

Mora Romagnola Del Vecchio

**Sapore antico,
piacere nuovo.**



DELVECCHIO è proprietario del marchio registrato.

SALUMIFICIO DELVECCHIO Antonio e Remo s.n.c. - Italy - 47521 Cesena - Via Madonna dell'Olivo, 105 - tel. +39-0547. 300770 - salumi@delvecchio.it

Mora Romagnola. Una passione che prende alla gola.

La curiosità e la passione per le cose buone ed originali mi hanno spinto a casa di Mario Lazzari, alla ricerca della "mora romagnola". Una denominazione in grado di suscitare nei maschi romagnoli fantasie piccanti, che ben si sposano con la ricerca di piatti appetitosi.

Vidi per la prima volta quel tipo di maiale durante la mia gioventù, nella stalla di mio nonno. Ritrovarlo a casa di Lazzari fu come fare un salto nel passato.

Fu in quel momento che decisi di fare salumi come una volta, con il sapore antico della tradizione, senza la fretta e i dettami commerciali delle moderne produzioni.

Per me il massimo: lavorare con passione ad un progetto di grande fascino.

Così è iniziata questa avventura fatta di cene con gli amici e di esperimenti produttivi.

Nel 2005 Mario e Bruna Lazzari hanno voluto cedermi il Marchio della Mora Romagnola da loro registrato nel 1996: quello unico ed originale.

I prelibati alimenti che produciamo, carne fresca e salumi, sono frutto dell'elaborazione di carni provenienti da suini allevati dai Lazzari.

E anche dall' Az. Agr. San Tomaso, il cui proprietario, Raffaele Rizzi, da appassionato qual' è di gastronomia, si è lasciato coinvolgere dalla passione di mantenere viva una tradizione secolare ed alleva More Romagnole di ottima qualità.

Con la produzione di salumi di Mora Romagnola ho la responsabilità di far rivivere una tradizione fatta di bontà quasi perdute.

Un sapore d'altri tempi. Un piacere moderno.


Gabriele DelVecchio



DELVECCHIO è proprietario del marchio registrato.



Mario Lazzari nel suo allevamento di Faenza con Gabriele DelVecchio



DELVECCHIO
è proprietario del marchio registrato.



La Mora Romagnola

Il nome di questa razza suina originaria della Romagna è stato codificato nel 1942 ed è dovuto al colore (marrone scuro tendente al nero) che caratterizzava tre diverse popolazioni: la diffusissima "Forlivese" (manto nerastro con tinte più chiare nella regione addominale), la "Faentina" (mantello rosso chiaro e meno pregiata della prima), e la "Riminese" (mantello rossastro con una stella bianca in fronte e qualche volta con una cinghiatura chiara).

Fino a metà degli anni '50 tutte queste popolazioni erano incrociate con ceppi locali di Large White (il "San Lazzaro" e la "Bastianella"); l'ibrido era noto come "Fumati". Nel 1918 la popolazione di suini di razza Mora Romagnola in Italia ammontava a 335.000 capi; nel 1949 la consistenza era già calata a 22.000, poichè con l'inizio dell'allevamento industriale, questa Razza era poco adatta ad essere rinchiusa in box perchè sviluppa molto grasso, e nei primi anni Novanta rimanevano solo 12 esemplari concentrati in un solo allevamento, quello di Mario Lazzari a Faenza.

In quegli anni il WWF Italia e l'Università degli Studi di Torino hanno effettuato un piano di recupero della razza. Nel 2000, l'ANAS (Associazione Nazionale Allevatori), ha istituito il registro anagrafico per le cinque razze suine autoctone italiane sopravvissute (Calabrese, Casertana, Cinta Senese, Mora Romagnola, Nero Siciliano). Oggi gli allevamenti iscritti al registro anagrafico sono 42. La popolazione complessiva registrata (settembre 2005) è di 979 animali, 473 maschi e 506 femmine, discendenti da due scrofe capostipiti (60F e 70F) accoppiate con due verri non inclusi nel registro anagrafico, tutti provenienti dall'allevamento Lazzari.

Sono state messe a punto alcune tecniche di gestione della riproduzione che, se applicate costantemente negli allevamenti, permettono di ovviare, almeno parzialmente, al rischio di un aumento della consanguineità: l'esecuzione di accoppiamenti differenziati all'interno dell'allevamento con la creazione di due nuclei nell'allevamento, ossia due gruppi di riproduzione in corpi distinti dell'allevamento, e lo scambio di animali tra allevamenti, che è sicuramente utile per ampliare al massimo il rimescolamento dei pool genici tra nuclei di animali selezionati indipendentemente.

AREA DI ALLEVAMENTO

Sono presenti 42 allevamenti con capi di razza Mora Romagnola iscritti al R.A. dell'A.N.A.S. (maggio 2006) localizzati non solo in Emilia Romagna, ma anche in Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Marche e Campania. Gli allevamenti hanno di solito carattere familiare e spesso si limitano all'autoproduzione, ma non mancano aziende con 5 o più riproduttori. Le tipologie di allevamento sono varie: stabulazione, plein air, semibrado.

CARATTERI MORFOLOGICI

Standard di Razza secondo quanto riportato dall'A.N.A.S.

Tipo: robusto, rustico, taglia media con scheletro sottile ma solido.

Mantello e pigmentazione: cute pigmentata (nera o grigio scura) sul dorso e nelle aree esterne degli arti; rosea nell'addome e nelle facce interne dell'avambraccio e delle cosce.

Mantello nero focato con setole lunghe e robuste a punta divisa e rossiccia. Le setole sono particolarmente robuste in corrispondenza della "linea sparta" che si trova sul dorso (questa è una caratteristica peculiare di razza). Risultano invece più sottili corte, quasi assenti in alcune zone, come quella addominale e in prossimità dei genitali. Il colore delle setole è rosso ciliegia nei suinetti e diventa nero a partire dalla fine dallo svezzamento.

Gli animali adulti presentano l'apice delle setole nuovamente rosso.

TESTA: di medio sviluppo, profilo fronto-nasale concavo, muso lungo e sottile;

orecchie di media grandezza dirette in avanti;

occhi con caratteristica forma a mandorla con sclera pigmentata in nero.

COLLO: leggermente allungato e stretto lateralmente.

TRONCO: moderatamente lungo e stretto; linea dorso lombare convessa (vengono anche detti "gobbi"); spalle piuttosto leggere, cosce lunghe e poco convesse; coda sottile e lunga.

ARTI: tendenzialmente lunghi, pastorali lunghi e garretti talvolta dritti; unghioni aperti e scuri.

CARATTERI SESSUALI:

MASCHI: testicoli ben pronunciati, mammelle in numero non inferiore a 10.

FEMMINE: mammelle in numero non inferiore a 10, capezzoli normali, ben pronunciati e pervi.

ALTEZZA: 80-90 cm (le scrofe sono più alte dei verri).

PESO: 250-300 kg alla maturità (18-20 mesi).

CARNE: di colore rosso scuro e di fine marezza, consistente alla masticazione e di sapore più intenso rispetto agli altri suini.

PERFORMANCE RIPRODUTTIVE

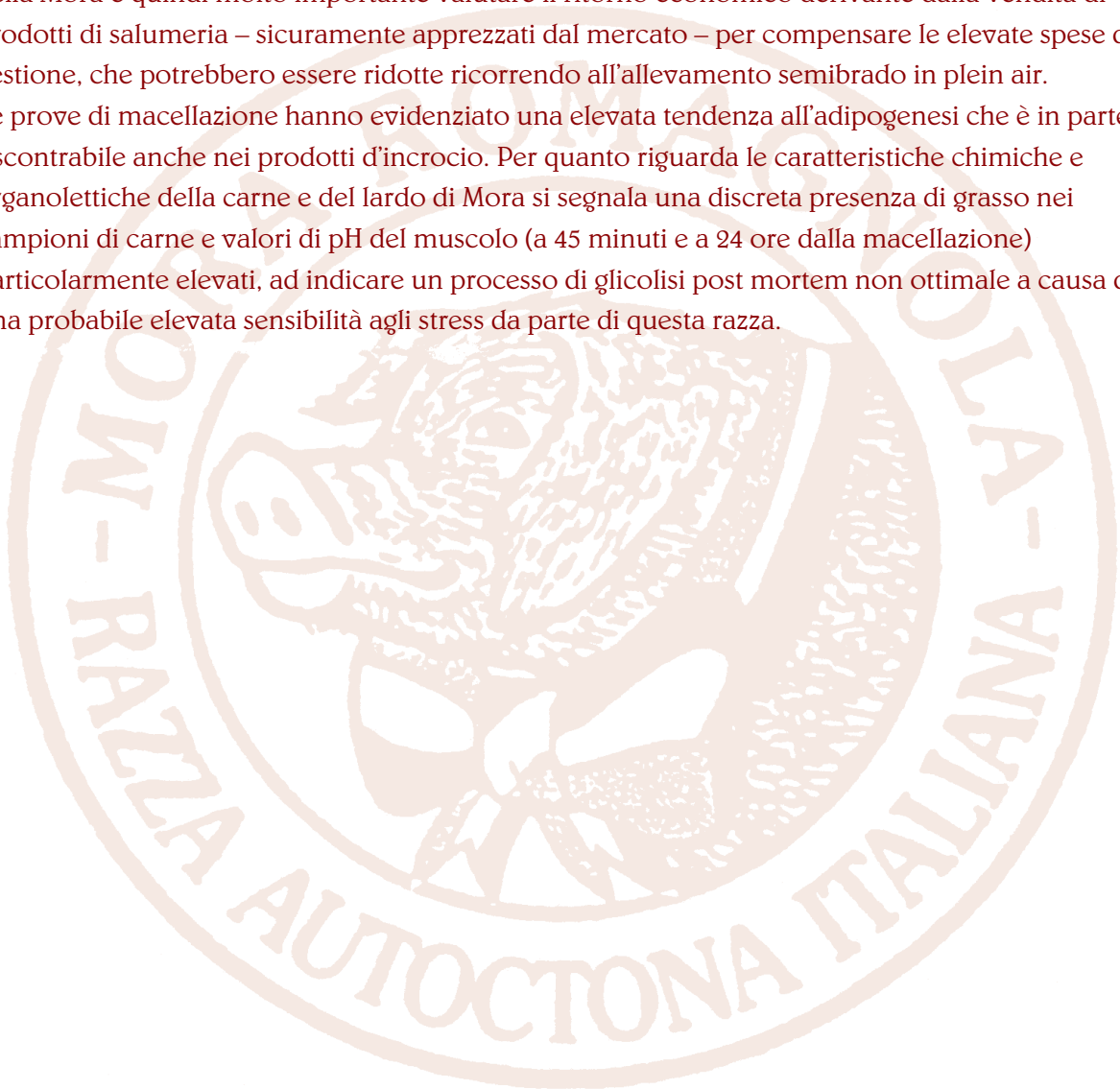
Prove recenti sulle performance riproduttive della Mora hanno dimostrato che la razza si adatta bene all'allevamento all'aperto. Il numero di nati in queste condizioni è mediamente di 7,8 suinetti con una percentuale di svezzamento a 28 giorni del 74%; i nati al chiuso sono stati in media 5,6 con una percentuale di svezzamento del 64%.

La razza ha una prolificità non elevata (simile a quella di altre razze autoctone italiane) ma buone doti di rusticità e di attitudine materna. Segnalazioni recenti sull'aumento del numero medio di suinetti per nidata sono probabilmente da attribuire all'uso di verri Duroc; i soggetti derivanti da questo incrocio sono difficilmente distinguibili dai soggetti di Mora. Il rischio di meticciamiento della razza è pertanto molto elevato.

Numerose prove di allevamento svolte dal Dipartimento di Scienze Zootecniche dell'Università di Torino hanno evidenziato che gli accrescimenti e gli indici di conversione degli alimenti realizzati dalla Mora Romagnola sono significativamente minori rispetto a quelli ottenuti da ibridi commerciali e da F1 (Large White x Mora Romagnola).

Mediamente i soggetti macellati intorno a 160-180 kg alimentati con mangimi commerciali hanno accrescimenti medi giornalieri di 500 g (contro i 690 degli F1) e indice di conversione medio degli alimenti di 4,25 (F1 = 3,70). I pesi di macellazione sono stati ottenuti, nel primo caso, con tempi di permanenza in allevamento e con costi di gestione e alimentazione più elevati; per l'allevamento della Mora è quindi molto importante valutare il ritorno economico derivante dalla vendita di prodotti di salumeria – sicuramente apprezzati dal mercato – per compensare le elevate spese di gestione, che potrebbero essere ridotte ricorrendo all'allevamento semibrado in plein air.

Le prove di macellazione hanno evidenziato una elevata tendenza all'adipogenesi che è in parte riscontrabile anche nei prodotti d'incrocio. Per quanto riguarda le caratteristiche chimiche e organolettiche della carne e del lardo di Mora si segnala una discreta presenza di grasso nei campioni di carne e valori di pH del muscolo (a 45 minuti e a 24 ore dalla macellazione) particolarmente elevati, ad indicare un processo di glicolisi post mortem non ottimale a causa di una probabile elevata sensibilità agli stress da parte di questa razza.



Le cinque razze italiane in via di estinzione

Cinque sono le specie suine a rischio di estinzione. E, malgrado gli sforzi di allevatori e associazioni animaliste, la situazione, per ora, non migliora.

Ma quali sono le caratteristiche che fanno di questi maiali un patrimonio così importante?

Vediamole nei dettagli.

MORA ROMAGNOLA

Gli studi più attendibili la fanno risalire alle razze intermedie tra il porco europeo e quello indocinese. Un tempo era allevato allo stato brado soprattutto nelle province di Forlì e di Ravenna.

Ha il mantello color ardesia, a setole nere con la punta più chiara, oppure rossiccia o fulvo con una striscia chiara sulla fronte e il ventre tendente al bianco.

La testa è di grandezza media, a forma di cono, con le orecchie lunghe portate in avanti.

Le zampe anteriori pur essendo corte, sono molto robuste.

CINTA SENESE

È originaria della provincia di Siena: in particolare dei comuni che formano la Montagnola senese, coperta di querceti e castagneti. Da qui si era poi diffusa lungo la pianura maremmana, nelle parti dominanti della provincia di Arezzo, Firenze, Pisa e Grosseto, fino ad arrivare nelle province di Perugia e di Terni. Attualmente, purtroppo, la razza si è vertiginosamente ridotta: sono rimasti, infatti, pochi allevamenti nelle province di Siena, Firenze e Grosseto, dove il sistema di allevamento è quello stanziale brado, ossia di vita libera tra i boschi, e dove la Cinta si nutre di erba, bacche e frutti del sottobosco.

Prende il nome da una fascia chiara che, dall'alto del collo, scende alle spalle e cinge, come una cintura, il torace dell'animale, dal mantello scuro lucente o nero ardesia, con setole poco folte e sottili. È di corporatura piuttosto piccola, con la testa di media grandezza, allungata, di profilo rettilineo.

Il grugno è lungo, assottigliato alle estremità; le guance sono asciutte e muscolose, mentre le orecchie sono minute e sporgono in avanti e leggermente in basso.

Gli occhi sono piccoli, con l'iride bruna. Il collo è piuttosto largo, il tronco cilindrico, non molto lungo né profondo; il costato è poco arcuato, le spalle poco inclinate e piuttosto pesanti, e la groppa molto spiovente e inclinata; gli arti sono esili ma robusti.

Infine, la coda è attaccata alta, di media lunghezza e finisce con un fiocco di setole sottili.

Di andatura agile e trotterellante, questo maiale è un ottimo pascolatore.

Può definirsi mediamente prolifico: sette-otto cuccioli per figliata.

CALABRESE

E' una specie poco conosciuta, ma si sa per certo che, in passato, se ne distinguevano tre tipi: la Reggitana, la Cosentina e la Catanzarese. Attualmente è allevata solo in un'area interna del Cosentino, allo stato brado: trascorre tutto l'anno nel bosco utilizzando le risorse alimentari del luogo (erba, bacche, rovi e frutti del sottobosco).

Questo maiale è un eccellente pascolatore, un brucolatore e un instancabile camminatore. Si distingue per il suo mantello nero con le setole prevalentemente ispide; la testa è lunga, dal profilo rettilineo e la mandibola piuttosto stretta.

Le orecchie sono grandi e pendenti in avanti verso il basso. Ha il tronco lungo e stretto, il torace poco profondo, con la linea dorso-lombare diritta, gli arti lunghi e forti, la coda attaccata in basso. La Calabrese è provvista mediamente di otto mammelle ben sviluppate, però risulta dotata di scarsa precocità e bassa prolificità: circa sei suinetti per parto.

CASERTANA

Verso la fine del secolo scorso, questo tipo di maiale veniva allevato nelle province della Campania, del Lazio, del Molise e di molte altre zone del Mezzogiorno. Attualmente, allo stato di "semiestinzione", la Casertana è presente solo in qualche allevamento a conduzione familiare nella provincia di Benevento. Sulle origini di questa specie non sono stati condotti studi approfonditi.

L'unico effettuato, infatti, risale al 1899, quando dall'esame di reperti archeologici rappresentanti porci e cinghiali ritrovati negli scavi di Capua, Pompei ed Ercolano, si riuscirono a individuare le caratteristiche somatiche originarie della Casertana. In funzione della taglia, se ne distinguono tre tipi: grande, media e piccola. Rispetto agli altri due, quello grande presenta una cute leggermente più spessa, la testa più lunga e gli arti più sviluppati.

Comunque, i tratti somatici tipici sono la cute nero ardesia sprovvista di setole (da cui il nomignolo di "pelatella"), la testa piuttosto lunga, a profilo rettilineo, caratterizzata spesso dalla presenza, ai lati delle mandibole, di due appendici cutanee dette sciuccagli, tettoie o bariglioni. Le orecchie sono di grandezza media, ravvicinate tra loro e dirette obliquamente dall'alto verso il basso in avanti. Il tronco è mediamente lungo e gli arti asciutti, piuttosto sottili.

È un maiale abbastanza precoce e il numero medio di cuccioli per parto è di sei-otto.

SICILIANA

Probabilmente deriva dalla specie Casertana, almeno per quel che riguarda il tipo genetico di Calascibetta, in provincia di Enna, allevato nei dintorni di Mistretta, Nicosia e nelle province di Agrigento e di Caltanissetta.

Fino al 1880 circa, si trovava in quasi tutte le zone della Sicilia. Attualmente, invece, è allevata allo stato stanziale brado, ma solo nelle zone più impervie dell'isola, come le Madonie e Nebrodi.

Ha il mantello scuro, prevalentemente nero con setole ispide, la testa è grande, con le orecchie semipendenti, le zampe lunghe.

La scrofa siciliana è precoce e prolifica (otto-dieci cuccioli per parto).

Rassegna Stampa

Giovedì 10 Febbraio 2005

Anno 120 n. 40 € 0,90

e-mail: cronaca.cesena@ilrestodelcarlino.it

Cesena

il Resto del Carlino

Via Piave 105, 47023 Cesena

Tel. 0547-821911 - Fax 0547-821917

LA STORIA

«La mia battaglia per la Mora romagnola»

**GABRIELE DELVECCHIO SI BATTI
PER SALVARE LA MORA ROMAGNOLA
CHE HA RISCHIATO L'ESTINZIONE**

IV a pagina del Carlino

LA STORIA

La 'mora' romagnola «Abbiamo salvato il maiale nero dei nostri nonni»

di Luca Ravaglia
La mora romagnola era il maiale dei nostri nonni, che gioiva dimorando il suo maiale nero nei porci. La sua caratteristica principale è la riga verticale del pelo al centro del dorso e la sua carne grassa e succulenta era una prelibatezza per le sue famiglie viveva per mesi. Ma gli anni passano e le mode cambiano, oggi le salumerie la gente cerca carne magra e il maiale nero è finito nei dimenticati. Bruciando addirittura l'estinzione. Fino a che un gruppo di allevatori non decide di salvarlo. Tra questi c'è anche Gabriele Delvecchio, il quale anno ha iniziato un percorso di riscoperta delle razze autoctone vivano nella nostra terra.

Delvecchio: «Costa caro ed è molto grasso ma la sua carne ha un sapore inconfondibile»

«La mora — si racconta Delvecchio — è una passione nata dal lavoro che svolgevo. Alcuni animali che hanno riempito le fattorie e le stalle romagnole oggi stanno scompaiono perché la gente li ha dimenticati. Io invece mi batto perché la tradizione non si perda. Gli animali rimasti in vita sono pochi e ritengo che a salvare la specie sia stato Mario Laurini, un allevatore di Salsomadene, vicino a Cesena, che nel 1990, perché ha sempre sommerso a far riprodurre le mora. Ora alcuni

esemplari di razza pura sono ospitati nei laboratori di ricerca universitari e l'obiettivo più importante è l'ottenimento di prodotti degli altri maiali. Poi c'è la carne, che è molto grassa. I nostri nonni mangiavano a casa dal lavoro e avevano bisogno di una mangima nutriente. La mora di mora era una benedizione: succulenta, saporita, ma allo stesso tempo anche tenera e saporita. C'è la sua carne che penetra fin nei muscoli dell'animale. Colando e lo strutto si trova avanti un anno. Ora invece si mangia il maiale e si pensa alla lingua».

CESENA

Foto: M. Antonelli e P. Pignatelli - Contrasto / Laif / Contrasto

Rassegna Stampa



**Terra e cibo
di Romagna**



La lunga tradizione artigianale del Salumificio "Del Vecchio" di Cesena

Innamorati della Mora romagnola

CESENA - Nel passato i fratelli Antonio e Remo Del Vecchio andavano nelle case di contadini a macellare i suini per produrre gli insaccati che sarebbero stati mangiati durante l'inverno o conservati per essere degustati l'anno dopo. Questa è la storia dell'azienda artigianale "Salumificio Del Vecchio" di Cesena, che ora è gestita da Gabriele. Da un porticato di una casa colonica, negli anni si è trasferita nel luogo attuale. Inizialmente i maiali venivano macellati solamente nel periodo invernale, ora con le tecnologie di conservazione tutto l'anno. La nuova struttura è nata nel 1970. Oggi, l'impresa macella tra i 150 e 200 maiali a settimana. Gli animali provengono esclusivamente da allevamenti locali e rigorosamente selezionati. Gabriele dopo i libri di ragioneria, ha abbandonato gli studi, ed ha sempre lavorato nelle aziende, anche quando era piccolo e si divertiva a giocare con la carne. La piccola realtà impiega 15 dipendenti e 4 soci. L'incontro con la mora romagnola è stata casuale: un amico l'ha convinto ad usarla. "Dalla prima prova - sottolinea Gabriele - mi sono



Salumificio Del Vecchio Gabriele Del Vecchio si fa ritrarre assieme al suo staff di lavoro

innamorato di questa carne e subito ho riscontrato un apprezzamento dei consumatori verso questo tipo di carne". I primi animali sono stati macellati nel 2002, e da quel momento sono state diverse le more macellate.

Gli animali provengono da Mario Lazzari di Faenza, il salvatore di questa razza, e da un cesenate, Rizzi. La mora romagnola fu scartata dall'industria perché poco redditizia ma è sempre rimasta nel cuore e nei racconti

dei vecchi romagnoli. Del Vecchio vorrebbe riprendere questa vecchia tradizione, e attraverso un circuito chiuso, allevare, macellare e commercializzare. La maestria, tramandata dalla famiglia Del Vecchio, permet-

te di assaporare il gusto antico di una storia lunga secoli. La difficoltà di questo animale è la conservazione per la sua alta percentuale di grasso. Per questa caratteristica principale dell'animale, bisogna però che l'al-

levatore e il macellaio lavorino insieme per dargli un'alimentazione adeguata. Per ora di questo animale si trovano salami, prosciutti, coppa, lardo e carne fresca, ottima per fare piatti gustosi. L'azienda sviluppa i suoi prodotti in tre linee tradizionali: salame nostrano, coppa e prosciutto "brigante" realizzati con animali romagnoli e con carne selezionata di qualità. I prosciutti vengono fatti stagionare a Meldola. Poi c'è la linea della Mora. Lo spaccio aziendale è aperto dal lunedì ai venerdì e segue orari di fabbrica. La norcineria è seguita ancora dallo zio, un vero artista di questo mestiere. "È difficile - prosegue Gabriele - riuscire a lavorare bene e a distinguersi dai prodotti tradizionali. La grande soddisfazione del nostro lavoro è arrivata con l'invito a partecipare al "Salone del Gusto" di Torino, organizzato da Slow Food, con i nostri prodotti di mora romagnola. La nostra filosofia è utilizzare solo carne pura di animali 100 per cento autoctoni". Indirizzo: Salumificio Del Vecchio, via Madonna dell'Olivio, 105, Cesena e tel.: 0547300770.