

PORC D'ALPAGE DES GRISONS

Les lattes noircies de soleil ornent la façade du charmant refuge d'alpage. Sur le rebord des fenêtres fleurissent les géraniums devant des tables et des bancs en bois qui invitent à casser la croûte et à se désaltérer au Alpbeizli. Nadia et Günther Kneissel veillent à ce que rien ne manque à l'Alp D'il Plaun. Ils accueillent aussi les randonneurs qui y font halte, mais s'occupent essentiellement de l'estivage des bêtes. À 1950 mètres d'altitude donnant sur une impressionnante vue panoramique des montagnes grisonnes de la région de Viamala, on produit ici aussi du lait, du beurre et du fromage.

«La journée commence en pleine nuit,
tandis que tous dorment encore dans la vallée.»

Depuis 1999 déjà, le couple passe tous les étés à l'Alp D'il Plaun avec ses deux enfants, Sally et Kevin. Pour Nadia et Günther, le labeur commence tôt le matin avec la traite des vaches dont le lait deviendra ensuite directement à l'alpage du fromage du terroir, du succulent Mutschli ou encore du beurre de premier choix. Mais la journée se termine rarement avec la tombée du jour. «On a beaucoup de chance avec les Kneissel», souligne le maître alpin Urban Battaglia. Ce n'est pas tous les jours qu'une famille se sente ainsi liée à la vie isolée des montagnes et en assume au fil des ans le travail astreignant.

«À l'alpage, le petit-lait est recyclé utilement et
écologiquement en nourriture pour les porcs.»

Outre les 75 vaches à lait, on élève aussi à l'Alp D'il Plaun 43 Grands Porcs Blancs suisses. La raison en est le petit-lait résultant de la production de fromage. Le liquide à peu près dépourvu de graisse mais riche en minéraux termine sa course avec d'autres compléments alimentaires dans l'auge des cochons. Jakob Spring, de Linus Silvestri SA, nous a accompagné jusqu'à l'alpage et nous présente les lignes directrices de leur programme: «Chaque porc doit avoir constamment accès à 40 m² de sol naturel extérieur». Les étables sont conformes aux prescriptions d'IP-Suisse et sont particulièrement respectueuses des animaux, notamment avec une surface de couchage sèche.

Les bêtes porcines dorment à peu près les deux tiers du temps; elles sont actives au petit matin et aux dernières heures du jour. Sur le sol naturel, les Grands Porcs Blancs peuvent retrouver le contact avec leurs instincts. Leur odorat développé les pousse à constamment fouiller la terre où ils dénichent des petits organismes, des graines et des racines. Les herbes ne résistent pas longtemps aux groins puissants de sorte que, les jours d'été, les bains de

boe sont au programme des loisirs de ces animaux curieux. L'élevage respectueux de bêtes qui s'ébattent au grand air garantit une viande de porc particulièrement savoureuse.

Ardeur, persévérance et travail d'équipe

Telle est la disposition nécessaire pour revenir après 90 jours de labeur alpestre aux turpitudes de la vallée, satisfait et riche d'un peu plus d'expérience. La saison prend fin début septembre avec la traditionnelle désalpe. La famille Kneissel s'en revient alors heureuse dans la vallée, faisant cortège aux vaches richement parées, à l'image d'une année d'expérience supplémentaire qui vient orner son histoire. Il est temps de rentrer au foyer, dans le Trentin-Haut-Adige.



www.transgourmet.ch/origine