

MAIALE DELLE ALPI DE L'ETIVAZ

A ovest il cielo è di colore blu chiaro, nonostante il paesaggio prealpino di Pays d'Enhaut a sud-est sia circondato dalle nuvole. Arrivati a 1400 m s.l.m., sopra Château-d'Oex, respiriamo una fresca aria mattutina, ci godiamo la bella vista e ascoltiamo il grugnire dei maiali. I 50 maiali d'alpe si recano frettolosamente alla mangiatoia riempita con il siero, grugnando tutti contenti. Insieme a un foraggio supplementare a base di vitamine, il liquido latteo è responsabile per un'alimentazione equilibrata dei maiali delle alpi. Il siero, praticamente senza grasso, ma ricco di minerali, deriva da un prodotto secondario dei formaggi d'alpe Paquier Gétaz. Jakob Spring dell'azienda Linus Silvestri AG ci spiega la filosofia del programma dei loro maiali delle alpi:

«Ogni attività d'alpe alleva oltre alle vacche nutrici, altrettanti maiali pregiati svizzeri».

Gli animali trascorrono minimo 56 giorni nella zona d'estivazione, affinché il siero venga utilizzato in modo sensato ed ecologico direttamente sull'alpe. Nell'ampia area recintata, gli animali possono muoversi liberamente, ogni maiale ha a disposizione uno spazio di movimento naturale di 40 m². Si possono riparare nella stalla adattata alle loro esigenze e che soddisfa i criteri di IP-Suisse. Nonostante il clima fresco ad alta quota, lo sguazzare nel fango è molto importante, poiché i maiali non sudano.

Il fango forma una crosta che avvolge la loro pelle chiara per proteggerla dai raggi solari.

Nonostante questi curiosi animali ozino per quasi 18 ore al giorno, hanno bisogno di molto spazio per poter vivere i loro istinti naturali. Le cotiche erbose vengono dissodate in poco tempo. Con il loro accentuato olfatto grufolano in modo instancabile nel terreno alla ricerca di insetti e semi. Sono addirittura in grado di spostare grandi pietre giocando con il loro muso e arrivare a prendere gli scarafaggi. Questo allevamento nel rispetto dell'animale e con molto movimento all'aria aperta, garantisce una carne di maiale particolarmente aromatica.

Amore vero per una vita naturale sulle alpi

Per riuscire a dare un'occhiata alla produzione casearia mattutina, ci dirigiamo al caseificio d'alpe situato a ca. 300 metri più in alto. La maestosa parete rocciosa della catena montuosa del Vanil Noir dietro la capanna alpina Paray Charbon, costruita nel 1700, si erge in modo spettacolare. Bussiamo alla porta di legno rovinata dal tempo, entriamo e ci ritroviamo

apparentemente immersi nel passato. Nella capanna oscura si diffondono nell'aria calda e umida note di latte affumicate. Sul pavimento della cucina bruciano i resti di abeti, il paiolo di rame è appeso all'uncino. Da maggio a ottobre Henry-Daniel e Aimée Raynaud producono a mano il formaggio d'alpe L'Etivaz AOP sul fuoco a legno. Ogni famiglia d'alpe trasmette il proprio sapere alla prossima generazione, affinché quest'arte a Pays-d'Enhaut rimanga una tradizione secolare. La dura vita sull'alpe senza nessun tipo di comodità, viene accettata dalla bella coppia di casari con piena mitezza. Come figlio di un alpigiano, Henry-Daniel non conosce altro che quella vita isolata scandita dal ritmo della natura.



www.transgourmet.ch/origine