

il Maiale

Tanti, tanti anni fa...

La storia del maiale comincia 50 milioni di anni fa. Un giorno (7000 anni avanti Cristo) gli uomini, che fino a quel momento avevano inseguito e cacciato questo animale nella foresta, decisero che era molto più comodo allevarlo. L'allevamento più antico è proprio quello del maiale: un animale che mangia di tutto e aumenta velocemente di peso.

I maiali di tanto tempo fa assomigliavano molto al cinghiale: il loro corpo era coperto da setole più lunghe e folte, il loro muso era più lungo e a punta, le spalle erano più robuste ed il loro colore più scuro per confondersi nel sottobosco. Nella pianura padana i maiali sono sempre stati presenti in un grande numero anche perché si

estendevano grandi boschi.

Alcuni boschi erano ricchi di querce e i maiali erano proprio ghiotti dei loro frutti, cioè di ghiande.

I maiali venivano accompagnati e lasciati liberi nel bosco e là si nutrivano di frutti selvatici, di tuberi, di radici, di funghi, di uova di uccello, di larve di insetti che estraevano dal terreno scavando con il muso. In estate poi amavano il fresco del



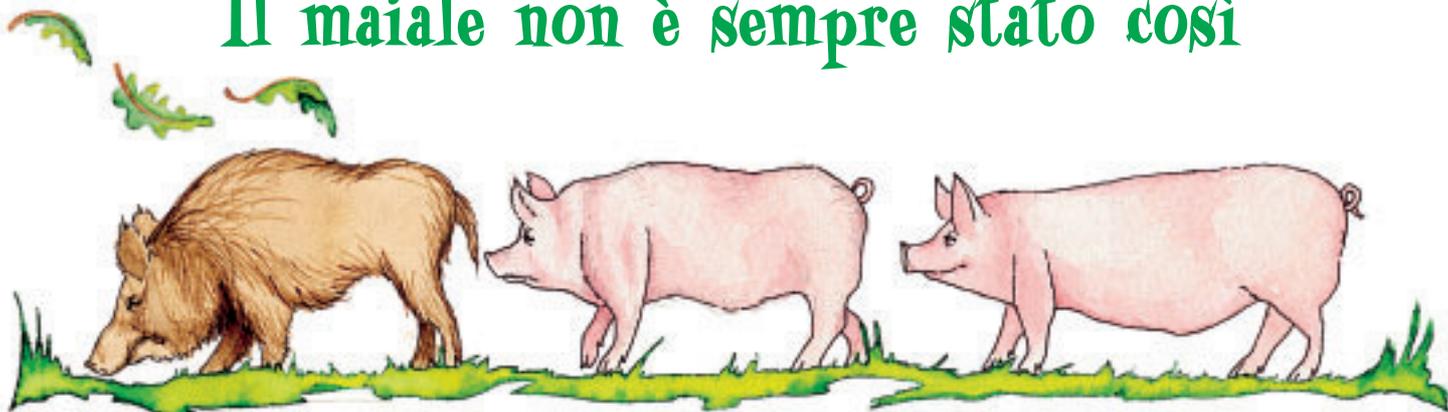
sottobosco e grufolavano nel terreno umido guidati da un odorato e un udito finissimi. In seguito parti di bosco furono recintati e lì vennero rinchiusi i maiali che ingrassavano più in fretta perché il cibo era sempre assicurato e si muovevano meno.

Sono trascorsi molti anni: i boschi sono stati abbattuti e l'allevamento dei maiali è continuato nei recinti al chiuso o all'aperto.

I contadini nelle loro fattorie facevano crescere, fino a pochi anni fa (o forse qualcuno ancora lo fa), uno o due maiali in un porcile vicino alla loro casa, alla stalla e al pollaio.

Ora, da alcuni anni, gli allevamenti di maiali sono di grandi dimensioni e gli animali crescono curati da persone esperte e molto attente.

Il maiale non è sempre stato così



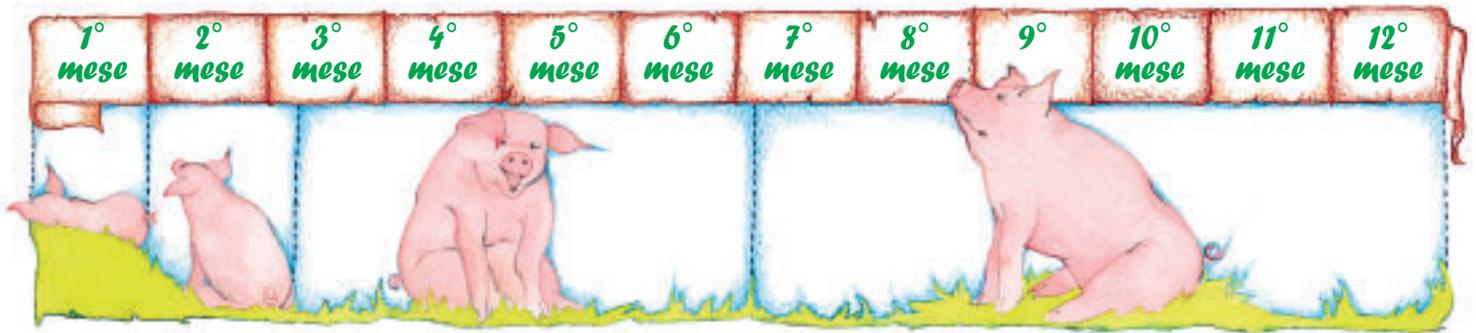
1 - maiale selvatico

2 - maiale domestico

3 - maiale domestico ingrassato

Osserva somiglianze e differenze

Un eccellente aumento di peso



Nascita

La scrofa, la femmina del maiale, ha atteso per 3 mesi 3 settimane e 3 giorni (114-115 giorni) la nascita dei suoi piccoli.

Finalmente tutti i piccoli, i suinetti, sono lì in un posto caldo tutti rosei a comporre la nidiata e alcuni sono più vispi e altri più tranquilli.

Proprio i suinetti più vivaci e forti, spinti dalla fame, si scelgono un capezzolo personale per succhiare il latte dalla mamma.

Qualche piccolo, a volte, non riesce a conquistare un suo capezzolo e l'allevatore lo aiuterà.

Fase di svezzamento

I suinetti, che appena nati pesavano 2 o 3 chilogrammi, ora pesano 6-8 chilogrammi e hanno già cominciato a nutrirsi con il mangime a secco (miscuglio di farine).

Vengono trasferiti nelle sale di svezzamento dove resteranno fino a 70-75 giorni di vita, fino a pesare 25-30 chilogrammi. In questo tempo vengono chiamati lattonzoli.

La mamma non è più insieme a loro ma le sale, in cui ora si trovano, sono calde e ventilate.

Fase di magronaggio

Il maiali sono già cresciuti e ormai sono in grado di vivere a terra.

Nel nuovo ambiente, che deve essere meno caldo dei precedenti, gli animali rimangono fino all'età di 115-130 giorni, fino a raggiungere 50-60 chilogrammi di peso.

In questa fase i maiali si chiamano magroni e sono meno graziosi da vedere.

È interessante osservare come si muovono quando sono calmi e tranquilli e come si comportano quando sono nervosi.

L'allevatore è ancora attento alla loro salute e sa che adesso hanno bisogno di alimentarsi oltre che con mangime secco anche con mangime a broda (mangime a secco mescolato con acqua).

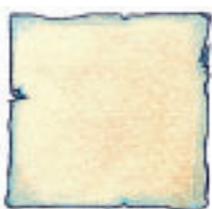
Fase di ingrasso

Questa ultima fase può durare fino a quando il suino ha 10 o 12 mesi di età e pesa 160-165 chilogrammi.

L'allevatore prepara la broda e, anche se sono in fase di ingrasso, i maiali devono seguire una dieta equilibrata e corretta.

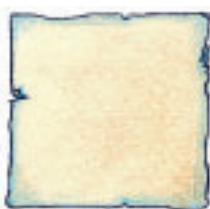
Ancora adesso devono essere difesi dal caldo eccessivo e dal freddo e soprattutto dalle malattie.

Preparo il miscuglio



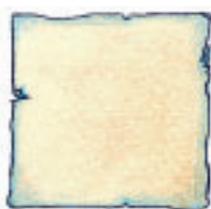
orzo

+



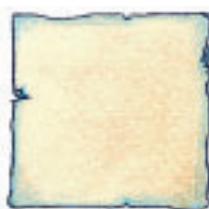
mais

+



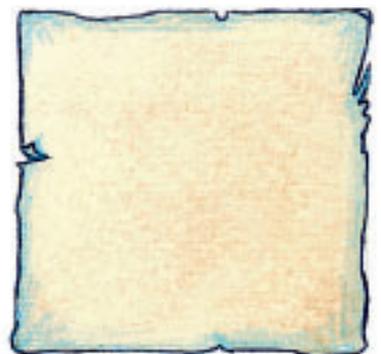
soia

+

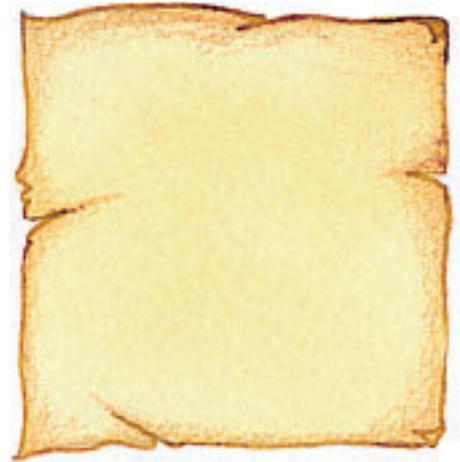
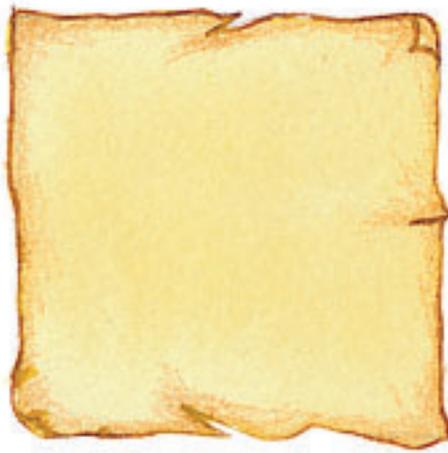


crusca

=



Ascolta e disegna i Versi del maiale



Del maiale non si butta via niente



Il maiale è prezioso per la sua carne che è un alimento nutriente, ricco di vitamine e sali minerali. Le parti magre sono facilmente digeribili e possono essere separate senza difficoltà dal grasso. Alcuni pezzi di carne vengono preparati freschi: arrostiti, bistecche, lombate, costine, braciola...



Dalle cosce, la parte più pregiata, si ricavano i prosciutti. Altri pezzi di carne vengono usati per preparare insaccati: salami, salsicce, cotechini, coppe...

La pancetta, il lardo, lo strutto servono per alcune preparazioni in cucina. I piedini si possono cucinare lessati o possono essere utilizzati per lo zampone.

Anche le cotenne o cotiche possono essere usate per gli insaccati o cucinate nei piatti regionali.

Con le setole si fanno pennelli e spazzole e con la pelle si può produrre il cuoio.

Dal corpo del maiale si possono ricavare sostanze preziose per combattere alcune malattie e alcune valvole del suo cuore vengono utilizzate nei trapianti dell'uomo.



Il salame.

Fino a non molto tempo fa il contadino faceva crescere per la propria famiglia un maiale.

Ai primi freddi si uccideva il maiale allevato per ricavarne ottimi salami e anche cotechini, salsicce, ciccioli...

Il contadino lo aveva ingrassato dandogli da mangiare un po' di tutto e otteneva così buona carne.

Stava attento a far durare i prodotti ricavati per quasi tutto l'anno, soprattutto i salami.

Il salame doveva essere preparato con pezzi di carne di ottima qualità macinati e conditi con sale, spezie e anche aglio e stagionato in ambienti adatti.

Durante la stagionatura, per un tempo più o meno lungo, era anche importante pulire più volte l'insaccato dalla muffa esterna.

Il contadino era contento e anche orgoglioso di offrire a un ospite una squisita ed eccezionale fetta di salame ottenuta con il paziente lavoro di allevamento e di stagionatura.

In campagna quando si tagliava il salame fatto in casa era come dare il benvenuto agli ospiti e dire che si voleva fare festa.

È ormai difficile riuscire a trovare il salame fatto in casa, ma è ancora un prodotto della nostra terra anche se preparato dai salumifici industriali.

Una merenda insieme agli amici è più festosa se c'è buon pane, un coltello, un tagliere e un salame da affettare.



Con un breve testo invita i tuoi amici a una merenda

È proprio sudicio?

Lo vediamo rotolarsi nel fango e subito pensiamo che è proprio sudicio.

Certo il povero maiale a volte trova fango sporco e i risultati sono disastrosi, è proprio impresentabile. Il maiale, come tutti i suoi amici animali che vivono ancora nella foresta, ha solo uno strano sistema per farsi pulizia.

Noi facciamo fatica a capire, ma rotolarsi nel fango pulito per questo animale è utilissimo: combatte i parassiti che si annidano sulla sua pelle, si libera delle mosche noiose che il suo codino troppo corto non riesce a scacciare e si rinfresca quando c'è molto caldo.

Per il maiale è così indispensabile fare questa operazione che accetta anche fango qualsiasi, ma forse sogna il fango e tutto quello che ha lasciato tanto tempo fa nella foresta.

