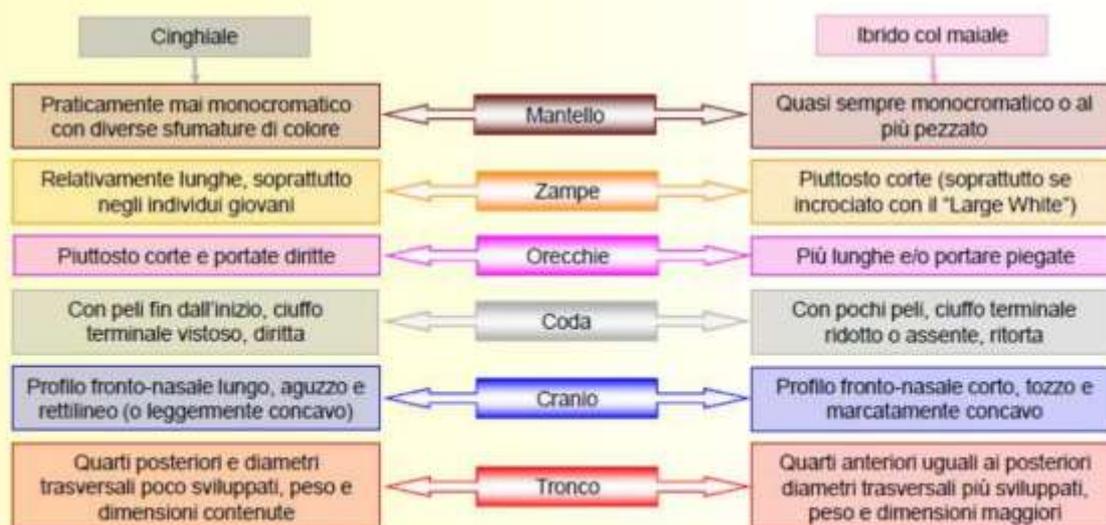


Biologia e riconoscimento del cinghiale

Forme ibride

Il fenomeno dell'**ibridazione** tra cinghiale e maiale risale a tempi storici; sembra appurato infatti che già i romani, nel I° secolo dopo Cristo, usassero mandare le scrofe di maiale in bosco per farle ingravidare dai maschi di cinghiale. Tale fenomeno, pur se molto limitato in natura, comporta la possibilità che sul territorio siano presenti ibridi di vario grado e con caratteristiche morfologiche le più disparate, valutiamo pertanto alcune caratteristiche di distinzione fra il cinghiale ed ipotetici ibridi.



TRASPORTO DEL CINGHIALE

Durante IL TRASPORTO:

- dovranno essere garantite le norme igienico-sanitarie previste per il trasporto delle carni;
- il trasporto verso il Centro di lavorazione o verso il Centro di raccolta deve avvenire entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento;
- le carcasse non dovranno essere amucchiate ed i visceri, qualora presenti, devono essere identificabili come appartenenti ad un determinato animale fino alla visita sanitaria;
- dovranno essere utilizzati automezzi con o senza cassone, muniti di teli in PVC (Cloruro di polivinile) o materiale similare, lavabile e disinfettabile atto a non consentire la dispersione di liquidi;
- le carcasse dai Centri di sosta al Centro lavorazione selvaggina, dovranno essere trasportate con mezzi isotermici che garantiscano il mantenimento delle temperature di stoccaggio (7°C).

Nota: è vietato accatastare le carcasse e rivestirle di sacchi di nylon. Evitare di trascinare l'animale.

Se si intende successivamente applicare una fune (cavo) a livello della mandibola, provvedere a mantenere le fauci dell'animale leggermente schiuse, prima che si instauri il rigor mortis.

TRASPORTO DELLA CARCASSA

Modalità

Effettuato con automezzi con o senza cassone, ma muniti di contenitori e/o teli in PVC o materiale similare, lavabile e disinfettabile atto ad evitare la dispersione dei liquidi. Le carcasse non devono essere accatastate né avvolte in sacchi di nylon.

Prevedere di attrezzare il baule del Pickup con contenitori per non disperdere sangue, feci, liquidi organici, parassiti per maggior igiene delle spoglie e dei visceri.

TRATTAMENTO DELLA CARCASSA SINO ALL'ARRIVO DELLA DESTINAZIONE

Una volta dissanguata, eviscerata e raffreddata la carcassa deve essere avviata ad un punto dove possa essere sezionata o conservata in pelo per la frollatura. Gli accorgimenti da osservare in questa fase sono pochi e semplici ma essenziali:

- proteggere le carni;
- continuare il processo di raffreddamento;
- arrivare a destinazione rapidamente.

Per protezione delle carni si intende la tutela del frutto della caccia da qualunque cosa possa danneggiarlo o deprezzarlo; nella stagione calda ad esempio le mosche possono deporre uova rapidamente sulle carni per cui l'utilizzo di una retina antimosche è una pratica certamente utile ed a volte indispensabile. Dopo avere preparato l'animale (dissanguamento, eviscerazione e raffreddamento) può essere necessario affrontare un periodo di trasporto a volte lungo e poco agevole; mentre animali di piccole dimensioni possono essere facilmente trasportati nello zaino, quelli di dimensioni superiori devono per forza essere trasportati da più persone od a volte trascinati fino al mezzo in grado di trasportarli. È ovvio che un cervo aperto dalle mandibole fino al bacino e trascinato per centinaia di metri tenderà a contaminarsi all'interno con fili d'erba ed a volte terra; tali contaminazioni sono però da considerare secondarie ai fini della conservazione delle carni, rispetto alla contaminazione da parte del contenuto intestinale, e potranno essere eliminate facilmente con un semplice lavaggio all'arrivo al centro di lavorazione. La pratica in uso di non aprire il torace di una preda prima dell'arrivo a destinazione (l'addome viene comunque aperto per problemi di peso nel trasporto) è invece assolutamente sbagliata in quanto ostacola il raffreddamento delle carni e può favorire l'uscita di liquidi dall'esofago, liquidi in grado, per la loro componente batterica, di contaminare gravemente le carni. Tra i due tipi di contaminazione delle carni quella da terra è di gran lunga più tollerabile ma è comunque preferibile evitarla; si potrà dotarsi di un telo plastificato da legare attorno al busto dell'animale che, in caso di terreno non eccessivamente accidentato oltre che proteggere la carcassa ne faciliterà lo scivolamento. Per le nostre zone gli animali che danno i maggiori problemi di trasporto, per la loro taglia, sono certamente i cervi e cinghiali di grossa mole. Non appena arrivati ad un mezzo motorizzato in grado di trasportare la carcassa è necessario

ricordarsi che questo serve per trasportare la preda al più presto in un luogo idoneo a terminare il processo di raffreddamento (cella frigo o cantina fredda), e non a trasportare i cacciatori in luogo idoneo a festeggiare la cattura dimenticandosi della preda magari sotto il sole; è infatti indispensabile riuscire a mettere rapidamente le carni al riparo da possibili alterazioni. Una volta a destinazione si procede ad appendere l'animale, si effettua un lavaggio energico dell'interno della carcassa con abbondante acqua per pulire la sporcizia ed il sangue che sarà colato nel trasporto, ma senza bagnare il pelo, e la si lascia appesa a sgocciolare; una volta sgocciolata ed asciugata (attenzione a non immettere acqua dove non è in grado di scolare, per esempio all'interno delle ferite) la carcassa sarà pronta per passare alla frollatura ed al conseguente sezionamento. Nella fase di scolatura ed asciugatura sarà bene tenere aperto il torace della carcassa con un apposito divaricatore (bastone di legno) al fine di favorirne l'asciugatura interna, e mantenerlo in opera anche nella cella, fino a raffreddamento avvenuto. Bisogna ricordare il ruolo della temperatura esterna nella lavorazione e conservazione delle carni; le temperature di conservazione delle carni sono di 3-7 gradi centigradi ma le celle delle macellerie vengono generalmente tarate a -1°C in quanto a questa temperatura la carne non congela, per cui se abbiamo temperature esterne di 18-20°C (in estate-autunno) ed una cantina fresca ad 8°C questa sarà idonea a favorire il raffreddamento ma non idonea alla conservazione della carcassa che, se conservata in quel luogo, tenderà ad imputridire rapidamente.

LA SQUOIATURA

La scuoiatura della carcassa può essere effettuata:

Nel caso della selvaggina cacciata destinata ad autoconsumo o cessione diretta di piccoli quantitativi, di norma la scuoiatura viene effettuata al termine della fase di frollatura (cd "frollatura sotto pelle").

Parte dello studio sul cinghiale fatto dalla Regione ABRUZZO