

## MAIALE DELLE ALPI DELL'OBERLAND BERNESE

Sull'alpe Leissigbärgli veniamo sopraffatti da un panorama mozzafiato. Il Lago di Thun, dall'intenso colore blu turchese, scintilla sotto il sole pomeridiano, confondendosi con il cielo azzurro e il magnifico Niederhorn che si erge sopra il Beatenberg. La vista si estende a ovest fino a Chasseral e a est fino al Lago di Brienz.

La capanna alpina decorata con campanacci e fiori è situata in un altopiano piatto a 1414 m s.l.m. sul pendio a nord, incorniciato tra le ripide pareti rocciose del Leissiggrat e Morgenberghorn. La coppia, Martin Schmutz e Brigitte Grau, gestisce dal 2004 l'alpe di proprietà del comune di Krattigen e alleva 75 capre che "lavorano" i pascoli, 5 capre da latte e ca. 18 vacche nutrici. Alle 50 vacche da latte si aggiungono altrettanti maiali d'alpe. Il motivo è il siero realizzato durante la produzione del formaggio Berner Alpkäse AOP. Infatti, insieme al foraggio supplementare, questo liquido praticamente senza grassi, ma ricco di minerali, viene aggiunto alla mangiatoia dei maiali.

### **«Sull'alpe il siero viene utilizzato in modo ecologicamente sensato come foraggio per i maiali».**

Nella parte di bosco all'ombra, alcuni maiali oziano nella fresca abetaia, altri dormono nello spazio all'aperto della stalla, al coperto comodamente adagiati sulla paglia. Un maiale russa voluttuosamente. La stalla soddisfa i criteri IP-Suisse e, rispettando le direttive, offre ai maiali delle alpi Silvestri libero accesso all'area. Tuttavia, i maiali dormono ca. 18 ore al giorno. La loro attività si concentra la mattina presto e la sera tardi. Sul terreno naturale, i maiali delle alpi possono vivere appieno i loro istinti naturali. Con il loro accentuato olfatto sguazzano in modo incessante nella terra scovando insetti, semi e radici. Le cotiche erbose vengono dissodate facilmente con il loro grosso muso e le grandi pietre vengono spinte via in modo giocoso. In fondo, un maiale resta pur sempre un maiale.

Lo sguazzare nel fango fa parte dell'abituale passatempo durante le giornate soleggiate di questi animali curiosi che non sudano e a causa della loro pelle chiara sono soggetti a scottature solari. L'allevamento svizzero di maiali pregiati d'alta montagna, nelle zone più fresche d'estivazione, fa bene all'animale e, allo stesso tempo, viene utilizzato il prodotto di scarto derivante dalla produzione del formaggio.

## «Poco spazio e aria pura».

La quotidianità sull'alpe è davvero pesante. Il lavoro faticoso inizia al mattino presto con la mungitura delle vacche e non finisce prima del tramonto. Oltre a occuparsi degli animali si concima, si lavora alle recinzioni, si produce formaggio e burro. Per tutto ciò è richiesto un team che funziona bene e che abbia grande volontà e perseveranza. La capanna alpina è attrezzata in modo funzionale e offre poco spazio per la sfera privata. L'unico lusso è dato da un congelatore che viene alimentato con corrente solare e mantiene fresche le scorte di cibo. A fine giornata si diffonde un silenzio benefico sulle montagne idilliache. La grandiosa vista sulle luci scintillanti della città di Thun ripagano gli alpigiani della loro vita primordiale al ritmo della natura.



[www.transgourmet.ch/origine](http://www.transgourmet.ch/origine)