

# MAIALE DELLE ALPI DEI GRIGIONI

La facciata della suggestiva capanna alpina è decorata con pannelli di legno anneriti dal sole. Sui davanzali fioriscono gerani rossi. Nell'osteria alpina, tavoli e panche di legno invitano a mangiare e bere. Nadia e Günther Kneissel provvedono affinché tutto vada liscio sull'*Alp D'il Plaun*. Oltre a occuparsi degli escursionisti che rientrano, si prendono cura principalmente degli animali in estivazione. A 1950 metri s.l.m., con un'impressionante panorama sulle montagne grigionesi nella regione Viamala, vengono svolte anche altre attività come la mungitura, la lavorazione del burro e la produzione di formaggio.

«La giornata comincia nel bel mezzo della notte, mentre a valle tutti ancora dormono».

Fin dal 1999, Nadia e Günther trascorrono ogni estate sull'*Alp D'il Plaun* insieme ai loro due figli Sally e Kevin. La coppia inizia a lavorare sodo già di buon mattino mungendo le mucche. In seguito, il latte viene elaborato direttamente sull'alpe per ottenere un formaggio genuino, raffinati *Mutschli* e un burro davvero speciale. La giornata lavorativa si conclude difficilmente prima dell'imbrunire. «Siamo molto fortunati ad avere la famiglia Kneissel», afferma il mastro alpigiano Urban Battaglia. Non è del tutto scontato che una famiglia sia così legata a questa vita isolata e che, nel corso degli anni, riesca a far fronte al faticoso lavoro.

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

Sull'*Alp D'il Plaun*, oltre a 75 mucche da latte, vengono allevati anche 43 maiali pregiati svizzeri. Il motivo di tutto ciò è il siero che deriva dalla produzione del formaggio. Infatti, questo liquido praticamente senza grassi, ma ricco di minerali, viene aggiunto alla mangiatoia dei maiali insieme al foraggio supplementare. Jakob Spring, dell'azienda Linus Silvestri AG, ci ha accompagnato sull'alpe spiegandoci le direttive del loro programma: «Ogni maiale deve avere libero accesso su un terreno naturale di 40 m<sup>2</sup>». Per quanto riguarda la stalla, vigono le disposizioni di IP Suisse. Infatti, le stalle devono corrispondere in modo particolare alle esigenze degli animali e disporre di una zona asciutta dove si possono distendere.

Questi maiali dormono per circa due terzi del 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. Inoltre, le cotiche erbose vengono dissodate facilmente con il loro grosso muso. Lo sguazzare nel fango fa parte dell'abituale passatempo durante le

giornate soleggiate di questi animali curiosi. L'adeguato allevamento di questi animali unito a tanto movimento all'aria aperta, garantiscono una carne particolarmente aromatica.

## Zelo, tenacia e lavoro di gruppo

Solo grazie a questo tipo di atteggiamento, si torna, dopo 90 giorni di alpeggio, nella frenetica valle con un bagaglio ricco di esperienza. La stagione termina all'inizio di settembre con il tradizionale rientro dall'alpeggio. La famiglia Kneissel torna a valle soddisfatta, con le bellissime mucche adornate e con un anno di esperienza in più, dove li attenderà il viaggio di ritorno in Alto Adige.



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