

09 Luglio 2012

Martelli

La filiera del gran suino padano

Un progetto nato per tutelare un'antica tradizione, in una zona vocata come la Pianura Padana



Lombardia

In zone tradizionalmente contadine come la **Pianura Padana**, da sempre l'allevamento del **maiale** è fortemente legato alle esigenze di sopravvivenza. Nelle epoche in cui non esistevano i frigoriferi, la stagionatura delle carni era un modo molto efficace **per conservarle** e assicurarsi così cibi altamente proteici anche a mesi di distanza dalla macellazione.

Le prime notizie sull'allevamento del maiale padano risalgono al 1584, quando il nobile latifondista bresciano Agostino Gallo fa riferimento a un maiale particolarmente grosso nella sua opera **Le venti giornate dell'agricoltura e dei piaceri della villa**; ne riporta diversi dettagli riguardo all'alimentazione, al tipo genetico e alla qualità delle sue carni. Nel corso dei secoli poi, e in particolare a partire dall'Ottocento, la tradizione si è consolidata legandosi alla cerealicoltura e alla produzione di formaggi a pasta dura come Parmigiano Reggiano e Grana Padano: cereali e siero di latte (un sottoprodotto della caseificazione) costituiscono infatti gli elementi cardine dell'alimentazione animale.

Così, pian piano, è nato e si è sviluppato un tipo genetico specificamente vocato come il **suino pesante padano**, che oggi è il simbolo di questo territorio in cui sono concentrati ormai la quasi totalità degli allevamenti, le principali industrie di macellazione e di lavorazione delle carni, gli stabilimenti di stagionatura del prosciutto crudo e degli altri salumi. Frutto di questa lunga tradizione ed esperienza è il disciplinare di produzione del Gran Suino Padano (a cui Martelli si attiene rigorosamente), che nasce dalla volontà di tutelare questa tipicità locale salvaguardando **una filiera produttiva perfettamente integrata nel territorio**.
