

La dispensa DER SPEISESCHRANK

ZURÜCK ZUR NATUR MIT HOCHLANDRINDERN UND WOLLSCHWEINEN

Das Abenteuer von Guido Leutenegger beginnt 1997, als er sich vornimmt, in weitgehend verlassenen Alpgebieten Viehzucht zu betreiben. Die Materialtransporte will er mit einem Maultier besorgen, damit alles völlig ökologisch ist. Doch das wird sogleich zum Problem, denn das Tier will nichts davon wissen, Lasten zu tragen. Guido behilft sich stattdessen mit moderneren Transportmitteln und setzt das Projekt fort, das zwei Ziele verfolgt: eine natürlichen Aufzucht und vergandete Weiden zurückzuerobieren. Die Wahl der Hochlandrinder zur Aufzucht erweist sich als Volltreffer: Robust, aber leicht, ausserordentlich sanftmütig und sympathisch, mit ihren die Augen bedeckenden Strähnen, weiden sie die Wiesen ab, ohne sie zu beschädigen. Acht Monate bleiben die Kälber bei den Müttern. Gefüttert werden sie nur mit Milch. Das Fleisch ist mager und arm an Cholesterin, was es ausserordentlich wertvoll macht.

Für das Berggebiet hat die Haltung dieser Tiere etliche Vorteile. Sie verhindern, dass sich der Wald ausbreitet und regen, indem sie behutsam über das Land stapfen, das Wachstum von Gras an – ausserdem passen sie mit ihren langen Hörnern gut in die Landschaft. Im Sommer züchtet Leutenegger auf der Alp auch Wollschweine, die das Label Pro Specie Rara tragen. Und Adrian Feitknecht hilft ihm dabei, in der Magadino-Ebene traditionelle Schweinrassen frei und draussen zu halten.

Die Produktionskette geht bei Natur Konkret weiter, der Firma von Leutenegger, die sich um das Schlachten und den Online-Verkauf des Fleisches in der ganzen Schweiz kümmert. Man braucht nur die Website zu besuchen, zu bestellen und das gewünschte Lieferdatum zu wählen. Dann wird die Ware über einen speziellen Dienst der Post nachhause geliefert.

Wer einen Spaziergang in Dongio im Blenio plant, dem raten wir zu einem Besuch bei Michel Rigozzi, der aus Fleisch von Leuteneggers Zucht Salami, Coppa, Luganighette, Trockenfleisch und Speck herstellt (auch online erhältlich). Insbesondere die Coppa vom Wollschwein ist ein Juwel, das Geschmackserlebnisse bietet, die jene normaler Schinken weit übertreffen, und dem berühmten Pata Negra-Schinken in Nichts nachsteht.

Wer zudem beim Projekt mitwirken will, kann ein Rind oder ein Schwein "adoptieren" und damit auch einen kleinen Gewinn erzielen: Eine Idee, die Guido Leutenegger entwickelt hat, um sein Engagement für die Natur und Landschaft mit anderen zu teilen.

DOVE SI TROVA
WO ZU FINDEN

NATUR KONKRET
Guido Leutenegger
Stalla Rondine - v. Cantonale
6678 Coglio
Tel. +41 (0)79 742 93 02
g.leutenegger@natur-konkret.ch
<http://natur-konkret.ch>



L'IDEA CHE **protegge e recupera** I PASCOLI DI MONTAGNA

Ritorno alla natura: vacche Highland e maiali lanuti

Riccardo Capellini
riccardo@capellini.ch

L'avventura di Guido Leutenegger inizia nel '97, quando si propone di creare allevamenti utilizzando zone semiabbandonate sugli alpi. Per trasportare il materiale pensa di servirsi di un mulo, in modo da realizzare tutto in modo ecologico, ma è subito un problema poiché l'animale non ne vuole sapere di portare pesi. Guido non si arrende e ricorre a mezzi di trasporto più moderni, proseguendo però con il progetto che ha il doppio obiettivo di allevamenti naturali e recupero di pascoli abbandonati.

La scelta degli animali da allevare, orientata su vacche Highland, si dimostra vincente: robuste ma leggere, particolarmente docili e simpatiche col loro ciuffo ricadente sugli occhi, mantengono i prati puliti senza rovinarli. I vitelli restano con la madre fino a otto mesi, vengono alimentati solo con latte e le grandi corna a forma di lira non vengono tagliate. La loro carne, particolarmente pregiata, è magra e povera in colesterolo.

I vantaggi per i territori di montagna sono molteplici, le bestie fermano

l'invasione del bosco e, calpestando delicatamente il terreno, stimolano la ricrescita dell'erba. Non da ultimo completano gradevolmente il paesaggio.

In alpeggio, d'estate, Leutenegger alleva pure maiali lanuti, una razza protetta da Pro Specie Rara, mentre sulla piana di Magadino, con l'aiuto di Adrian Feitknecht, i maiali tradizionali vivono liberi e all'aperto. La catena di produzione si conclude con la Natur Konkret, azienda creata da Leutenegger per provvedere alla macellazione e vendita on line delle carni in tutta la Svizzera. Basta andare sul sito, ordinare, scegliere la data preferita e attendere la consegna da uno speciale servizio della Posta.

A chi vuole fare una passeggiata a Dongio, in val di Blenio, suggeriamo la visita a Michel Rigozzi che produce salame, coppa, luganighette, carne secca e lardo con carni degli allevamenti di Leutenegger (disponibili anche on line). In particolare la coppa di maiale lanuto è un gioiello unico, che offre sensazioni gustative ben al di là dei vari prosciutti e che non ha niente da invidiare al più famoso "jamon de pata negra".

Infine, se vogliamo sentirci partecipi del progetto, possiamo "adottare" una vacca o un maiale e ricavarne anche un piccolo guadagno: un'idea che Guido Leutenegger ha messo in atto per condividere il suo impegno per la natura e il territorio.