

Suino Nero di Cavour

Un ritorno alla terra, alla qualità, alla memoria

Il Suino Nero Piemontese, conosciuto anche come Nero di Cavour, è molto più di una razza suina: è una storia di recupero, di territorio e di allevatori che hanno scelto di custodire biodiversità invece di inseguire la produzione intensiva. Questa razza, oggi ufficialmente riconosciuta, nasce da un lungo lavoro di ricostruzione iniziato nei primi anni 2000 per riportare in vita antiche popolazioni locali piemontesi scomparse nel dopoguerra. Un progetto sostenuto da allevatori, tecnici e dall'Università degli Studi di Torino, che ha permesso di restituire al territorio un animale profondamente legato alla sua storia.

Un animale riconoscibile, rustico, autentico

Il Suino Nero di Cavour si distingue per il mantello nero intenso e per la caratteristica lista bianca sul muso. È un animale armonico, robusto, abituato al movimento e alla vita all'aperto.

Non nasce per l'allevamento intensivo. Nasce per camminare, grufolare, vivere nei prati e nei boschi. La sua forza è la rusticità: si adatta a terreni marginali, collinari, difficili, trasformando ambienti poco sfruttabili in valore agricolo e ambientale.

Allevamento estensivo: una scelta etica

Il Suino Nero viene allevato all'aperto, in sistemi estensivi o semibradi.

Questo significa:

- ampi spazi
- alimentazione naturale integrata con cereali aziendali
- rispetto dei ritmi di crescita
- benessere animale reale

Un modello più lento, più impegnativo, ma anche più coerente con un'idea di agricoltura sostenibile e territoriale.

Una carne che racconta il tempo

Il valore di questa razza non è nella quantità, ma nella qualità.

Le carni del Suino Nero di Cavour sono:

- saporite
- ben marezzate
- equilibrate tra parte magra e componente grassa
- ideali per la trasformazione in salumi tradizionali

La crescita lenta e la vita all'aperto contribuiscono a dare struttura, intensità aromatica e profondità al prodotto finale. Non è una carne standardizzata. È una materia prima viva, che cambia leggermente con le stagioni e con il territorio.

Una razza giovane ma fragile

Oggi il Suino Nero di Cavour conta un numero limitato di capi e pochi allevamenti attivi. Questo lo rende prezioso, ma anche delicato. La sua sopravvivenza dipende da chi lo alleva, lo riproduce e sceglie di non sostituirlo con linee industriali più produttive. Ogni prodotto derivato da questa razza contribuisce concretamente alla conservazione di biodiversità agricola italiana.

Allevatori custodi

Dietro ogni capo c'è un allevatore custode.

Allevare Suino Nero significa:

- sostenere costi più elevati
- investire in spazi, recinzioni e biosicurezza
- lavorare con numeri piccoli
- credere in un progetto di lungo periodo

È una scelta di identità, prima ancora che economica.

Filiera e territorio

La valorizzazione del Suino Nero di Cavour passa attraverso una filiera dedicata, basata su:

- tracciabilità
- disciplinari di allevamento
- trasformazioni rispettose della materia prima
- collaborazione tra allevatori e trasformatori

L'obiettivo non è competere sul prezzo, ma sul valore.

Perché scegliere il Suino Nero di Cavour

Scegliere un prodotto derivato da questa razza significa:

- sostenere biodiversità italiana
- valorizzare un territorio
- promuovere un modello agricolo sostenibile
- riscoprire sapori autentici
- È un gesto piccolo, ma con un impatto reale.