanno lavorando al fine di selezionare al meglio la genetica in modo tale da poter essere inserite nel registro dell'ANAS (Associazione Nazionale Allevatori Suini).

Tutte queste razze autoctone sono impiegate prettamente nella produzione di salumi tipici, prodotti marchio dop et similia che vengono esportati in tutto il mondo con grande successo, rappresentando alcuni cibi anche molto costosi e pregiati.

Maiali cinesi

In questa pagina parleremo di :

- [Informazione generali](#)
- [Razze cinesi](#)
- [Razza Meishan](#)
- [Razza Shen Dzu](#)



Informazione generali

Il maiale rappresenta uno degli allevamenti tipici della Cina. Non è un caso, infatti, che la sua carne sia la protagonista di moltissimi piatti tipici non solo cinesi, ma anche di tutta la zona asiatica, dove il suino viene servito in tantissimi modi, dal classico maiale in agrodolce fino ad arrivare ad intere maiali cotti arrosto, simili alla nostra porchetta.

L'allevamento dei maiali cinesi in patria è uno dei motori economici fondamentali del paese, tant'è che proprio la produzione di carne suina per l'esportazione è stata una voce sempre in attivo del bilancio cinese, anche in periodi in cui la situazione non si presentava particolarmente rosea.

Inoltre il maiale è un animale da reddito molto proficuo, e in particolar modo le razze suine cinesi sono state migliorate in modo da offrire all'allevatore alta prolificità e mole grosse, in modo da avere animali particolarmente panciuti e cucciolate ricche.

Razze cinesi

A livello zootecnico, si contano circa 250 diverse razze di suini cinesi, molte delle quali del tutto sconosciute al di fuori del paese ed allevate soprattutto in realtà rurali quasi dimenticate. Infatti, ritornando al discorso precedentemente accennato, in Cina il maiale è un animale da reddito fondamentale, più e più volte migliorato, in modo tale da avere dei geni che permettano all'allevatore di trarre il massimo profitto.

Proprio per questo motivo, le razze di sono moltiplicate in



maniera esponenziale, anche se accade che fra una tipologia suina cinese ed un'altra la differenza sia davvero minima. Fra le razze più famose di maiali cinesi ricordiamo il Ba Xuyen, il Jinhua, il Meishan, il Minzhu, il Maiale nero di Jeju, il Neijiang, il Ningxiang, il Shen Dzu, il Thuoc Nhieu, il Maiale Tibetano ed il Tokyo – X.

È da dire, però, che non tutte queste razze sono di esclusiva matrice cinese, in quanto molto spesso si tende ad includere anche altre razze asiatiche (o comunque di paesi vicino alla Cina) all'interno dello sterminato elenco di tipologie suine cinesi, così come accade per il Shen Dzu di cui parleremo in seguito.

Razza Meishan



Questa tipologia di suini cinesi è probabilmente la più famosa in assoluto fra tutte le altre razze del paese del Sol Levante. Si tratta di maiali molto grossi, dal manto nero e estremamente prolifici: le scrofe, infatti, sono capaci di partorire fino a 16 cuccioli per volta, mentre il limite massimo per tutte le altre razze è di 10 lattonzoli a cucciolata. Si tratta di un vero e proprio record, che nel tempo ha permesso ai maiali di razza Meishan di

essere fra le razze preferite dei Cinesi.

Oltre alla particolare stazza, il maiale di tipologia Meishan è preferito anche per la sua indole molto docile e pacata.

Razza Shen Dzu

Lo Shen Dzu, invece, non è un maiale strettamente cinese in senso geografico, poiché lo si ritrova a Taiwan, stato de facto afferente alla Repubblica Popolare Cinese. Questa tipologia di maiali è chiamata anche Maiale di dio in quanto la sua alimentazione e uccisione vengono realizzate a fini religiosi.

Lo Shen Dzu, infatti, viene nutrito attraverso alimentazione forzata, fino a raggiungere una mole spaventosa: di norma, gli esemplari pesano in media 820 – 830 chilogrammi, mentre alcuni capi più grandi possono raggiungere anche i 900 chilogrammi e i due metri di lunghezza (misurata dal naso alla coda). Se si pensa che tutti gli altri maiali domestici raggiungono massimo i 200 – 300 chilogrammi, si capisce in fretta che il maiale di dio è un vero e proprio colosso. La razza si presenta con occhi neri, mentre il manto è scuro, solitamente grigio carbone.





Questa tipologia di maiali cinesi viene quasi sempre impiegata in modo esclusivo in un rituale religioso che si compie ogni anno durante il Festival Yimin, all'interno del quale si colloca lo Shen Dzu Contest. Per questo motivo, ogni anno vengono scelti circa 700 esemplari che verranno alimentati in maniera forzata attraverso un tubo infilato giù per l'esofago, nonché costretti a vivere in minuscole gabbie di bambù che impediscono ogni più elementare movimento.

L'alimentazione forzata spesso avviene anche con alimenti non leciti e dannosi come il piombo e la sabbia, in modo tale che l'esemplare diventi il più grosso possibile e quindi vinca la gara. Una volta terminato lo Shen Dzu Contest, gli animali vengono macellati pubblicamente ed offerti in sacrificio.

Anche quando il maiale di razza Shen Dzu viene allevato solo per essere macellato, si cerca di farlo ingrassare quanto più possibile, in quanto i prezzi di vendita per questi esemplari sono davvero altissimi: basti pensare, infatti, che uno Shen Dzu fino 600 chilogrammi può costare anche 200mila dollari taiwanesi, cioè circa 4.500 euro, mentre un esemplare di 900 chilogrammi può raggiungere il prezzo record di 3 milioni di dollari taiwanesi, cioè circa 67.500 euro. Un vero e proprio affare economico che va a danno esclusivo dei maiali, nutriti spesso con alimenti nocivi non solo per l'animale, ma anche per l'uomo stesso che poi ne mangerà le carni.



Maiali sardi

In questa pagina parleremo di :

- [Origini e storia](#)
- [La razza](#)
- [Caratteristiche fisiche](#)
- [Crisi del settore](#)



Origini e storia

L'allevamento dei suini in Sardegna si fa generalmente risalire alla preistoria, a partire dal Neolitico Antico, e quindi intorno al VI millennio AC: infatti, un folto insieme di testimonianze archeologiche ha permesso di stabilire con certezza non solo della presenza dei maiali sardi allo stato brado, ma anche l'esistenza di veri e propri allevamenti domestici già in tempi remoti.

Fra il 1800 e il 238 AC, nel pieno del periodo nuragico, si fanno risalire anche diversi reperti ritrovati, sia ossa di maiali sardi, sia statuine bronzee che raffigurano sia il maiale domestico che il cinghiale, animale a cui il maiale sardo assomiglia molto e col quale, ancora oggi, è solito accoppiarsi allo stato brado nella bassa macchia e nel sottobosco.

Durante il periodo della dominazione romana in Sardegna si assistette ad un aumento significativo dell'allevamento dei maiali sardi, che proseguì nel corso degli anni: ulteriore testimonianza ci arriva anche da reperti scritti risalenti al XIV secolo, mentre descrizioni morfologiche dettagliate sulla razza di maiali sardi le abbiamo già nella seconda metà del Settecento.

Durante i primi anni del 900, la progressiva scomparsa di boschi di querce ha portato ad una forte diminuzione dell'allevamento suino allo stato brado, in quanto le ghiande rappresentavano una fonte fondamentale di nutrimento per i maiali sardi. Così, dall'allevamento allo stato brado, si è passati a prediligere sempre più l'allevamento casalingo.

Nonostante ciò, oggi sopravvivono protetti numerosi allevamenti di maiali sardi allo stato brado, anche se gli spazi sono sempre più risicati.

La razza

Una recente indagine compiuta dall'Istituto Zootecnico e Caseario per la Sardegna ha evidenziato come della originale razza di maiali sardi sopravvivano in realtà sono alcuni branchi nelle zone montuose, mentre in pianura ed in collina si prediligono razze differenti o comunque di derivazione sarda ma incrociate con altre linee genetiche.



I maiali sardi per la loro peculiarità sono da sempre impiegati nella produzione di salumi locali molto pregiati, nonché per la preparazione del porceddu, un piccolo maialino arrosto macellato all'età di 35 – 45 giorni che rappresenta una delle prelibatezze della cucina tradizionale sarda.

A riprova dell'importanza di questa razza, nel marzo del 2006 la CTC dell'ANAS ha riconosciuto la razza di maiali sardi come razza suina autoctona italiana con DM n. 21664; in seguito, sempre nello stesso anno, è stato creato il primo registro anagrafico ufficiale gestito dall'Associazione Nazionale Allevatori Suini.

Caratteristiche fisiche



I maiali di razza sarda si presentano con una figura massiccia, di altezza media al garrese di 60 centimetri e con un peso vivo da adulto compreso fra i 70 e i 100 chilogrammi. La testa è conica, con profilo dritto e orecchie piccole e dritte oppure, in alcuni casi, pendenti oppure rivolte di lato. Il collo è corto e massiccio, mentre la linea dorso – lombare si presenta rettilinea o al massimo leggermente convessa.

La groppa è inclinata, mentre le spalle sono, a dispetto della mole, leggere con torace poco sviluppato e cosce non particolarmente grosse. Gli arti sono corti. In alcuni esemplari ritroviamo un tratto tipico del maiale casertano, ossia le “tettole”.

Sicuramente molto particolare è il manto del maiale sardo, che si presenta caratterizzato da setole lunghe e profuse, che in corrispondenza del dorso formano una vera e propria criniera. Anche la coda è caratterizzata dalle medesime setole, tant'è che l'effetto ricorda un po' la coda del cavallo. Solitamente troviamo il manto nei colori nero, grigio, fulvo e pezzato.

Per quanto riguarda i caratteri sessuali, nel maschio i testicoli devono essere ben pronunciati, mentre i capezzoli non devono essere inferiori ad 8. Nella femmina, invece, sono le mammelle a non dover essere in numero minore di 8 mentre i capezzoli dovranno essere ben pronunciati.

Crisi del settore



I provvedimenti dell'Unione Europea, che hanno vietato l'esportazione delle carni di maiali sardi nel resto del Continente, hanno provocato non pochi danni al settore, già in crisi per le condizioni economiche del momento, accentuate dal fatto che una norma così restrittiva non può che danneggiare tutta la filiera.



Infatti, le aziende che lavorano la carne di maiali sardi e poi provvedono all'esportazione non solo si sono viste bloccate in modo coatto la produzione, ma sono state costrette anche a pagare le penali per i contratti già stipulati e non onorati, condizione che si risolve come danno su danno.

Il problema ancor più grande è che il posto delle aziende sarde è stato preso dalla concorrenza, in particolar modo dalle aziende spagnole e tedesche che, con modi spesso eticamente discutibili, hanno abbassato i prezzi della carne in maniera notevole per essere competitive sul mercato. Il risultato è, in termine economici e d'immagine, assolutamente negativo e ancora si cerca una soluzione per questa legge capestro che nulla di buono ha prodotto fin'ora.

Maiali vietnamiti

In questa pagina parleremo di :

- [Origini e storia](#)
- [Caratteristiche fisiche](#)
- [Caratteristiche comportamentali](#)
- [Cura e alimentazione](#)



Origini e storia

I maialini vietnamiti sono originari della Thailandia e del Vietnam, allevati da sempre nelle abitazioni domestiche per poi essere macellati e mangiati dalla famiglia stessa. Proprio per questo motivo, i maialini vietnamiti sono molto socievoli con l'uomo, in quanto la razza stessa è stata progressivamente selezionata attraverso gli esemplari che meglio si addicevano ad una vita così vicina all'uomo.

I primi esemplari di questa razza vengono introdotti negli zoo di Svezia e Canada intorno agli anni 60 come animali d'attrazione. Arrivando agli anni 80, invece, sono gli Stati Uniti a mostrare interesse per i maialini vietnamiti ma impiegandoli come animali da compagnia: il mini pig (chiamato anche maiale nano), infatti, diventa uno degli animali da compagnia prediletti degli Americani, tant'è che anche il divo hollywoodiano George Clooney ne ha adottato uno e, come amava sovente spiegare, il suo Max era il miglior amico che un uomo potesse avere. Il maialino morì poi alla veneranda età di 18 per vecchiaia.

Caratteristiche fisiche

Nonostante il nome ingannatore, i maialini vietnamiti non sono poi così piccoli come si vorrebbe far credere: l'appellativo "nano", infatti, non rispecchia in pieno la verità, in quanto questi animali possono facilmente raggiungere i 90 chilogrammi in età adulta e, se non controllati nell'alimentazione, anche ingrassare di più. Il fatto di volerlo accomunare ad un animale da compagnia resta comunque una cosa da vagliare nel caso si decida per un'adozione



di un maialino vietnamita poiché in appartamento potrebbe davvero soffrire molto.

Gli esemplari di questa razza suina sono solitamente abbastanza longevi, con età che può variare dai 10 ai 30 anni, con età media stimata intorno ai 20 anni; se invece impiegato come animale da carne, viene solitamente macellato intorno ai 16 mesi. Da piccoli i maialini vietnamiti sono molto dolci, con fattezze che quasi ricordano un pupazzo, mentre da grandi la loro mole massiccia esula un po' dall'impressione primaria. Ad ogni modo, questi animali si presentano con orecchie e coda dritta, copro tozzo e compatto, con la classica pancia a tazza che ne contraddistingue la specie. Il mantello si presenta con differenti colorazioni, anche se negli esemplari puri troviamo solo il bianco o il nero, al massimo pezzato con entrambi i colori.

La maturità sessuale, invece, arriva non prima dei 2 – 3 anni d'età.

Caratteristiche comportamentali



Socievole, curioso ed intelligente: sono queste alcune delle caratteristiche comportamentali del maiale vietnamita, ideale come animale da compagnia e che va d'accordo anche con altri pet. La sua intelligenza è paragonabile a quella del cane e, esattamente come questi, impara presto a riconoscere il suo nome e a rispondere al richiamo con un suo personalissimo verso.

Amante delle coccole, in particolar modo sulla pancia e dietro le orecchie, il maialino nano è però anche molto permaloso, soprattutto quando viene sgridato: se infatti il cane capisce il senso di autorità del padrone – capobranco, il maiale vietnamita tenderà a stabilire un rapporto alla pari con gli umani. Con gli estranei, invece, si presenta solitamente diffidente, mentre quando è contento e felice, scodinzola con la sua coda dritta e fa grugniti “di festa”.

I maialini vietnamiti hanno inoltre un gran senso dell'olfatto, migliore anche di quello dei cani, e pertanto si rivelano molto utili per la ricerca dei tartufi. Negli ultimi anni, però, la ricerca dei tartufi con il maiale è stata proibita dalla legge in quanto questi animali per loro natura sgrufolano dappertutto, con la problematica seria di danneggiare l'intera tartufaia.

Cura e alimentazione

Sebbene siano animali anche da compagnia, è sconsigliato chiudere i maialini vietnamiti in un appartamento. La condizione ideale sarebbe avere per loro uno spazio verde, una bella cuccia, cibo pesato ed acqua in abbondanza, sia per bere





che per fare il bagnetto. Infatti, anche se comunemente si pensa il contrario, i maiali sono molto puliti, tant'è che amano fare il bagno una volta al giorno.

Quando si decide di adottare un maialino vietnamita e non si ha intenzione di farlo accoppiare, occorre che questo vada castrato o sterilizzato per evitare i periodi di estro durante i quali si dimostra molto irrequieto ed aggressivo. Anche le zanne dovrebbero essere tagliate, in quanto nei maschi queste tendono a diventare piuttosto lunghe.

L'alimentazione va sempre tenuta sotto controllo in quanto il maiale, essendo onnivoro per natura, tenderà a mangiare ogni cosa posta sotto tiro. Quindi una dieta varia e soprattutto controllata è sicuramente la scelta giusta per garantire un buono stato di salute al proprio animale. Gli avanzi del pranzo e della cena possono tuttavia rappresentare un pasto non sempre perfettamente bilanciato rispetto alle esigenze del maiale vietnamita, così diventa essenziale che siano integrati con un pastone umido a base di farina di mais, fiocchi d'avena, erba medica pellettata e cruschetto. Fondamentale sono poi l'erba fresca, le patate e le ghiande, dei quali va molto ghiotto.

Molto importante, inoltre, è anche la passeggiata per i boschi, da fare almeno una volta a settimana.



Maiali vendita

In questa pagina parleremo di :

- [Informazioni generali](#)
- [Allevamenti](#)
- [Dove acquistare](#)
- [Prezzi](#)



Informazioni generali

Il maiale è uno degli animali da reddito migliori che si possano allevare. Come infatti un vecchio detto sentenzia “del maiale non si butta via niente”, così che ogni parte di questo animale non va sprecata perché, se lavorata nel modo giusto, offre non solo carne, ma anche altri prodotti alimentari come la sugna, nonché setole per spazzole e pennelli, pellame, ecc. Proprio per questo i maiali in vendita rappresentano, sia per l'allevatore che per il compratore, un'occasione interessante per acquistare un animale “completo”.

Ma per acquistare maiali in vendita, occorrerà però effettuare una serie di comparazioni per capire effettivamente di quale razza di maiale avremo bisogno, di che età e soprattutto proveniente da quale tipo di allevamento e la conseguente alimentazione che è stata somministrata all'animale. Tutti questi parametri, infatti, contribuiscono a definire il prezzo finale dei maiali in vendita, generalmente venduti con prezzo al chilo contemplato su peso vivo.

Allevamenti

Per la definizione del prezzo dei maiali in vendita, il tipo di allevamento all'interno del quale sono stati cresciuti i vari esemplari conta molto, in quanto tutto un allevamento di tipo biologico che garantisce un “tenore di vita” molto alto agli animali, che vengono tenuti non in stabulazione fissa, ma liberi di muoversi all'interno di recinti molti ampi realizzati all'aperto, e dove i maiali vengono alimentati solo con cibi naturali come ghiande e patate. Questo tipo di allevamento garantisce che la





carne dei maiali in vendita sia più buona, vuoi per la dieta seguita, vuoi per la libertà concessa all'animale che si trova quasi allo stato semi brado, sebbene comunque curato e seguito dall'allevatore.

Naturalmente, i maiali in vendita che provengono da un allevamento di tipo biologico hanno un prezzo di vendita maggiore rispetto a quelli provenienti, ad esempio, da un allevamento di tipo intensivo, generalmente la tipologia più diffusa, ma che non necessariamente rappresenta anche la più apprezzata. Infatti all'interno dell'allevamento intensivo i maiali vengono tenuti a stabulazione fissa durante tutta la loro vita e alimentati solo in parte con mangime naturale, preferito a mangimi ipercalorici che permettano al maiale di raggiungere in modo veloce il peso giusto per essere macellato.

Molto importante, soprattutto se acquistate da un allevatore che non conoscete, è verificare che i maiali in vendita abbiano i documenti necessari utili alla compravendita.

Dove acquistare



Ci sono diversi luoghi dove poter comprare maiali in vendita, anche se occorre operare una netta distinzione nell'acquisto di animali vivi o già macellati.

Per chi ha intenzione di acquistare animali vivi, può rivolgersi agli allevamenti riconosciuti della propria città o comunque presso gli allevatori che propongono la razza suina di proprio interesse. Fate molta attenzione che l'allevamento sia effettivamente certificato e che il maiale abbia i documenti necessari per essere venduto.

Preoccupatevi, ovviamente, dello stato di salute dell'esemplare o degli esemplari che state acquistando: se non siete esperti o temete truffe in quanto l'allevatore non è a voi noto, chiedete la presenza di un veterinario che potrà stabilire con certezza la bontà dell'affare assicurandovi sulle condizioni fisiche dell'animale. Alternativa per acquistare maiali vivi è quella di partecipare alle fiere specializzate nel settore di zootecnia (ma anche qui valgono le medesime raccomandazioni che per gli allevamenti) oppure di provare nelle fattorie private.

Se invece cercare suini in vendita ma che siano già macellati oppure vi occorre solo uno specifico pezzo del maiale stesso, allora è molto più facile trovarlo presso i mattatoi oppure in alcuni allevamenti e fattorie che realizzano anche la macellazione del maiale. In questo caso potrete scegliere direttamente la parte del suino che vi interessa di più, pagando solo e soltanto per quella.

Prezzi



Non esiste un prezzo ben definito che possa stabilire quanto costi al chilo un maiale, poiché, al solito, il prezzo si realizza all'interno della compravendita stessa fra allevatore e acquirente. Ad ogni modo, possiamo dire che il prezzo medio al chilo per animale vivo può oscillare fra i 3 e gli 8 euro, anche se sono previste tariffe superiori per animali di razza pregiata oppure per maiali miglioratori.



Infatti, soprattutto in Italia, non solo vi è un alto consumo di carne di maiale, ma vi è una forte vocazione alla suinicoltura per animali da destinare alla produzione di salumi pregiati. In questo frangente si vanno quindi a collocare soprattutto le razze autoctone, per le quali si possono arrivare a spendere anche 10 euro al chilo per acquistarle.

Per quanto riguarda la vendita dell'animale già macellato, qui il listino viene modulato in base all'importanza del pezzo venduto e dall'impiego di questi (ad esempio per la produzione di salsicce, ecc.). In alcuni casi, la carne di maiale viene fornita già lavorata, e quindi in questo caso acquisirà un prezzo al chilo ancora più alto.