



La Mora Romagnola: suino pregiato che ha rischiato l'estinzione



Piergiorgio

Lucio



Lucio Zavatta e il papà Piergiorgio conducono la piccola azienda agricola **I FONDI**, immersi nel verde dell'**alta Val Marecchia** in una zona di confine tra Romagna, Marche e Toscana. Allevano suini di razza **Mora Romagnola** nei pascoli allo stato brado, nel massimo rispetto dell'ambiente e del benessere animale, proteggendo e salvaguardando una razza tipica del territorio.



Novafeltria
 Rimini



L'azienda agricola **I FONDI** fa parte dell'associazione "**La Mora del Presidio**" che raccoglie 6 allevatori con 42 scrofe iscritte.



Tutti i prodotti lavorati e trasformati in azienda sono **PRESIDIO SLOW FOOD**, per cui i suini vengono allevati e "trasformati" secondo un preciso disciplinare di allevamento, lavorazione e trasformazione.

Un esempio su tutti: l'integrazione alimentare degli animali è di tipo vegetale, **no OGM**.

integrazione alimentare di tipo vegetale



È una razza suina autoctona che **ha rischiato di scomparire**. Nel 1949 ne esistevano circa 22.000 esemplari, ma la crescente domanda di cibo iniziò a favorire la diffusione del **classico maiale rosa (Large White)**, più adatto all'allevamento intensivo. La **Mora Romagnola** ha bisogno infatti di un paio d'anni per maturare ed essere macellata, ed è poco prolifica.

**allevamento estensivo all'aperto
 lenta maturazione
 poco prolifico**

**In Emilia Romagna
 2015**



**29
 allevamenti**



**274
 scrofe all'anno**

- Bologna**
 4 allevamenti
 12 scrofe
- Forlì-Cesena e Rimini**
 11 allevamenti
 40 scrofe
- Modena**
 2 allevamenti
 23 scrofe
- Ravenna**
 12 allevamenti
 199 scrofe

La Mora Romagnola



Come molte vecchie razze è vigorosa, predisposta all'ingrassamento e molto rustica, ideale quindi per sistemi di allevamento estensivi e all'aperto.

Le carni della Mora Romagnola

Sapide, morbide ma compatte, alquanto grassottelle, da cui si producono salumi di pregio come il **culatello** o la **spalla cruda**, ma anche le tradizionali cotture casalinghe di **arrosti, bracirole e spiedini** che bastano a esaltare i sapori e i profumi, ricchi e complessi, di questa carne "ritrovata"

"Ogni giorno almeno tre volte al giorno avrai bisogno di un agricoltore"

Wendell Berry



AZIONE COFINANZIATA DALLA COMMISSIONE EUROPEA.

Il presente progetto è finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione (comunicazione) e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute.

