

# Pollino, ora è emergenza ma occorre una *filiera*

Negli scorsi anni l'Alsia ha condotto un'azione di animazione territoriale presso le aziende di macellazione della zona del Pollino, partecipando a un progetto di costituzione della filiera cinghiali insieme al **Parco Nazionale del Pollino**. Il processo è ancora in corso, mentre la "questione cinghiali" sta diventando un'emergenza per l'equilibrio ambientale e per quello agricolo.

Ce ne spiega le ragioni uno dei rappresentanti di quelle aziende, **Giuseppe Suanno**, oggi presidente della cooperativa **Co.Pollino**.

**Presidente Suanno, quando è nata la vostra iniziativa sui cinghiali?**

Abbiamo presentato la nostra proposta sulla filiera cinghiali in sinergia con l'Alsia nel 2002. Allora l'Ente Parco del Pollino aveva già instaurato una collaborazione con l'Università di Siena per lo studio della popolazione dei cinghiali e per la loro cattura. Infatti fu dato agli agricoltori la possibilità di installare dei chiusini nei loro campi in modo da catturare i cinghiali.

**Quale è stata la vostra proposta?**

*Una volta catturati, i cinghiali, andavano macellati. Per questo, insieme ad alcune aziende di macellazione della zona abbiamo proposto un progetto per la macellazione delle carni con un apposito disciplinare e processo di certificazione. In questo modo si sarebbe potuta avviare una filiera completa, che prevedesse anche la commercializzazione della carne di cinghiale quale prodotto certificato del Pollino.*

**A che punto è il progetto?**

*Si aspetta di poter fare i controlli sanitari sui cinghiali catturati. Questo è un passaggio fondamentale per verificare con degli esami sierologici la salubrità delle carni. I cinghiali, infatti, vivendo allo stato brado, sono portatori sani di malattie come la peste suina africana, la rabbia e la trichinellosi.*

**Qual è la situazione ora nella zona del Parco?**

*Ora siamo in un clima di vera emergenza sotto diversi punti di vista. Un'emergenza economica, a causa dei danni procurati dai branchi di cinghiali agli agricoltori e alle loro colture: si pensi a quelle pregiate, come i campi di grano carosella, agli ortaggi, ai vigneti. Poi c'è il pericolo di uno squilibrio ambientale: l'eccessiva presenza di cinghiali,*

## ECCO I SISTEMI DI PREVENZIONE DEI DANNI DA CINGHIALE

### **Colture a perdere e foraggiamento dissuasivo**

Interventi che offrono un supporto alimentare agli ungulati nei periodi critici dell'anno, per evitare che si dirigano verso coltivazioni da reddito.

### **Catture**

Posizionamento di strutture fisse di grandi dimensioni (Corral) o medie (chiusini) che permettono di catturare branchi interi. Sono sistemi incruenti di selezione dei soggetti catturati. Lo svantaggio è rappresentato dai costi di impianto e di gestione e dalla destinazione dei capi: quelli destinati all'alimentazione non possono essere abbattuti sul luogo di cattura, ma vanno trasportati in appositi macelli.

### **Attività venatoria**

Il controllo numerico della popolazione di cinghiali si può avere solo con la caccia, e in particolare con metodi come la "braccata", la caccia di selezione e la "girata".

### **Politiche di gestione**

Zonazione del territorio, acquisizione periodica delle caratteristiche dei cinghiali (densità, distribuzione, consistenza), monitoraggio dell'evoluzione dei danni. ●



Oltre alla copertura dei danni alle colture, anche pregiate, gli imprenditori chiedono maggiori controlli sanitari e azioni congiunte da parte delle istituzioni. Allo studio un'ipotesi per la cattura dei selvatici e la macellazione.

**SPECIALE**

Gestione  
cinghiali

## TIPOLOGIA DI DANNI DA CINGHIALE

Produzioni e opere danneggiate	Descrizione del danno
Pascoli ed erbai	Sbancamento del cotico erboso e calpestio
Seminativi	Consumo e calpestio del prodotto
Vigneti e altre coltivazioni arboree	Consumo del prodotto, scalzamento delle barbatelle e rottura dei tralci e dei rami
Oliveti	Rottura delle reti di raccolta, aratura delle fasce
Bestiame	Predazione di ovini al pascolo, di piccoli roditori; distruzione di nidi di fagiani e quaglie
Opere varie (muretti a secco, ciglioni e canali di regimazione delle acque)	Scalzamento delle pietre, sbancamento del terreno e rottura del cotico erboso

dovuta anche all'incrocio con i suini, ha generato una mescolanza genetica che porta i cinghiali a riprodursi più di frequente.

Non ultimo, rischia di esserci soprattutto un'emergenza sanitaria, in quanto non è stato ancora accertato se sulle colture danneggiate, intaccate dai cinghiali, possano essere rimasti germi di malattie.

### Quali possibili soluzioni intravede al problema?

Sicuramente il problema non va sottovalutato e necessita una sensibilizzazione delle istituzioni, siano esse Province, Enti Parco, Corpo Forestale, Asl. Nella pratica potrebbe rendersi necessario, anche con una certa urgenza, l'abbattimento selettivo dei cinghiali della zona. ●

## ALLEVAMENTI, OPPORTUNITÀ E INTEGRAZIONI DEL REDDITO NELLE AREE MARGINALI

Il mercato relativo ai cinghiali, inteso come vendita sia dei capi che della carne, rappresenta ancora un'economia poco sfruttata nella nostra regione, fatta di piccole esperienze a volte addirittura amatoriali. Eppure l'allevamento dei cinghiali, come di altri ungulati selvatici, può essere un'opportunità per il recupero delle aree marginali, un'alternativa agli allevamenti zootecnici tradizionali e può essere collegato alle attività agrituristiche e selvituristiche.

Abbiamo raggiunto telefonicamente **Gerardo Possidente**, un allevatore di cinghiali di **S. Nicola di Pietragalla**, in provincia di **Potenza**.

La sua è un'esperienza partita molti anni fa per passione e che ora è diventata un'attività affermata con sbocchi sull'intero mercato nazionale.

### Signor Possidente com'è nata la sua idea imprenditoriale?

Tutto è partito da mio padre, appassionato cacciatore, che 50 anni fa decise di metter su un allevamento, acquistando una coppia di cinghiali in Toscana. All'epoca infatti nella nostra zona i cinghiali erano pochi. Negli anni '80, poi, il nostro allevamento vendeva cinghiali agli Ambiti Territoriali di Caccia della Provincia per il ripopolamento. Scomparso mio padre, e avendo ancora numerosi capi, ho dovuto prendere in mano l'attività, gestendola secondo tutte le normative e i regolamenti vigenti.

### Cosa si fa per allevare cinghiali?

Sono molte le direttive da rispettare se si alleva per usi alimentari. Intanto va chiesta l'autorizzazione alla propria Provincia. L'allevamento va recintato e opportunamente segnalato, poiché non è permessa la caccia al suo interno. E inoltre è necessaria la registrazione all'Azienda Sanitaria Locale per i controlli sanitari e le visite veterinarie. Se invece non è destinato all'alimentazione, l'allevamento non può superare i 25 capi. Il nostro allevamento ha adottato il sistema di

controllo HACCP ed è stato il primo in Basilicata a ricevere il marchio CEE.

### Come si svolge il suo allevamento?

#### Cosa produce?

È un semi-brado di 100-120 capi che pascolano su una collina di querce e noci. I cinghiali si cibano solo di quello che trovano nel boschetto, salvo nei periodi critici in cui l'alimentazione viene assistita. I prodotti che trasformiamo sono la salsiccia, il filetto, il capocollo e il prosciutto. In particolare del cinghiale giovanissimo si cucinano il cosciotto e la spalla, dopo averli fatti marinare per qualche giorno. Il cinghiale fino a sei mesi ha una carne delicata che si prepara come quella del capriolo. Appena ucciso, va immediatamente castrato per evitare che la carne prenda quell'aflore che la rende immangiabile.

### Qual è il vostro mercato di riferimento?

Vendiamo i nostri prodotti qui in loco attraverso lo spaccio aziendale, ma riforniamo anche diversi ristoranti, agriturismi e gasteronomie della Basilicata e alcune strutture in altre regioni d'Italia. ● (A. L.)