

SANLURI, 30/09/2010

COMUNICATO STAMPA

In un testo di veterinaria del 1820 è conservata un'importante descrizione del suino rustico sardo.

Un fondamento scientifico e storico per la tutela e la valorizzazione del suino di razza sarda.

Il funzionario zootecnico dell'Associazione Nazionale Allevatori Suini di Roma, Luigi Tacchi, ha consegnato a Fulvio Tocco, Presidente della Provincia del Medio Campidano un importante testo risalente al 1820, scritto dal Direttore Veterinario dell'Armata di S. M., Francesco Toggia, dal titolo "Intorno all'educazione, miglioramento e conservazione delle razze de' porci". Questo documento, afferma il Presidente Fulvio Tocco, costituisce un prezioso contributo a sostegno dell'azione, già intrapresa dalla Provincia a partire dal 2009, nell'ambito della tutela e valorizzazione del suino di razza sarda, che trova nel nostro territorio le condizioni ottimali per la sua riproduzione, tra le quali il clima e l'alimentazione. Procedendo alla descrizione delle diverse razze, l'autore così afferma: "Numerose mandre di porci selvatici sonvi nella Sardegna, per la grande quantità d'alberi ghiandiferi, come la quercia, il sughero, ed il leccio, i quali coi loro frutti somministrano un abbondante alimento a questi animali. Ceti nella sua storia de' quadrupedi della Sardegna, ci fa osservare, riguardo ai porci di quell'isola, che quelli che vivono liberi per le campagne, e per le selve, non sono di una gran mole, ma i nodriti per entro alle case, cioè i domestici, giungono principalmente fra i Campidanesi ricchi di fave, e d'orzo, al peso di cinquecento libbre: la loro carne è generalmente soda, e superiore in sapore a quella d'Italia". Il Toggia prosegue con i vari tipi del mantello della razza sarda: "I Porci della Sardegna sono bianchi, neri, rossi, pia, per il libero commercio tra di loro, e coi cinghiali, di cui abbonda l'isola. Si osserva però dagli'Isolani, che i porci domestici si neri, che rossi, sono i migliori per l'impinguamento, e più gustosi delle altre specie. Si assicura pur anco che i loro salati si conservano per anni, e che quanto più sono vecchi, tanto più sono eccellenti in bontà". Oltre che la testimonianza della varietà della razza sarda del suino e della prelibatezza delle sue carni, dallo scritto è possibile desumere altresì la rilevanza storica di questa razza nell'economia isolana. Leggiamo infatti che: "I Sardi fanno un gran commercio di carne porcina, e di lardo nella Corsica, nella Spagna, ed il altri paesi: allorquando quest'isola apparteneva ai romani numerosissimo era pure questo gregge, e se ne spediva ogni anno una grande quantità a Roma".

Presidenza

Un fondamento scientifico e storico per la tutela e la valorizzazione del suino di razza sarda

TIPO DOCUMENTO: *Comunicato stampa* VER.: *n. 1.00 del 30.09.2010* APPROVATO CON:

AREA: *Presidenza*

DIRIGENTE:

SETTORE: *Presidenza*

SEDE: *via Carlo Felice, 267- 09025 Sanluri*

SERVIZIO:

REFERENTE:

TEL.: *0709356713*

FAX.: *0709370517*

C.F. *92121560921*

P.I.: *02981030923*

E-MAIL *presidenza@provincia.mediocampidano.it*