

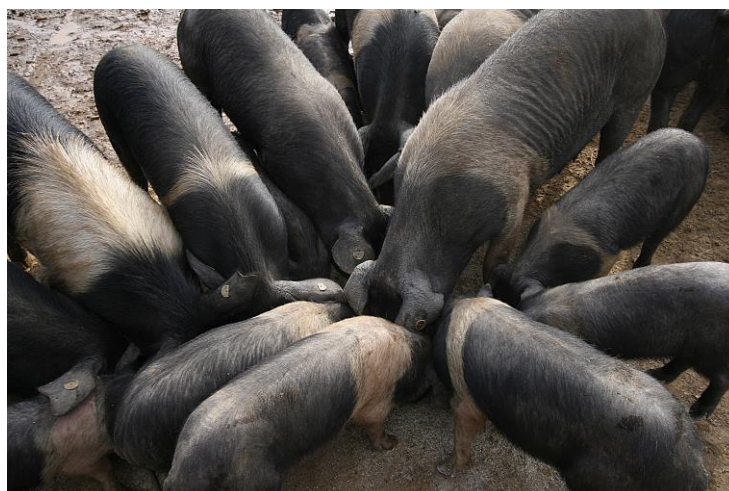


PROVINCIA di LIVORNO

ATTI DEL SEMINARIO

Sperimentazione di tecniche di allevamento, trasformazione e commercializzazione di produzioni tipiche e di qualità della Cinta Senese

Techniques expérimentales de l'élevage, le traitement et la commercialisation de produits locaux et de qualité de Cinta Senese



giovedì 17 maggio 2012

Podere "La Cerreta" di Daniele Mazzanti - Sassetta (LI)



giovedì 17 maggio 2012
Podere "La Cerreta" di Daniele Mazzanti - Sassetta (LI)

PROGRAMMA

Presentazione progetto - *Présentation du projet*
Paolo Teglia Provincia di Livorno - *Administration Provinciale de Livourne*

Saluto Luca Arzilli - ARA Toscana

Presentazione dell'azienda - *Présentation del'entreprise*
Daniele Mazzanti

Allevamento della Cinta Senese nella provincia di Livorno
Elevage de Cinta Senese dans la province de Livourne
Riccardo Bozzi *

La trasformazione dei prodotti di Cinta Senese: punti di forza e debolezza
La transformation des produits de Cinta Senese: forces et faiblesses
Carolina Pugliese *

Modelli di allevamento della Cinta Senese nella provincia di Livorno
Modèles d'élevage de Cinta Senese dans la province de Livourne
Silvia Ghezzi *

Modello tecnico-economico per la produzione della
Cinta senese nella Provincia di Livorno
Modèle techno-économique pour la production de la
Cinta Senese dans la province de Livourne
Roberto Polidori *

Buffet con prodotti tipici locali - *Buffet avec des produits typiques locaux*



Interventi programmati - *Interventions programmées*

L'esperienza di allevatore e trasformatore aziendale: Fabio Pinzi – Podere Bio Amiata
L'expérience d'agriculteur et de transformateur d'entreprise:
Fabio Finzi - Ferme Bio Amiata

Finalmente la DOP: Consorzio di Tutela della Cinta Senese
Enfin la DOP : le Consortium pour la Tutelle de la Cinta Senese
Chiara Santini

Dibattito e conclusioni
Débat et conclusions

(*) Università di Firenze – *Université de Florence*



dott. Paolo Teglia Provincia di Livorno - *Administration Provinciale de Livourne*

Presentazione progetto - *Présentation du projet*

Buongiorno a tutti, grazie di essere presenti. Porto il saluto dell'assessore Paolo Pacini che è potuto intervenire a causa di altri impegni istituzionali , l'assessore ringrazia tutti gli intervenuti con particolare riferimento ai relatori augurando una buona giornata di relazioni e discussione .

Questo è il primo seminari dei due previsti per la divulgazione e discussione dei risultati della ricerca e del lavoro effettuato sulla Cinta senese cui seguirà prossimamente quello sull'asino dell'Amiata. Posso senza dubbio affermare che la location del seminario non poteva essere delle migliori sono sicuro che l'azienda La Cerreta che ci ospita non ci farà rimpiangere la scelta fatta , grazie in anticipo a Daniele Mazzanti che oggi ci ospita e che sicuramente potrà contribuire con la sua esperienza alla discussione in atto sull'allevamento della Cinta senese con particolare riferimento anche alle problematiche legate alla trasformazione dei prodotti di cinta.

Do ora la parola al dott. Luca Arzilli per aprire i lavori del seminario.



Luca Arzilli – Associazione Regionale Allevatori della Toscana

Saluto

Nel pomeriggio di sabato scorso ero al *Caffè della Versiliana*, ambiente altrettanto ameno, a presentare un seminario dal titolo: “Nuove normative fiscali e tributarie per l'allevamento del cavallo”. È stato tristissimo perché tutte le domande vertevano sul tema dell'IVA, dell'IMU e via dicendo. Oggi per fortuna parliamo di tutt'altro genere di cose e non solo parliamo, ma avremo anche modo di valutare se i discorsi che si fanno hanno qualche legame con la realtà o se invece abbiamo davvero sbagliato razza. Non so che risultato avrà quest'esperienza, non solo a Livorno ma anche in Toscana, in Corsica, in Sardegna, ma la prospettiva che questo progetto apre è abbastanza innovativa riguardo alla salvaguardia delle razze in estinzione e di quelle a limitata diffusione.

La regione Toscana e l'Unione Europea hanno investito molte energie nel recupero di razze a limitata diffusione o addirittura "razze reliquia", nella consapevolezza che è necessario mantenere le biodiversità anche nel settore zootecnico. Qui si aprirebbe un capitolo che non sta a me spiegare, ma lo strumento utilizzato è stato prevalentemente quello del contributo per il mantenimento o per lo scambio commerciale, cioè un intervento a sostegno del mantenimento in vita degli animali. Questo è stato necessario, probabilmente sarà necessario ancora, è stato l'elemento che ha permesso a molti allevatori di mantenere in piedi razze che altrimenti il mercato avrebbe escluso dalla possibilità di essere allevate, ma ha un limite: il limite sta nel fatto che è sempre necessario rinnovare i contributi e, in tempi di denaro pubblico carente, questo limite diventa un vincolo qualche volta insuperabile. Nel momento in cui, a parità di condizioni, la Regione o l'Unione Europea cessano la contribuzione, la razza che forse era stata in qualche modo recuperata rischia di tornare a rischio di estinzione. Ci poniamo dunque un obiettivo diverso: "valorizzazione" significa intervenire perché il sostegno sia dato non dal contributo pubblico ma dal mercato, cioè cercare linee commerciali – che stanno nell'allevamento, nella trasformazione – e, quindi, costituire filiere di produzione e commercializzazione che di per sé rendano sostenibile l'allevamento. La prospettiva di VAGAL è nobile, è innovativa. Potrebbe sembrare la scoperta dell'acqua calda però si tratta di un criterio innovativo che, se applicato, tende ad affrancare il mantenimento e lo sviluppo di queste razze dal denaro pubblico, rendendole produzioni zootecniche come le altre, che trovano dunque nel mercato la propria soddisfazione. A questo proposito, vedremo che il mercato dà occasioni di soddisfazione agli allevatori che hanno avuto coraggio, qualche sostegno e che hanno investito in proprio correndo il rischio. Come ci racconterà qualcuno che è venuto cortesemente stamattina da noi, probabilmente c'è chi ne ha anche ricavato la possibilità di sopravvivere, perché nessuno si arricchisce con i maiali, con le vacche o con altri allevamenti, però si può vivere del proprio lavoro in maniera decorosa. Come diceva il dottor Teglia, la Provincia di Livorno ha scelto queste due razze: la cinta senese, oggetto di esame oggi, e l'asino dell'Amiata, altra razza autoctona ovviamente toscana più che livornese. Noi livornesi abbiamo rubato un poco, abbiamo importato anche la cinta senese, che altrimenti si sarebbe chiamata "cinta livornese". L'unica cosa che avevamo era la gallina livornese e non ce l'abbiamo più: di livornese non è rimasto niente però abbiamo saputo far tesoro delle razze autoctone del circondario. Come si svolge la giornata di oggi. La provincia di Livorno ha dato incarico all'Università di Firenze di svolgere delle ricerche applicate in quest'azienda ma, in generale, riguardanti la cinta senese allevata in Toscana sotto due punti di vista: una componente zootecnica che a sua volta, come avete visto nell'invito e come poi vedremo nello svolgimento della giornata, si articola in vari punti di vista e una componente economica, che ci verrà esposta e che poi darà l'avvio a una discussione fra noi. I seminari sono un po' per addetti ai lavori, non ci aspettavamo un grande pubblico, questa è la dimensione che forse è giusto avere in queste circostanze. Cominciamo questo primo dibattito, poi renderemo pubblici i nostri lavori: l'università ci farà avere i testi delle relazioni, gli elaborati, i grafici, ecc. e registreremo anche gli interventi. Chi di voi interverrà oggi sa che poi dopo avrà tutto scritto, ovviamente avremo modo di correggere le bozze e ci sarà un evento conclusivo dell'esperienza VAGAL di Livorno a settembre o d'autunno, dove rimetteremo insieme in maniera più divulgativa, quindi aperta al pubblico, ai ragazzi delle scuole, alle famiglie in un ambiente più attrattivo. Passo quindi la parola a Daniele che ci racconta subito qualcosa dell'esperienza aziendale per permetterci di inquadrare l'argomento dal basso, cioè dal produttore vero.



Daniele Mazzanti – titolare Azienda La Cerreta

Presentazione dell'azienda - *Présentation del'entreprise*

Intanto vi ringrazio di essere venuti, mi fa veramente piacere avervi qui per trattare temi che riguardano il mondo allevatorio, il mondo agricolo, la cultura agricola che sta diventando purtroppo sempre più marginale. Credo che il valore di questa giornata, come di altre simili, sia proprio quello di attirare l'attenzione su tematiche, stili di vita e saperi che si stanno erodendo sempre di più. Si parla tanto di biodiversità, ma da un punto di vista culturale si va sempre più verso un'omologazione molto pericolosa per la forza e la vitalità di un sistema. La nostra esperienza de *La Cerreta* è iniziata circa trent'anni fa. Faccio una sintesi rapidissima: è nata dalla fortissima motivazione di mettere in pratica pensieri e culture di una civiltà che stava morendo. Io sono nato in campagna, il mio imprinting è stato con l'aia, con i campi, con le galline, con i polli, con i maiali. Avevo bisogno di tornare alla terra, di realizzare un'esperienza fondamentale per il mio futuro. *La Cerreta* era un'azienda completamente abbandonata, o meglio, recuperata alla natura, nella quale noi abbiamo fatto interventi molto misurati nell'arco degli anni cercando di rispettare il sistema, le fondamenta e l'energia del luogo. Abbiamo cercato di fare meno danno possibile e quando abbiamo creato squilibrio o disarmonia li abbiamo corretti immediatamente. Non siamo andati dietro al mercato, a quelli che erano gli interessi di un tempo, di trent'anni fa, ma nemmeno dietro a quelli che sono gli interessi di ora. Quando il mercato arriva a condizionare fortemente le identità culturali, a stravolgere culture e aree di sistema, è qualcosa che certamente dobbiamo considerare senza però adeguarci. Vorrei proprio partire da questa visione di azienda agricola come un organismo vivente, all'interno del quale la biodiversità era viva e non solamente un'operazione di marketing, come lo è per tanti oggi. Se avessimo tempo nell'arco di questa giornata, mi piacerebbe parlarne per mostrarvi i grandi punti critici di questo sistema che sta andando avanti. In ogni caso, biodiversità vuol dire un organismo complesso dove c'era l'agricoltura e l'allevamento del maiale, della vacca maremmana, del cavallo maremmano, dei polli livornesi. Per esempio noi abbiamo un vecchio ceppo di polli livornesi, sicuramente quando siete arrivati li avrete visti sulla destra che vivono e svolazzano liberi. Abbiamo trovato anche lì piano piano un bilanciamento dopo anni di grande disagio e difficoltà, perché allevando il pollo livornese all'aperto era difficile sfuggire a predatori come volpi, faine, martore. Comunque questo non è il tema della giornata. Quel che conta è che la monocultura per me, da un punto di vista sia agronomico che economico, è difficilmente gestibile e non è stata la nostra via. Eppure trent'anni fa, quando andavo a proporre un'azienda polifunzionale, mi guardavano esterrefatti perché si doveva fare l'avicoltura intensiva, la piscicoltura intensiva, insomma tutti i valori demenziali del sistema industriale sono stati trasferiti in agricoltura. Di fatto è successo che i grandi vantaggi, anche da un punto di vista finanziario-economico, non sono andati a ricadere sull'agricoltore ma sul sistema industriale. Tutta questa politica oggi sta dimostrando concretamente dei grandi deficit. Abbiamo bisogno di riaprire, di revisionare completamente l'oggi e il futuro, di liberarci da certe parametrizzazioni che secondo me non hanno più un valore che ci consente di andare avanti. Dobbiamo intraprendere con slancio una nuova via: senza aspettare che qualche cervellone riesca ad aprirci uno spiraglio, ognuno di noi deve trovare il suo e poi insieme possiamo ricreare un sistema che abbia quanto meno prospettive. Un sistema che ci dia forza, ci dia carica, ci dia determinazione, ci dia coraggio: abbiamo bisogno di questo oggi, non solamente di teoremi tecnici economici. Abbiamo bisogno di slancio, di ritrovare noi stessi in un processo che invece è molto lontano da quello che siamo, da quello che sentiamo. Il processo identitario di un'azienda secondo me è fondamentale e ognuno deve trovare il suo, cioè non deve rincorrere le mode (oggi questo domani quell'altro, oggi viticoltura sì e dopo due anni incentivi per togliere il vigneto, queste politiche qui sono assurde). Il politico purtroppo, anch'io ho avuto la mia esperienza politica, risente moltissimo di quelle che sono le pressioni di vari potentati, quindi è molto disorientato. Secondo me lo staff tecnico all'interno delle istituzioni e anche all'interno degli istituti universitari deve avere la forza,

la carica per far fare delle riflessioni al di là dei tornaconti in termini numerici o dei consensi elettorali. La politica non si fa solamente cercando il consenso a tutti i costi, la politica è anche spregiudicatezza, è seguire quelle che sono le proprie visioni personali, condivise magari per un certo periodo di tempo e non condivise dopo, insomma ci vuole il coraggio di governare in maniera autentica e di non andare a rincorrere i voti. Visto che ci sono a docenti universitari, faccio appello a loro perché rappresentino una forza, una massa critica che culturalmente arrivi ad orientare il politico, perché così com'è oggi è fortemente disorientato e soprattutto interessato a rincorrere segmenti di elettorato oggi di qui e domani di là. Ritornando al discorso della nostra azienda e all'allevamento del maiale, siamo partiti dalla cinta senese acquistata nell'area senese e lì abbiamo sperimentato nel corso degli anni vari sistemi di allevamento commettendo tutti gli errori classici, quindi allevamento in aree troppo ristrette, superalimentati. L'amico Fabio Pinzi, con cui ci conosciamo da diverso tempo e abbiamo vissuto tante esperienze insieme, mi diceva che alimentavo un po' troppo i maiali, cioè che il mio sistema di allevamento non funzionava. In effetti aveva ragione, c'erano troppa alimentazione e poco spazio. La cinta è un animale frugale, ha bisogno di vivere all'aperto, di grandi spazi. Abbiamo selezionato e abbiamo puntato nel corso degli anni su dei soggetti che a due anni raggiungono al massimo 120-130 chili, non più pesanti. Frugali, che sanno arrangiarsi nei campi che abbiamo recintato con recinzioni elettriche, nel bosco, poco, perché il bosco là dove lo abbiamo usato ha avuto dei risultati di pascolamento non eccezionali. Un campo lavorato, seminato, preparato per l'allevamento dà invece dei risultati notevoli anche come contenimento dei costi. Abbiamo un soggetto che a due anni d'età ha quel peso che vi dicevo prima, un soggetto che avevamo pensato all'inizio di trasformare direttamente in azienda. Dopo il nostro trasformatore purtroppo è venuto a mancare perché è morto e ci siamo trovati in difficoltà. Una mano ce l'ha data Fabio. Anche a questo proposito io credo di più a processi aggregativi dove l'identità è comune piuttosto che a mettere insieme in maniera associata e forzata, solamente per un interesse economico, personaggi che hanno idee, culture e storie diverse. Diventa estremamente complesso e macchinoso, io fino ad oggi nei miei progetti associativi non sono riuscito a fare qualcosa del genere. Mi pare molto più praticabile la via della condivisione su soggetti che hanno culture omogenee, cioè è più facile realizzare un progetto identitario comune. Torniamo alla trasformazione: l'aiuto in questo passaggio c'è stato dato da Fabio. Abbiamo cominciato a trasformare dove trasforma Fabio e trasformiamo seguendo quelli che sono i canoni della trasformazione bio, ma andando oltre perché nella trasformazione bio per esempio oggi è ammesso l'utilizzo di nitriti e nitrati, cosa secondo me assurda perché un prodotto naturale con nitriti e nitrati è inconcepibile. Occorre trovare tecniche e filiere che ci consentano di arrivare con qualità eccezionali. È inutile che ve lo dica: i nitriti e i nitrati sono stati dichiarati cancerogeni quarant'anni fa e metterli oggi è ridicolo. Questa sfida va accettata, bisogna andare avanti su questo tema. Mi sembra una normativa voluta fortemente dai trasformatori delle carni suine per continuare ad allevare come hanno sempre allevato, per arrivare a trasformare come hanno sempre trasformato, per arrivare a delle filiere di commercializzazione come ci sono sempre state. Non cambia assolutamente niente o poco. Una sfida ce la dobbiamo dare, una provocazione ce la dobbiamo fare, non dobbiamo rimanere lì al passo su questi temi e continuare a dire "sì ma in fin dei conti ce ne metto un pochino". Le carni devono essere di consistenza tale da garantire la possibilità di fare la trasformazione nel modo più naturale possibile. Ora, nell'ultima fase, abbiamo ricominciato a trasformare in azienda (i prodotti di oggi sono quelli che abbiamo trasformato qui) perché la filiera secondo me deve essere il più possibile centrata sull'allevamento. Ci sono dei prodotti che secondo me sono venuti molto buoni altri meno, però dobbiamo andare avanti su questa strada: per il nostro progetto, per la nostra struttura è la via che intendiamo seguire. Mi fermo qui perché di cose da dire ce ne sarebbero tante però secondo me la giornata di lavoro, Luca, dev'essere una giornata di scambio, di confronto in maniera informale, diretta, un momento di crescita. Soprattutto in questo momento di crisi che stiamo vivendo, abbiamo bisogno di far circolare liberamente le idee, al di fuori degli schemi e dei ruoli, in maniera molto più diretta. Grazie.



Riccardo Bozzi – Università di Firenze
Dipartimento di Biotecnologie Agrarie – Sezione di Scienze Animali

Allevamento della Cinta Senese nella provincia di Livorno *Élevage de Cinta Senese dans la province de Livourne*

Riassunto

La razza suina Cinta Senese in provincia di Livorno è allevata in sole 7 aziende e consta di un effettivo di 80 scrofe, 10 verri e oltre 500 suini all'ingrasso. La parentela media tra i soggetti della provincia è del 20% circa e la consanguineità media del 14%, dato che, rapportato al primo, indica un ridotto controllo di quest'ultima. La prolificità non è elevata e si evidenzia anche una scarsa capacità di rilevare il dato della mortalità postnatale forse dovuta al sistema di allevamento brado largamente adottato. L'età allo svezzamento è largamente variabile tra le aziende con una media di 67 giorni. La classe di maggior frequenza per la consistenza aziendale è quella con un numero di scrofe compreso tra 11 e 15 e tutte le aziende presentano un'area boschiva utilizzata per l'allevamento suino. Il bosco risulta essere in effetti l'elemento più utilizzato ed il 72% delle aziende lo sfrutta 12 mesi all'anno per l'alimentazione, mentre le altre superfici rivestono un ruolo marginale nell'allevamento della Cinta Senese. Gli animali sono macellati ad un peso medio di 150 kg ma con una forte variabilità sia in termini di peso che di età di macellazione. La carne è per larga parte destinata alla trasformazione ma solo un'azienda trasforma i propri prodotti internamente.

Resumé

Dans la province de Livourne la race porcine Cinta Senese est élevée seulement par 7 exploitations et est constituée de 80 truies, 10 verrats et plus de 500 porcs pour l'engraissement. La parenté moyenne entre les sujets de la province est environ du 20% et la consanguinité moyenne du 14%. Ce donné, mis en relation avec le premier, indique un réduit contrôle de celle-ci. La prolificité n'est pas élevée et on a aussi une faible capacité à détecter les données relatifs à la mortalité après la naissance, ceci peut être par conséquence du système d'élevage sauvage qui est largement adopté. L'âge au sevrage est très variable entre les exploitations, avec une moyenne de 67 jours. En ce qui concerne la consistance de l'exploitation, la classe de fréquence la plus élevée est celle avec un nombre de truies entre 11 et 15 et toutes les exploitations présentent une zone boisée, qui est utilisée pour l'élevage des porcs. Le bois est, en effet, largement utilisé et le 72% des exploitations utilise le bois pour l'alimentation des porcs 12 mois par an, tandis que les autres surfaces jouent un rôle marginal dans l'élevage de la Cinta Senese. Les animaux sont abattus à un poids moyen de 150 kg, mais avec une grande variabilité en termes soit de poids que d'âge à l'abattage. La plupart de la viande est transformée, mais seulement une exploitation transforme directement ses produits.

La provincia di Livorno presenta un patrimonio zootecnico relativo alla razza suina Cinta Senese concentrato in due areali di allevamento: l'entroterra della zona sud riconducibile alle località di Suvereto e Sassetta e la zona di Rosignano Marittimo (figura 1).

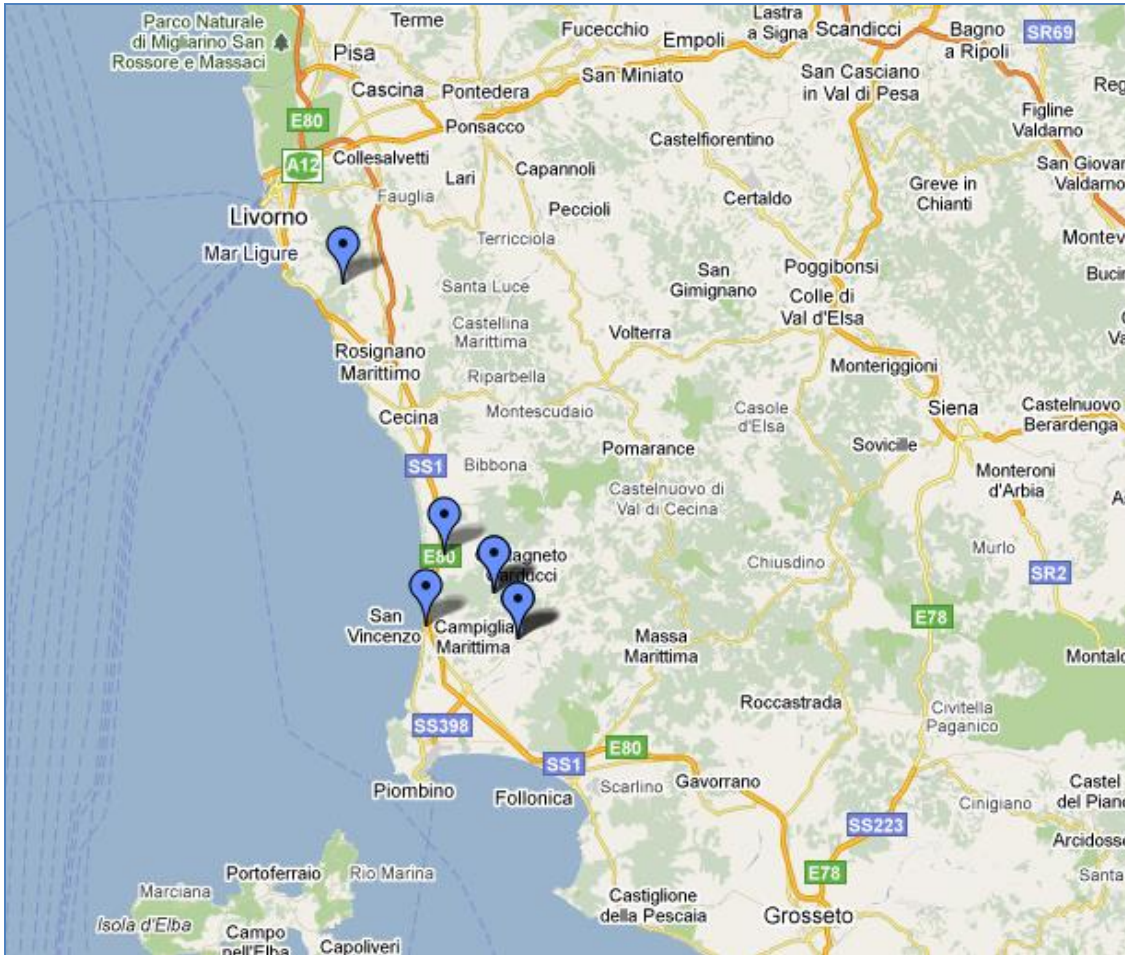


Figura 1 – Distribuzione degli allevamenti di Cinta Senese nella provincia di Livorno

La consistenza storica dell'allevamento di Cinta Senese in provincia di Livorno conta 19 allevamenti e, come si nota dal grafico 1 che riporta il numero di allevamenti che hanno registrato eventi riproduttivi, la presenza non è stata mai costante negli anni. A partire dalla fine degli anni novanta, momento della riscoperta di tale razza, si è assistito ad un susseguirsi di inizi di attività, spesso gestite in maniera amatoriale o sperimentale, ai quali si sono contrapposte numerose cessazioni delle stesse. Ad oggi le aziende in attività sono 7, di cui una ha intrapreso l'allevamento da meno di un anno.



Grafico 1 – Allevamenti di Cinta Senese con eventi riproduttivi in provincia di Livorno

Le tabelle 1 e 2 riportano il numero di maschi e femmine presenti sul territorio della provincia, rilevato dall’anagrafe ANAS al settembre 2010 e dall’indagine aziendale.

Azienda	Maschi	Femmine
1	21	20
2	-	-
3	1	3
4	25	58
5	42	43
6	6	10
7	7	22
8	6	5
9	9	7
10	-	-
11	-	-
12	6	10
13	24	22
Totale	147	200

Tabella 1 – Consistenze Cinta Senese da libro ANAS (settembre 2010)

Le consistenze da libro ANAS al momento dell’indagine riportavano 10 aziende con circa 200 femmine ed oltre 140 maschi. La consistenza reale è risultata di 7 aziende con 80 femmine e 10 maschi come riproduttori e circa 500 animali all’ingrasso.

Azienda	Scrofe	Verri	Ingrasso
A	12	2	33
B	17	1	185
C	8	2	70
D	11	1	84
E	15	2	85
F	6	1	48
G	11	1	74
Totale	80	10	579

Tabella 2 – Consistenze Cinta Senese da indagine

La tabella 3 indica che la condivisione di geni tra soggetti entro provincia è simile a quella con il resto della popolazione.

	Livorno	Totale
Livorno	0,436	
Totale	0,464	0,467

Tabella 3 – Condivisione genica tra soggetti della provincia di Livorno e popolazione totale di Cinta Senese

La tabella 4 riporta l'intervallo di generazione diviso per le diverse linee riproduttive e questo si attesta a poco più di due anni con una variabilità un po' più elevata per le linee che selezionano i futuri riproduttori maschi (Padre/Figlio e Madre/Figlio). Si tratta comunque di un ricambio abbastanza rapido e indice di una certa attenzione alla gestione riproduttiva dell'allevamento.

Intervallo	N	Media	Dev. St.
Padre Figlio	27	2,17	1,37
Padre Figlia	141	2,29	0,99
Madre Figlio	27	2,20	1,25
Madre Figlia	141	2,25	1,12
Totale	336	2,26	1,10

Tabella 4 – Intervallo di generazione per le diverse linee

È stata inoltre studiata la struttura riproduttiva per ciascuna azienda presente nella provincia. Il calcolo della struttura riproduttiva permette di definire se un'azienda produce anche riproduttori o se funziona solo come centro di ingrasso dei soggetti; permette al tempo stesso di quantificare il numero di suinetti prodotti e quanti di questi derivino da un padre nato in azienda o meno. Gli allevamenti della provincia producono per la maggior parte anche riproduttori e 2 aziende utilizzano verri di provenienza esterna. Queste 2 aziende affidano più del 50% delle loro monte a verri di provenienza esterna mentre in alcuni casi l'uso del riproduttore di origine interna sfiora la totalità delle osservazioni (0,94 e 0,96). Tra i verri un unico riproduttore è padre del 25% dei figli presenti nella provincia (figli che a loro volta sono riproduttori) e i primi 4 riproduttori stanno tutti oltre il 10% rappresentando nel complesso oltre il 60% della progenie attiva.

Si osserva un alto numero di mezzi fratelli per parte di padre ma anche un elevato numero di fratelli pieni, ossia di soggetti che condividono lo stesso padre e la stessa madre (tabella 5).

Accoppiamento	Conteggio di frequenza	Status
Padre- Nonna Materna	79	M
Fratelli pieni	16	M
Nonno Materno – Madre	4	M
Mezzi fratelli (stesso padre)	41	M
Mezzi fratelli (stesso padre)	67	V

Tabella 5 – Accoppiamenti tra soggetti parenti

Al momento della raccolta dei dati anagrafici presso l'ANAS erano 67 i soggetti ancora viventi derivanti da accoppiamenti tra mezzi fratelli con un coefficiente stimato di consanguineità pari al 12,5%. Nel complesso su 207 accoppiamenti 108 sono quelli avvenuti tra mezzi fratelli (52%) a cui, come importanza numerica, seguivano i 79 accoppiamenti tra padre e nonna materna. Questo conferma quanto prima constatato sull'impiego dei riproduttori, difatti l'uso di riproduttori maschi giovani, in presenza di durata della carriera delle scrofe abbastanza lunga, può consentire al riproduttore di trovare ancora attiva in allevamento la nonna materna.

La tabella 6 riporta i coefficienti di parentela e di consanguineità tra soggetti in attività nella provincia di Livorno. Si nota come la parentela media sia del 21% con un coefficiente di consanguineità che è di poco superiore al 14%. Rifacendosi alle nozioni di base della genetica con un coefficiente di parentela del 21% ci si sarebbe attesi una consanguineità media del 10% circa, sembra quindi che il contenimento di quest'ultima non sia stato particolarmente efficace nella provincia di Livorno. È altresì importante notare come tra i soggetti attivi ci siano dei livelli di

consanguineità molto elevati (50%) che derivano quindi da accoppiamenti di soggetti con un grado di parentela elevatissimo.

	Attivi		
	Media	Min	Max
Consanguineità	0,143	0,038	0,505
Parentela	0,213	0,190	0,283
Incremento F	0,021	0,007	0,074

Tabella 6 – Coefficienti di parentela e consanguineità

L'interparto medio risulta di 284 giorni con valori minimi di 130 (decisamente bassi) ma soprattutto massimi di oltre 1200 giorni. Il numero medio di parti durante un anno è di 1,42. Solo un'azienda riesce ad ottimizzare l'evento riproduttivo ottenendo una media di due parti ad anno, valore economicamente soddisfacente. Le restanti aziende presentano valori nettamente al di sotto di tale soglia, ciò è da ricollegare ad età di svezzamento tardive che allungano il periodo di interparto. La scarsa prolificità comporta una diseconomia: aziende che producono pochi suinetti ad anno produrranno per conseguenza pochi prodotti da immettere nel mercato lasciando però inalterati i costi fissi per l'alimentazione e la gestione.

La tabella 7 mostra i valori medi di suinetti nati per parto, il numero di suinetti nati vivi e il numero medio di suinetti svezzati. Il numero medio di parti è circa 6 suinetti per nidiata così come il numero di nati vivi e svezzati. I valori riportati nelle tre colonne possono considerarsi buoni per una razza rustica allevata con sistema estensivo e anche a livello gestionale, dato il minimo scarto tra nati vivi e svezzati indice di un'assenza di morti durante la fase di allattamento. Il risultato sembrerebbe da considerarsi soddisfacente ma l'assenza di questo scarto potrebbe essere dovuto più ad una scarsa capacità di rilevamento del dato da parte dell'allevatore, in parte dovuta al sistema di allevamento semibrado attuato, che ad una vera e propria elevata capacità materna della razza.

	Numero parti	Numero nati	Numero nati vivi	Numero svezzati
media	1,42	6,07	5,86	5,79
dev. st.	0,39	0,84	0,85	0,90

Tabella 7 - Parametri riproduttivi

La percezione che l'allevatore ha in merito al numero di nati e nati vivi potrebbe essere non del tutto corretta poiché diverse scrofe partoriscono all'aperto nel bosco lontano dall'azienda o comunque in situazioni difficilmente controllabili. L'allevatore raramente conosce il reale numero di animali nati al momento del parto ed eventuali perdite durante le prime ore o giorni di vita.

Nota positiva è che tutte le aziende utilizzano il servizio di calcolo della consanguineità, disponibile attraverso il sito dell'Associazione Nazionale Allevatori Suini (ANAS). Tale servizio viene utilizzato per la gestione dei gruppi di monta in quelle aziende che possiedono più di un verro e come strumento per l'acquisto di nuovi riproduttori nelle aziende che non hanno necessità di creare tali gruppi.

Il 58% degli allevatori utilizza come sistema della gestione dei parti l'outdoor con ricovero, mentre l'impiego di gabbie, di box o del brado è equamente ripartito in tre classi (grafico 2).



Grafico 2 – Tipologie di parto utilizzate dalle aziende

L'età di svezzamento presenta un'alta variabilità di valori, come dimostra il grafico 3.

Ogni azienda segue un proprio tipo di gestione dello svezzamento: un'azienda effettua lo svezzamento a 29 giorni, tempo minimo per separare il suinetto dalla madre, mentre due aziende effettuano lo svezzamento intorno ai 45 giorni; tutte le altre aziende effettuano lo svezzamento in una fase sicuramente troppo avanzata (colonne 1, 3, 4 e 5) se consideriamo che la lattazione nella scrofa si conclude intorno ai 55 giorni.

La media generale dell'età di svezzamento presenta un valore di 67 giorni decisamente elevato tenuto conto di quanto riportato prima sulla durata della lattazione nella specie suina.

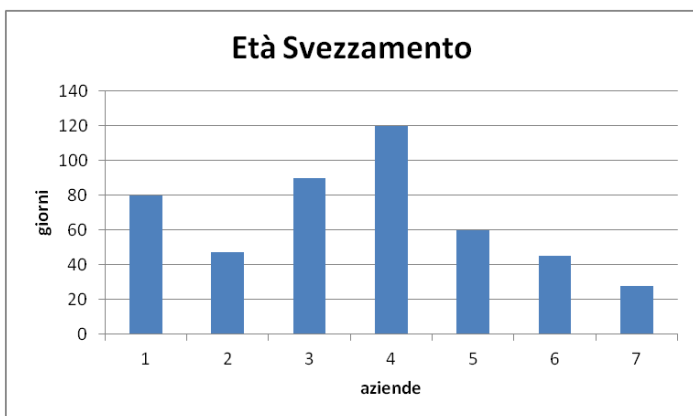


Grafico 3 – Età di svezzamento dei suinetti

La tipologia aziendale (grafico 4) maggiormente presente è quella relativa ad un numero di scrofe compreso tra 11 e 15 capi, che rappresentano il 43% delle aziende, mentre quelle che rientrano nella categoria 6-10 capi assommano al 29% del totale. Una sola azienda rientra nella classe 1-5, stessa situazione per la classe 16-20, dove un'unica azienda presenta 17 scrofe all'interno dell'allevamento.

Quest'ultima azienda, che presenta una consistenza animale estremamente ridotta, attua l'allevamento come settore di minor importanza poiché la produzione principale è finalizzata su altri comparti agricoli. Per contro l'azienda che presenta un alto numero di scrofe utilizza estese superfici composte da bosco e pascoli, all'interno delle quali e nelle aree ad esse limitrofe sono posizionate strutture per l'accoglienza degli animali stessi.

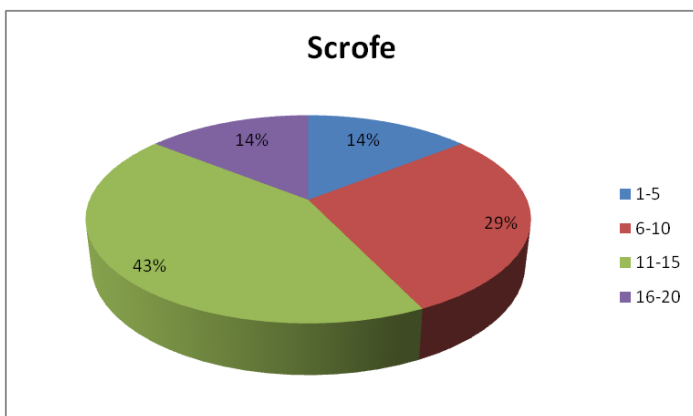


Grafico 4 – Classi di dimensione aziendale espresse come numero di scrofe allevate

Cinque aziende su 7 presentano solo un verro all'interno dell'allevamento (grafico 5), mentre le restanti due aziende allevano due verri all'interno del comparto.

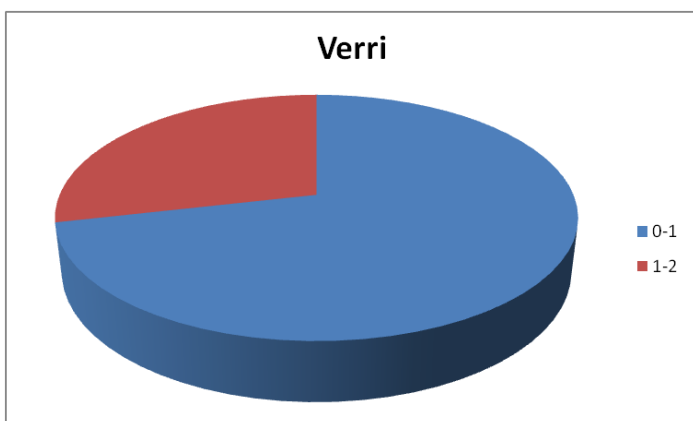


Grafico 5 – Classi di dimensione aziendale espresse come numero di verri allevati

Le medie generali di consistenza suddivise in tre fasce di età (0-4 mesi, 5-12 mesi e maggiore di 12 mesi) si sono attestate intorno a valori medi di 25 capi per la fascia 0-4 mesi, 21 per le altre due fasce.

Tutte le aziende possiedono un'area boschiva che utilizzano, in parte o nella totalità, per l'allevamento dei suini.

Il 72% delle aziende utilizza il bosco durante tutto l'arco dell'anno, mentre una sola azienda fa pascolare gli animali per un periodo limitato ad un mese ed un'altra impiega il bosco per un periodo di 5 mesi (grafico 6).

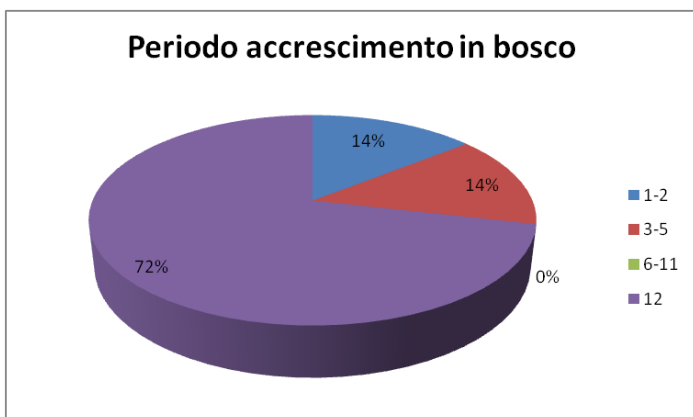


Grafico 6 – Mesi di pascolo in bosco utilizzati per l'accrescimento dei suini

Alla domanda inerente il grado di percezione da parte dell'allevatore dei problemi ambientali generati dall'allevamento in bosco dei suini, con particolare riferimento alla rinnovazione vegetale e all'erosione del suolo, oltre l'80% degli allevatori non riscontra alcun tipo di problema inerente il rinnovamento ed oltre il 70% dei proprietari non rileva nessun problema in merito all'erosione.

Solo due aziende utilizzano il pascolo naturale e il pascolo lavorato per i suini e solo un'azienda effettua il pascolo direttamente sui seminativi. Un'unica azienda impiega altre superfici, quale ad esempio l'oliveto per l'allevamento di Cinta Senese.

Il bosco risulta quindi essere l'elemento più utilizzato mentre le altre superfici hanno un ruolo marginale nell'allevamento della Cinta Senese.

L'alimentazione è per la maggior parte dei casi (86%) di origine commerciale e non aziendale. La forma di somministrazione dell'alimento si differenzia in varie categorie: i grani interi risultano essere quelli maggiormente impiegati, seguono le farine e poi i pellet (grafico 7).

Tutte le aziende, ad eccezione di una, somministrano l'alimento in forma secca rispetto alla forma liquida.

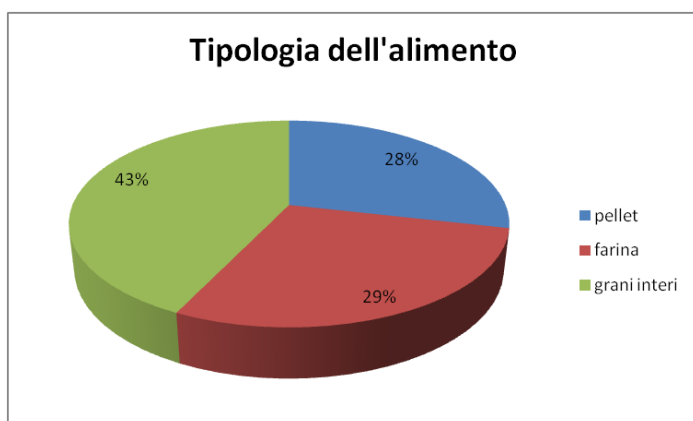


Grafico 7 - Impiego delle diverse tipologie di alimento per i suini

Durante l'indagine è emerso che le diete sono formulate in maniera approssimativa e senza una netta diversificazione della composizione degli alimenti per le differenti categorie produttive (accrescimento, ingrasso, scrofe). Questa mancanza di diversificazione delle diete si ripercuote negativamente sia in ambito qualitativo che quantitativo sulle performance e sull'economia aziendale.

La quantità di alimento al giorno per capo è risultata spesso invariata tra le diverse categorie, tutte le aziende sfruttano l'integrazione con frutti provenienti dal bosco ma dato che 5 aziende su sette fanno pascolare tutto l'anno i suini dentro il bosco risulta ovvio che la quantità di cibo che l'animale può procurarsi è fortemente variabile poiché la produttiva del bosco è legata alla stagionalità ma anche al grado di erosione del sottobosco e degli alberi.

Il grafico 6 avvalorava la tesi sopra esposta, il 72% delle aziende sfrutta il bosco, durante la fase di accrescimento per ben 12 mesi all'anno. Lo stesso bosco, anche se utilizzando superfici turnate, viene impiegato anche per le altre categorie riproduttive come evidenzia il grafico 8. Questo costante sfruttamento delle aree non permette alla vegetazione di poter incamerare le risorse e quindi di poterle utilizzare per la costituzione della parte sia vegetativa che produttiva.

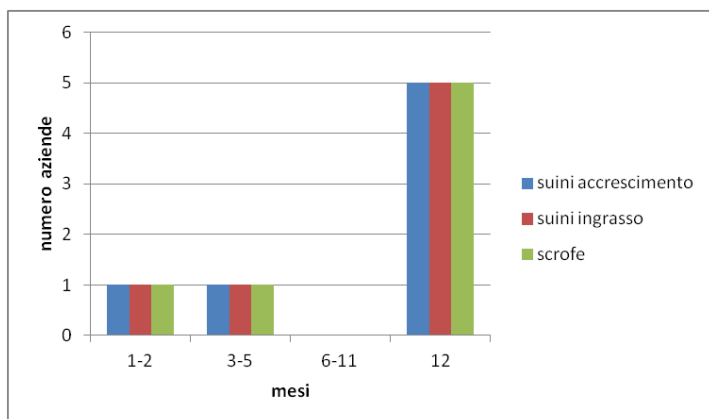


Grafico 8 – Mesi di pascolamento in bosco per le differenti categorie produttive

Il grafico 9 presenta, per ciascuna azienda, la relazione tra il peso e l'età di macellazione.

Il peso di macellazione medio di 150 kg (da 130 a 170), può essere raggiunto da soggetti di 12-15 mesi sottoposti a livello alimentare medio-alto, oppure da animali di 18-21 mesi, alimentati con livelli medio-bassi e sistemi di

allevamento che prevedono un largo ricorso al pascolo (nel grafico identificati dall'ovale verde). Le situazioni che risultano completamente al di fuori di questi *range* sono ascrivibili o ad eccessiva forzatura alimentare, non compatibile con un sistema semibrado, oppure, nel caso opposto, a carenze alimentari che condizionano negativamente un giusto rapporto tra muscolo e grasso. Gli animali che in tempi superiori ai 21 mesi raggiungono o pesi ben al di sopra dei 170 kg o al di sotto dei 130 kg, evidenziati nel quadrato rosso, sono animali che risultano difficilmente commercializzabili per il prezzo di vendita troppo elevato e/o per la qualità delle carni.

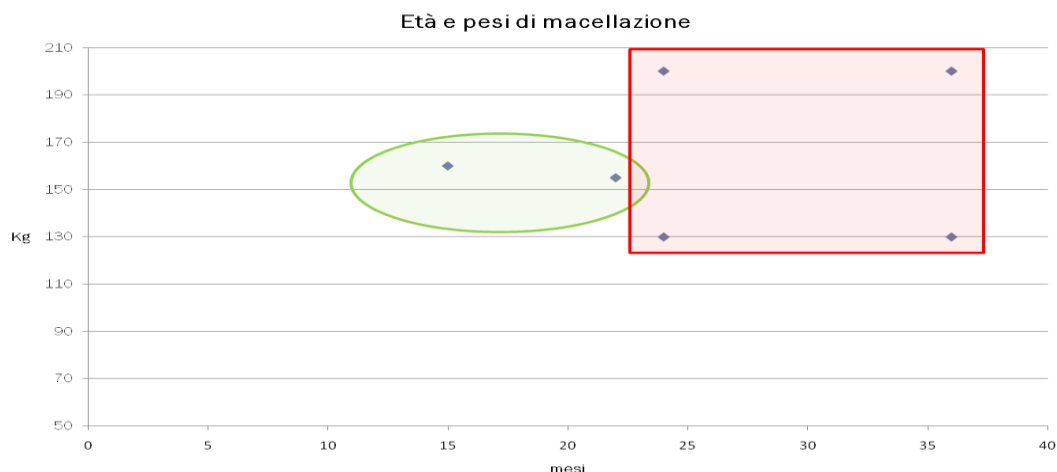


Grafico 9 - Peso ed età di macellazione per azienda

I suini sono in gran parte destinati alla trasformazione salumiera. Solo un'azienda vende suini vivi, le altre vendono o suinetti per la produzione di porchette (del peso compreso tra i 20 e 30 kg) oppure animali destinati all'industria salumiera ma anche per la produzione di carne fresca.

Una sola azienda avendo iniziato da poco il comparto non è ancora riuscita a macellare gli animali.

La maggiore problematica che è emersa durante l'indagine è che solo un'azienda su 7 trasforma direttamente il proprio prodotto, tutte le altre attuano la macellazione e la trasformazione fuori dalla propria azienda, in alcuni casi anche fuori dalla regione Toscana. Questo comporta un aumento del prezzo del prodotto finito e anche una perdita in termini di tipicità del prodotto stesso che determina a sua volta una perdita del valore aggiunto legato a questa specificità.

I prodotti che l'allevatore immette sul mercato sono vari: prosciutto, lardo, salame, lardo, spalla, pancetta, spalla, guancia, capocollo, tra i più importanti.

Tutti gli allevatori attuano la vendita in maniera diretta, proponendo il loro prodotto in azienda o nei mercati locali. Due aziende reimpiegano i prodotti nell'attività agrituristica correlata all'azienda, solo un'azienda vende i prodotti in macelleria e solo una vende ai trasformatori.

Per quanto concerne la strategia promozionale due aziende aderiscono al consorzio e solo una di questa anche alla DOP; due aziende presentano la certificazione biologica.



Carolina Pugliese - Dipartimento di Biotecnologie Agrarie – Sezione di Scienze Animali

La trasformazione dei prodotti di Cinta Senese: punti di forza e debolezza ***La transformation des produits de Cinta Senese: forces et faiblesses***

Riassunto

Nel presente capitolo si riportano i risultati di analisi di qualità di prosciutti provenienti da nove aziende trasformatrici condotte nell'ambito del progetto "Allevamento – Qualità Biodiversità Innovazione e Competitività" (QUBIC) - Programma di Cooperazione Territoriale MED finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale. Dai risultati è emersa una forte variabilità dei parametri in particolare per percentuale di sale e indici protelisi. Per il primo parametro si sono registrati valori al di sopra della soglia di accettabilità. Forte variabilità è stata riscontrata anche per il colore del grasso e del magro stagionati, per la composizione acidica del tessuto adiposo e per alcuni parametri sensoriali quali untuosità e gusto salato. Una delle principali cause di questa variabilità è legata alla disomogeneità delle tecniche di allevamento e alimentazione adottate dalle aziende di Cinta Senese e alla conseguente variabilità della materia prima.

Résumé

Dans ce chapitre, nous présentons les résultats de l'analyse de la qualité de jambons secs de neuf entreprises de transformation obtenus dans le cadre du projet "Elevage - Innovation de la biodiversité de la qualité et la compétitivité" (Qubic) - Coopération territoriale Programme MED financé par le Fonds européens du développement régional. Les résultats montrent une forte variabilité en particulier de la teneur en sel et de la protéolyse. La teneur en sel était souvent au-dessus du seuil d'acceptabilité sensorielle. Forte variabilité du produit a également été trouvée pour la couleur du gras et du maigre, la composition en acides gras du tissu adipeux et les paramètres sensoriels tels que le goût huileux et salé. L'une des principales causes de cette variabilité est liée à l'hétérogénéité des techniques d'élevage et d'alimentation adoptées par les entreprises de Cinta Senese ainsi que due à la variabilité de la matière première.

La qualità di un prodotto, secondo la definizione più accreditata, è rappresentata dalla "totalità degli elementi e delle caratteristiche che concorrono al soddisfacimento delle esigenze specifiche o implicite del consumatore".

Tale definizione è ovviamente generica e limitativa essendo le peculiarità dei prodotti, variabili come variabili ed estremamente soggettive sono le esigenze del consumatore. Nello schema della figura 1 sono riportate le diverse attribuzioni di qualità che di un prodotto alimentare, carneo in particolare, possono essere fornite. Si tratta di aspetti che, gioco forza, non possono coesistere in un unico prodotto essendo questi spesso in antitesi fra loro.



Figura 1 - Elementi di qualificazione dei prodotti

Si pensi ad esempio alla qualità dietetica che spesso confligge con quella organolettica o a come quest'ultima può non coincidere con quella tecnologica.

Nel caso dei prodotti di Cinta Senese, sia freschi che trasformati, la definizione di qualità diventa ancora più difficilmente definibile visti i molteplici aspetti, sensoriali, nutrizionali, tecnologici, etici, che possono e devono essere presi in considerazione.

Ciò non toglie però che il raggiungimento di elevati standard qualitativi, qualunque sia il principio a cui essi si ispirino, deve essere l'obiettivo prioritario del sistema allevatorio e produttivo di questa razza. E qui si introduce un altro importante concetto relativo alla standardizzazione del prodotto. È fuor di dubbio che la Cinta Senese rappresenta una realtà locale e circoscritta ad un territorio, quello Toscano, che ha fatto tesoro della tipicità delle sue produzioni, dove per tipicità si intende una rispondenza qualitativa rispettosa delle tradizioni e delle peculiarità naturali, culturali e sociali del territorio stesso. I prodotti di Cinta Senese hanno quindi una forte connotazione regionale, resa ancora più stringente dalla Denominazione di Origine Protetta ottenuta per la carne di questa razza dal Consorzio della Cinta Senese nel maggio del 2012. Si tratta di prodotti la cui qualità non risponde a criteri di omogeneizzazione e standardizzazione tipici dei prodotti "industriali" ma che non possono e non devono sottrarsi al raggiungimento di elevati standard di qualità che, nella loro necessaria e imprescindibile variabilità, è necessario rimangano entro limiti molto ampi di accettabilità.

Nell'ambito del progetto "Allevamento – Qualità Biodiversità Innovazione e Competitività" (QUBIC) - Programma di Cooperazione Territoriale MED finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale, la sezione di Scienze Animali del Dipartimento di Biotecnologie Agrarie dell'Università di Firenze, ha condotto analisi di qualità di prodotti provenienti da nove aziende trasformatrici allo scopo di valutare lo standard qualitativo di quello che, a ragion veduta, viene considerato il prodotto principe dell'industria di trasformazione, e cioè il prosciutto stagionato.

Sono stati analizzati parametri quali:

1. percentuale di sale;
2. composizione in acidi grassi;
3. indice di proteolisi, che misura quanto delle sostanze azotate totali è rappresentato dalle sostanze azotate non proteiche che originano essenzialmente dalla degradazione delle proteine durante la stagionatura;
4. colore del grasso e del magro tramite colorimetro, strumento che fornisce tre coordinate colorimetriche che sono: L* = luminosità, a* = indice del rosso, b* = indice del giallo.

In tabella 1 viene riportata la composizione chimica del muscolo di prosciutto stagionato e l'indice di proteolisi. Il dato più evidente, ed anche più allarmante, è quello relativo alla percentuale di sale. La sua variabilità è risultata molto ampia, spaziando da valori minimi di circa 6, a valori massimi superiori al 13%. Mentre il dato minimo può non destare problemi, si tratta di prosciutti stagionati secondo la tecnica del Prosciutto Toscano che, come noto, comporta livelli finali di sale più elevati rispetto ad altre produzioni italiane, il limite superiore è decisamente al di sopra della soglia di accettabilità tollerata per questo parametro. Si ricorda che anche il Disciplinare per la produzione del Prosciutto Toscano DOP impone un limite massimo per la percentuale di cloruro di sodio dell'8%. Percentuali più alte, come quelle rilevate in alcuni prosciutti oggetto dell'indagine, possono seriamente compromettere la qualità, sia dietetica che sensoriale, del prodotto. A questo proposito è interessante notare l'andamento esattamente opposto dell'indice di proteolisi. Come detto in precedenza, questo parametro testimonia l'entità della degradazione proteica nel corso della stagionatura. Indici troppo elevati, in genere superiori a 28, indicano una proteolisi troppo spinta che potrebbe portare alla generazione di aromi sgradevoli. Di contro, indici troppo bassi sono indicativi di carni poco stagionate e di scarsa formazione di aromi favorevoli. Gli andamenti speculari della percentuale di sale e dell'indice di proteolisi testimoniano il profondo legame tra i due parametri e indicano come l'individuazione della giusta percentuale di sale sia fondamentale ai fini della qualità organolettica del prodotto. Il sale agisce infatti come inibitore dell'attività enzimatica che presiede alla formazione degli aromi, favorevoli e non.

Tabella 1 - Analisi chimica del muscolo di prosciutti di Cinta Senese

Azienda	Umidità (%)	Proteina (%)	Sale (%)	Indice di proteolisi
1	55,07	38,83	6,16	22,72
2	54,96	40,85	7,70	21,59
3	57,27	41,87	7,83	19,18
4	47,46	31,66	10,83	19,90
5	57,27	40,81	8,88	18,91
6	51,81	37,27	10,63	16,48
7	56,99	41,69	13,14	18,89
8	55,24	40,27	12,00	18,38
9	60,48	39,14	12,87	18,51

Nelle tabelle 2 e 3 vengono riportate le determinazioni strumentali del colore, del magro e del grasso rispettivamente. Anche in questo caso è evidente l'ampia variabilità dei parametri. Si evince in particolare l'elevato range dei valori del giallo nel caso del grasso e del rosso nel caso del magro. È noto come il colore sia uno dei più importanti parametri qualitativi di un prodotto essendo l'unica caratteristica percepibile dal consumatore al momento dell'acquisto ed è anche risaputo, e scientificamente provato, come il colore sia fortemente condizionato da diversi fattori influenti che vanno dal rapporto tra l'età e il peso dell'animale alle tecniche e ai tempi di stagionatura. Anche per il colore, quindi, come per i parametri visti in precedenza, sarebbe importante rimanere entro limiti ritenuti accettabili, perlomeno nell'immaginario del consumatore medio. A questo proposito è importante però sottolineare come, nel caso dei prodotti di Cinta Senese, alcune associazioni tra aspetto esteriore e qualità debbano essere riconsiderate. Se per molti prodotti stagionati un grasso giallo e untuoso è indicativo di rancidità, così non è, perlomeno entro certi limiti, per i prodotti di Cinta Senese. La maggiore untuosità e il colore giallo decisamente marcato del tessuto adiposo della Cinta Senese, è legato alla peculiare composizione acidica dei suoi lipidi di deposito. Questi ultimi sono infatti caratterizzati, rispetto alle razze bianche migliorate, da un maggiore livello di insaturazione, legato sia a fattori genetici che alimentari, che conferisce maggiore untuosità e colore più intenso al grasso di deposito.

Tabella 2 – Colore del muscolo di prosciutti Cinta Senese

Azienda	Luminosità	Rosso	Giallo
1	38,57	17,14	2,61
2	37,69	14,29	3,94
3	41,68	17,23	5,83
4	40,54	14,41	8,32
5	38,39	20,67	4,56
6	33,14	13,08	2,65
7	38,90	18,35	3,64
8	38,89	19,36	5,82
9	40,69	22,75	7,52

Tabella 3 – Colore del grasso di prosciutti di Cinta Senese

Azienda	Luminosità	Rosso	Giallo
1	72,91	5,06	3,90
2	71,71	3,57	4,00
3	74,96	3,02	5,66
4	75,52	2,48	3,74
5	79,56	4,16	4,44
6	71,90	5,27	2,03
7	76,37	5,23	5,93
8	75,59	4,43	2,59
9	79,82	4,34	4,46

Come si può evidenziare dalla tabella 4, anche la composizione acidica del tessuto adiposo sottocutaneo è risultata estremamente variabile con notevoli ripercussioni sulla qualità del prodotto per i motivi precedentemente sottolineati. Va inoltre aggiunto che un elevato grado di insaturazione, legato prevalentemente alla componente polinsatura, può penalizzare fortemente le caratteristiche tecnologiche del prodotto e questo sia per la conseguente difficoltà di lavorazione delle carni sia per la maggiore predisposizione all'irrancidimento propria degli acidi grassi insaturi. La variabilità riscontrata nella composizione acidica nei prosciutti oggetto dell'indagine è molto probabilmente legata alla variabilità della dieta degli animali. L'acido oleico, ma soprattutto gli acidi linoleico (omega-6) e linolenico (omega-3) di esclusiva origine esogena, sono fortemente dipendenti dal tipo di alimentazione. È quindi probabile che i valori più elevati di acidi insaturi (mono e polinsaturi) rilevati siano legati ad una alimentazione basata sul pascolo in bosco o in erbaio che, come noto, rappresenta una peculiarità in molte situazioni allevatorie della Cinta Senese. Alcuni alimenti pascolati dai suini di questa razza, come l'erba, la ghianda o la castagna, sono infatti molto ricchi di acidi grassi insaturi che vengono depositati nei lipidi del tessuto adiposo modificandone significativamente la composizione e, conseguentemente, le qualità organolettiche.

Tabella 4 – Composizione acidica del tessuto adiposo sottocutaneo.

Azienda	Lipidi totali	Acido oleico	Acido linoleico (ω 6)	Acido linolenico (ω 3)
1	78,33	44,92	6,34	0,79
2	77,57	43,83	10,86	1,22
3	81,07	42,63	11,90	1,06
4	78,86	45,17	5,44	0,67
5	83,10	41,67	7,34	0,75
6	85,11	44,90	6,95	0,87
7	76,01	44,15	9,36	1,43
8	82,27	41,15	9,19	0,99
9	82,49	52,23	7,01	0,96

A testimonianza del forte legame tra composizione chimica e qualità organolettiche in tabella 5 viene riportata l'analisi sensoriale eseguita sui prosciutti oggetto dell'indagine dal gruppo di valutatori della Provincia di Siena. Anche in questo caso si può riscontrare una forte variabilità, in particolare per parametri quali l'untuosità del grasso, il gusto salato e l'aroma di pepe, parametri fortemente legati alla variabilità della composizione chimica per il primo e alle differenze nei processi tecnologici adottati, nel caso dei secondi due.

La situazione di estrema variabilità descritta rappresenta uno dei punti deboli del sistema produttivo della Cinta Senese in quanto non in grado di assicurare la presenza sul mercato di prodotti che, pur nella necessaria variabilità tipica delle produzioni di nicchia, presentano una disomogeneità spesso sconfinante verso limiti non accettabili di qualità.

Una delle principali cause di questa disomogeneità è legata alla qualità della materia prima e, quindi, alle tecniche di allevamento/alimentazione adottate. Un parametro fondamentale per l'ottenimento di carni mature e idonee alla trasformazione è il raggiungimento del giusto rapporto tra età e peso di macellazione dell'animale che, nella sistema allevatorio della Cinta Senese, è estremamente variabile. Il grafico 2, relativo all'indagine QUBIC prima menzionata e riportante i rapporti peso/età adottati in un campione rappresentativo di aziende di Cinta Senese, è emblematico dell'estrema variabilità riscontrabile nelle scelte manageriali degli allevatori di questa razza.

Non v'è dubbio che animali dello stesso peso ma macellati ad età significativamente diverse produrranno carne con peculiarità e caratteristiche tecnologiche altrettanto differenti.

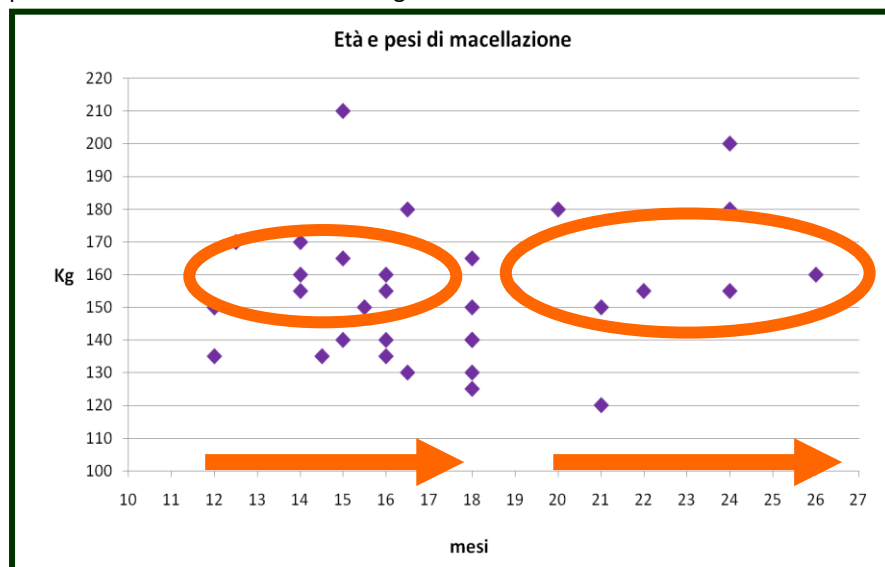


Figura 2 - Età e peso di macellazione rilevati in 35 aziende di Cinta Senese

In conclusione si può affermare che il sistema produttivo della Cinta Senese presenta elevate potenzialità, legate prioritariamente alla eccezionale qualità delle sue carni. L'estrinsecazione di tale potenziale deve però passare attraverso la riconsiderazione di tecniche, regimi alimentari e processi tecnologici che consentano la riduzione della variabilità qualitativa del prodotto entro limiti ampiamente accettabili. Tabella 5 – Profilo sensoriale dei prosciutti di Cinta Senese

Parametro	media	Min.	Max.
Aspetto visivo grasso			
Scollamento fra strati di grasso	7,95	6	9
Colore	7,53	6,33	8,25
Untuosità	8,33	6,50	10
Noce grasso	6,97	5	7,80
Aspetto visivo magro			
Colore	7,58	6,83	8
Macchie	7,62	6	8,50
Magro\Osso	7,33	6,50	8,25
Valutazione olfattiva			
Profumo	8,07	7,33	9
Odori anomali	9,10	7,16	10
Vieto	8,97	8	9,30
Valutazione gustativa			
Succosità	8,12	7,50	8,75
Salato	7,45	5,50	9,10
Pepe	7,05	1,33	9,25
Persistenza	7,83	7,50	9
Rancido	9,33	8	10
Sapori anomali	9,49	8,17	10
Resistenza masticazione	7,27	5,60	7,83
Gradevolezza	7,95	7,25	9,25



Silvia Ghezzi - Dipartimento Biotecnologie Agrarie – Sezione Scienze Animali
Università degli Studi Firenze

Modelli di allevamento della Cinta Senese nella provincia di Livorno ***Modèles d'élevage de Cinta Senese dans la province de Livourne***

Riassunto

Alla luce dei dati raccolti durante l'indagine attuata per il progetto Vagal, sono stati ipotizzati due modelli tecnici per una un'ipotetica gestione aziendale dell'allevamento di Cinta Senese nella provincia di Livorno.

I modelli tecnici che proponiamo tengono conto del Disciplinare di produzione per la Cinta Senese e si basano su obiettivi tecnici zootecnici produttivi raggiungibili da un'azienda media.

Ciascun modello proposto tiene conto delle differenti tipologie alimentari necessarie a seconda del periodo di nascita dei suinetti e delle disponibilità alimentari aziendali.

Per entrambi i modelli si ipotizza l'impiego, da parte delle aziende, di superfici boscate. Tale utilizzo viene però limitato ai soli periodi in cui vi sia presenza di frutti quali ghiande o castagne.

Il primo modello tecnico denominato "1-3" che si basa su una consistenza aziendale dei riproduttori costituita da 1 verro e 3 scrofe, il secondo modello "1-9" risulta costituito da 1 verro e 9 scrofe. Entrambi i modelli presentano un calendario basato su periodo di parto e di macellazione, che potrà essere precoce o tardiva.

Per ogni modello, inoltre, è stata calcolata la superficie da riservare alle seguenti categorie produttive.

È stato inoltre attuato un confronto tra i due modelli tecnici proposti e i dati raccolti nelle aziende agricole della Provincia di Livorno.

Il confronto ha rivelato che tutte le aziende presentano una superficie boscata destinata al settore zootecnico ma risultano mal gestite: 5 aziende su 7 mostrano carenza di superficie destinata all'allevamento dei suini in rapporto al numero di capi allevati e solo due su sette utilizzano il bosco in modo da sfruttarne le potenzialità produttive in maniera sostenibile nel tempo.

I modelli proposti pongono come obiettivo riproduttivo 2 parti per scrofa ad anno. Dall'indagine effettuata risulta che solo due aziende si avvicinano o raggiungono tale obiettivo. Nonostante che il numero di svezzati per parto sia soddisfacente ed in media con i dati della razza, il numero di capi svezzati ad anno (animali che saranno impiegati o per la produzione di trasformati oppure come produttori) risulta nettamente insufficiente per almeno 3 aziende su 7, solo le aziende che riescono ad avvicinarsi all'obiettivo di 2 parti per anno per scrofa riescono ad ottenere un sufficiente numero di svezzati e quindi poi avere delle produzioni medio alte e rendere, così, tale settore efficiente in ambito economico.

L'età di svezzamento è un altro fattore che diminuisce il tasso di fecondità all'interno dell'allevamento, questo dato è nettamente superiore ai 45 giorni, in media richiesti, in 4 scrofe su 7.

I modelli proposti indicano l'età consigliata per la macellazione tra i 14 e i 18 mesi, al fine di ottenere carcasse con un contenuto adiposo non elevato e permettere il finissaggio in bosco.

La realtà livornese presenta età di macellazione nettamente discordanti: si riscontrano 4 aziende su 7 che superano nettamente il periodo di macellazione indicato nei modelli.

Ogni azienda in base alle proprie caratteristiche e capacità tecniche ed economiche può prendere ad esempio i modelli proposti al fine attuare delle migliorie utili a rendere più efficace ed efficiente tale comparto produttivo.

Resumé

D'après les données rassemblées durant l'étude réalisée pour le projet "VAGAL", deux modèles technique d'exploitation agricole ont été retenus.

Ceux-ci prennent en considération aussi bien les normes de production de la « Cinta Senese » que les objectifs techniques et productifs en zootechnie, réalisable par une moyenne exploitation agricole présente sur le territoire livournais.

Chaque modèle technique proposé tient compte des différentes typologies alimentaires nécessaire selon la période de naissance des porcelets et de propres disponibilités alimentaires.

Pour les deux modèles nous proposons l'utilisation de superficie boisée qui doit être exploitée seulement pour la période de production de glands ou de châtaigne.

Le premier modèle d'exploitation agricole proposé est basé sur la méthode "1-3", c'est à dire un verrat et trois truies, le deuxième est dénommé "1-9" : un verrat et neuf truies ; les deux modèles se basent sur un calendrier établi sur la période des naissances jusqu'à l'abattage qui peut-être précoce ou tardif. En outre, pour chaque modèle nous avons calculé les superficies réservées pour les différentes catégories productives.

Une confrontation a été effectuée entre les deux modèles technique proposée et des réalités d'exploitation agricole en province de Livourne.

La confrontation a révélé que toutes les fermes ont une superficie boisée destinée au secteur mais mal gérée : 5 exploitations sur 7 indiquent une carence de superficie destinée à l'élevage des porcs par rapport au nombre de têtes élevées et seulement 2 exploitations sur 7 font rester et paître les animaux pour une période utile à l'intérieur du bois (de façon à en exploiter les potentialités productives de façon soutenable dans le temps).

Les modèles indiquent comme objectifs reproductif le nombre de 2 mises bas par truie par an. D'après les recherches agricoles se rapprochent de l'objectif ou l'atteignent. Bien que le nombre des sevrés par mise bas soit satisfaisant des sevrés et en moyenne par rapport aux données de la race, le nombre des têtes sevrées par an (animaux qui seront utilisés pour la production de charcuterie ou bien pour la reproduction) résulte nettement insuffisant pour au moins 3 exploitations sur 7. Cette donnée est un facteur crucial sur lequel il faut intervenir afin de rendre économiquement efficient le secteur zootechnique.

L'âge de sevrage est un autre facteur qui diminue le taux de fécondité dans l'exploitation, celui-ci est nettement supérieur aux 45 jours pour 4 fermes sur 7.

Les modèles proposés indiquent que l'âge conseillé pour l'abattage entre le 14 et 18 mois, afin d'obtenir des carcasses avec un contenu adipeux non élevé et afin de permettre le finissage au bois.

Dans la réalité livournaise l'âge d'abattage est nettement discordant par rapport aux âges indiqués : nous avons 4 fermes sur 7 qui dépassent largement tels âges.

Les modèles que nous proposons sont des indications qui servent à améliorer le niveau d'efficacité de l'exploitation agricole et dont chaque ferme doit tendre ou toutefois chercher d'atteindre en tenant compte de ses propres caractéristiques et capacités pour pouvoir accroître son rendement.

Il modello tecnico che proponiamo tiene conto del Disciplinare di produzione per la Cinta Senese e degli obiettivi tecnici zootecnici produttivi raggiungibili da un'azienda media.

Il consorzio della Cinta Senese si basa sul disciplinare di produzione, la cui ultima pubblicazione risale al 8/7/2011 e che riconosce la DOP alla carne fresca ottenuta da animali di Cinta Senese.

Il Disciplinare pone al suo interno poche ma chiare indicazioni che di seguito riportiamo:

- Si possono allevare gli animali fino a 1200 metri slm.
- Il limite massimo di capi allevabili è di 1500 kg peso vivo per ettaro.
- I soggetti destinati alla macellazione devono essere allevati allo stato brado/semibrado.
- È consentito l'impiego di una integrazione alimentare giornaliera del 2% del peso vivo.
- Solo in condizioni climatiche sfavorevoli l'integrazione alimentare può essere aumentata al 3% del peso vivo.
- I costituenti dell'integrazione alimentare devono provenire per almeno il 60% del peso totale somministrato all'animale dell'area geografica produzione.
- Dal quarto mese di vita gli animali devono essere allevati allo stato brado o semibrado.
- Gli animali macellati devono avere almeno 12 mesi di età.

Di seguito riportiamo delle linee guida per una un'ipotetica gestione aziendale dell'allevamento di Cinta Senese nella provincia di Livorno, alla luce dei dati raccolti durante l'indagine attuata per il progetto Vagal.

La superficie (bosco, pascoli naturali e seminativi) dedicata dall'azienda all'allevamento di Cinta Senese è in media 31 ha di cui 18 ha di superficie boscata.

Per la provincia di Livorno è possibile proporre due modelli di dimensione aziendale e per ciascuno di essi l'alimentazione adeguata in base al periodo di nascita dei suinetti e alle disponibilità alimentari.

Dall'indagine effettuata è risultato che la fecondità media degli allevamenti della Provincia di Livorno è mediamente bassa (1,42 parti/anno).

I modelli proposti di seguito si basano su un gestione più consona al fine di rendere più efficiente il comparto. Gli obiettivi tecnici che ci siamo posti per poter creare il modello tecnico sono:

- Numero parti ad anno: 2 parti/anno.
- Numero svezzati medio a nidiata: 6 svezzati.
- Poter attuare il finissaggio in bosco.
- Attuare uno svezzamento non tardivo: massimo 45gg.
- Impiego delle superfici aziendali in base alle differenti categorie produttive.

Si vuole precisare che lo svezzamento si attua a 45 giorni in quanto la scrofa finisce la produzione di latte intorno ai 55, ma già dalla seconda settimana di lattazione la produzione lattifera è insufficiente per i fabbisogni alimentari del suinetto. Di conseguenza a partire dal quarantesimo giorno l'alimentazione è integrata in maniera quasi totale da mangimi prestarter. Da ciò si deduce che allungare il periodo di svezzamento ha come risultato solo l'aumento del periodo di interparto, e uno sfruttamento eccessivo della scrofa che si traduce in una minore fecondità.

L'utilizzo della superficie boschiva, se presente, deve essere esclusivamente per il periodo di produzione di ghianda o castagna (3-4 mesi per anno); un utilizzo in altri momenti dell'anno non porta alcun apporto nutrizionale e crea gravi danni al bosco ed al sottobosco, con conseguente deterioramento delle zone nelle quali stazionano gli animali.

Il primo modello aziendale proposto è il metodo "1-3", intendendo 1 verro e 3 scrofe, il secondo è denominato "1-9": 1 verro e 9 scrofe. Dall'indagine è emerso che vi sono grandi differenze in termini di numero di capi allevati, di superfici e di sistemi di conduzione aziendale; questi due modelli permettono ad ogni azienda di poter adeguare la propria struttura ad uno di questi due modelli in base alle proprie possibilità economiche e strutturali al fine di aumentare la propria produttività.

I modelli che proponiamo sono indicazioni che servono a migliorare il livello di efficienza aziendale e ai quali ogni azienda dovrebbe tendere o comunque cercare di arrivare, naturalmente in base alla propria realtà aziendale e capacità, per poter accrescere il proprio reddito aziendale.

Si ricorda che i modelli proposti sono schemi dove viene rappresentata e si correlano tra loro gli elementi fondamentali di uno o più fenomeni e permette di fare previsioni sul comportamento del fenomeno/i.

Modello 1-3

La consistenza media di stalla una volta entrata a regime è:

Verro: 1

Scrofe: 3

Suinetti 0-4 mesi : 10

Suini 5-12 mesi : 23

Suini > 12 mesi: 10

Le tabelle 1 prevedono due parti l'anno suddivisi in due momenti, quello primaverile e quello estivo (gruppo 1 e gruppo 2 rispettivamente).

I nati in primavera possono essere macellati o a 14 mesi con finissaggio non in bosco o a 18 mesi con accrescimento più lento e finissaggio in bosco (si riporta in seguito tabelle con le differenti diete). Per i nati nel periodo autunnale (gruppo 2) si prevede una macellazione dopo 14 mesi con finissaggio in bosco. La Tabella 2 riporta i periodi di possibili macellazioni da attuare nell'arco di un anno.

Calendario dei parti modello 1-3													
	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC	
PRIMO PARTO				gruppo 1									
SECONDO PARTO										gruppo 2			

Tabella 1 – Calendario parti modello 1-3.

Calendario delle macellazioni modello 1-3													
	Mese												
	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC	
MACELAZIONE A													
14 mesi (145kg)				gruppo 1									
18 mesi									gruppo 1				
14 mesi (145kg)										gruppo 2			

Tabella 2 – Calendario macellazioni modello 1-3.

Si prevede un numero medio di suinetti svezzati per nidiata pari a 6 di conseguenza ogni gruppo sarà composto da circa 18 suinetti (tali dati si basano sui valori emersi durante l'indagine attuata per il progetto VAGAL). A pieno regime si raggiunge una consistenza di capi allevati pari a 54 animali per tutte e tre le categorie produttive.

In base a tale simulazione è possibile stimare le superfici da destinare alle diverse categorie produttive (tabella 3).

Finissaggio in bosco per entrambi i gruppi			
Tipologia di recinto	m ²	n°	Totale (ha)
Recinto per 1 verro e 3 scrofe adatto alla monta e alla successiva gestazione:	2500	1	0.25.00
Recinto individuale per le scrofe partorienti	400	4	0.16.00
Recinto, per la fase accrescimento ingrasso, adatto a circa 18 suini (1400m ² per capo)	25200	3	7.56.00
Superficie boschiva o pascolata (3 capi/ha)			12.00.00
Totale			19.97.00

Tabella 3 – Superfici dedicate alle differenti categorie produttive per il modello 1-3.

È necessario considerare che i terreni necessitano di un periodo di riposo al fine di ottenere una sostenibilità ambientale e quindi bisogna considerare un aumento delle superfici per attuare una turnazione delle superfici stesse. Se il bosco non è in grado di supportare tali carichi è possibile ipotizzare un finissaggio dove la ghianda viene sostituita dall'impiego di erbai o dall'utilizzo di mangime (vedi tabelle alimentazione).

Modello 1-9

Consistenza media di stalla una volta entrata a regime

Verro: 1; Scrofe: 9; Suinetti 0-4 mesi: 36; Suini 5-12 mesi: 80; Suini > 12 mesi: 25

Questo modello prevede la suddivisione in 3 gruppi delle 9 scrofe, con parto "scalare" ogni 2 mesi per ogni gruppo.

Le scrofe del “gruppo 1” presenteranno due parti/anno (febbraio ed agosto): come riportato, in tabella 4, i nati in inverno verranno macellati dopo 14 mesi e il finissaggio non avverrà su bosco, mentre i nati in agosto saranno anch’essi macellati a 14 mesi ma con finissaggio in bosco.

Le scrofe del “gruppo 2” partoriranno in aprile e ottobre; per i suinetti nati in primavera è possibile scegliere fra un accrescimento veloce (14 mesi e finissaggio non in bosco) o più lento (18 mesi con finissaggio in bosco).

Infine per il “gruppo 3” sono previsti due parti/anno (giugno e dicembre), per entrambi i gruppi è previsto il finissaggio in bosco. Differisce però la durata di vita dell’animale: i nati in giugno potranno essere macellati a 18 mesi mentre quelli nati a dicembre dopo 14 mesi.

Calendario dei parti modello 1-9												
	G E N	FEB	M A R	APR	M A G	GIU	L U G	AGO	S E T	OTT	N O V	DIC
PRIMO PARTO		gruppo 1		gruppo 2		gruppo 3						
SECONDO PARTO								gruppo 1		gruppo 2		gruppo 3

Tabella 4 – Calendario parti modello 1-9.

Calendario delle macellazioni modello 1-9														
	mese													
Macellazione a	GEN	FEB	M A R	APR	MAG	GIU	L U G	AGO	S E T	OTT	N O V	DIC	G E N	F E B
14 mesi (145kg)		gruppo 1												
14 mesi (145kg)				gruppo 2										
19 mesi									gruppo 2					
18 mesi									gruppo 3					
15 mesi (145kg)									gruppo 1					
14 mesi (145kg)									gruppo 2					
14 mesi (145kg)											gruppo 3			

Tabella 5 – Calendario macellazioni modello 1-9.

Sempre prevedendo un numero medio di 6 suinetti svezzati per scrofa, il numero di capi presenti in allevamento sarà distribuito durante l’arco dell’intero anno. Si evidenzia che in alcuni periodi dell’anno, una volta che l’azienda è andata a regime, vi sono dei periodi relativi ai mesi estivi dove la presenza di suini in accrescimento è di 108 animali.

In base a tale simulazione è possibile stimare le superfici da destinare alle diverse categorie produttive.

Finissaggio in bosco per tutti i gruppi eccetto per i soggetti nati in primavera e macellati in primavera (gruppo 1)			
Tipologia di recinto	m ²	n°	Totale
Recinto per 1 verro e 3 scrofe adatto alla monta:	2500	1	0.25.00
Recinto per la gestazione (circa 100 m ²) se coltivato ad erbaio molto più ampio	1000	1	0.10.00
Recinti individuali per le scrofe partorienti (uno resta vuoto a turno)	400	4	0.16.00
Recinto per la fase di accrescimento adatto a circa 18 suini (1200m ² per capo, un recinto resta vuoto a turno)	21600	3	6.48.00
Recinto per la fase di ingrasso adatto a circa 18 suini (1400m ² per capo, un recinto resta vuoto a turno)	25200	7	17.64.00
Superficie boschiva o pascolata (3 capi/ha)			24.70.00
Totale			49.33.00

Tabella 6 – Superfici dedicate alle differenti categorie produttive per il modello 1-9.

Come per il modello precedente è necessario, anche in tale situazione, considerare che i terreni necessitano di un periodo di riposo al fine di ottenere una sostenibilità ambientale e quindi bisogna considerare un aumento delle superfici.

Se il bosco non è in grado di supportare tali carichi è possibile ipotizzare un finissaggio dove la ghianda viene sostituita dall'impiego di erbai o dall'utilizzo di mangime (vedi tabelle alimentazione).

Alimentazione

Nella provincia di Livorno sono state individuate aziende che utilizzano i seguenti regimi alimentari:

- Prevalenza quasi totale di mangime con piccolo apporto di erba (quasi assimilabile ad *allevamento En Plein Air*).
- Presenza di superficie boschiva, assenza di seminativi o prati pascolo (naturali e non).
- Presenza di superficie boschiva, di erbai e seminativi dedicati all'allevamento suino.

Si riporta anche il grafico 1 del calendario delle alimentazioni, di seguito riportato.

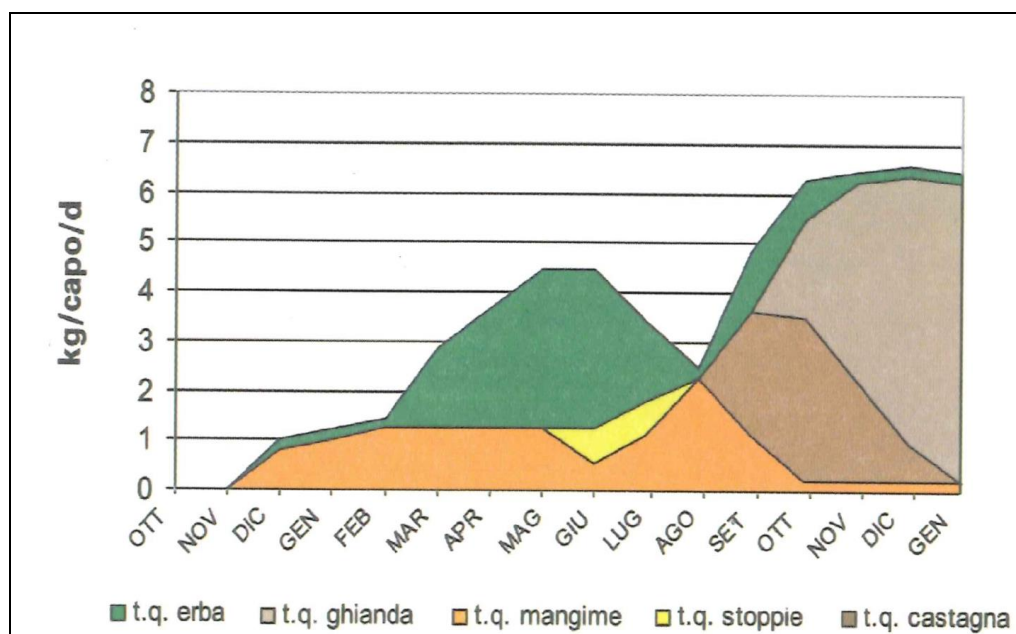


Grafico 1 – Calendario disponibilità alimenti per un suino nato in autunno.

Le risorse alimentari, come evidenzia il grafico 1, subiscono variazioni dovute alla stagionalità e all'alternanza delle produzioni. Per tale ragione è indispensabile attuare un piano delle rotazioni delle superfici aziendali in base alle produttività delle stesse.

Analisi della corrispondenza tra modello proposto e realtà aziendale nella provincia Livorno

I modelli proposti (qui denominati come 1-3 e 1-9) sono rispettivamente relativi ad aziende di piccole e medie dimensioni, e sono stati sviluppati tenendo in considerazione i dati scaturiti dall'indagine svolta nella provincia di Livorno e dell'importanza di attuare il finissaggio in bosco al fine di ottenere prodotti di miglior qualità e di valorizzare l'immagine del prodotto.

Entrambi i modelli sono stati sviluppati tenendo conto delle indicazioni contenute nel disciplinare produttivo della DOP di carne di Cinta Senese.

Delle aziende censite, un'unica azienda presenta condizioni paragonabili al modello 1-3 (realtà piccola); tre aziende hanno una consistenza di capi allevati rapportabile al modello 1-9 (realtà medio-piccole). Le restanti tre aziende, superano come numero di riproduttori il modello 1-9.

Non è stato ritenuto opportuno sviluppare modelli aziendali di scala maggiore poiché dai dati raccolti emerge che i livelli produttivi delle aziende, con numero di riproduttori elevato, risultano essere maggiormente comparabili al modello 1-9.

La superficie stimata e calcolata sui modelli 1-3 e 1-9, è rispettivamente di 20 ha per il primo sistema di allevamento e di circa 50 ha per il secondo.

Azienda	Scrofe n.	Verri n.	Modello aziendale di appartenenza	Superficie per suini (ha)	Superficie consigliata (ha)	Differenza (ha)
A	2	12	1-9	21	50	-29
B	1	17	1-9	20	50	-30
C	2	8	1-9	58	50	8
D	1	11	1-9	18	50	-32
E	2	15	1-9	70	50	20
F	1	6	1-3	15	20	-5
G	1	11	1-9	20	50	-30

Tabella 7 – Confronto tra le superficie aziendale complessiva dedicata al comparto zootecnico e quelle del modello.

In rosso viene evidenziata la superficie per la quale le aziende presentano una carenza di superficie rispetto al modello cui sono state comparate o rientrano. Come risulta, dalla tabella 7, 5 aziende su 7 mostrano carenza di superficie destinata all'allevamento dei suini in rapporto ai numeri di capi allevati. In alcuni casi (aziende A, B, D e G) tale carenza è altamente significativa, anche l'azienda E presenta superficie di allevamento inadeguata, in quanto ha consistenza quasi doppia rispetto al modello 1-9. Solo l'azienda C presenta un adeguato rapporto tra numero di capi allevati e superficie ad essi dedicata.

È necessario analizzare, non solo la superficie totale ma anche come questa è ripartita nelle differenti qualità colturali. Il bosco non può rappresentare l'unica superficie dedicata all'allevamento, ma è necessario strutturare l'azienda in modo che siano presenti altre superfici da destinare al pascolamento al fine di ottenere un utilizzo efficiente e non distruttivo del bosco.

Questo deve essere impiegato esclusivamente nella fase di finissaggio che dovrebbe coincidere col periodo di caduta dei frutti, la quale può durare al massimo 3-4 mesi. Ricordiamo, inoltre, che occorrono circa tre mesi perché la qualità della carne risenta positivamente del pascolo in bosco, di conseguenza, risulta importante riservare tale tipologia di pascolamento ai soli suini da macello ed allevare altrove le altre categorie (riproduttori e magroni). Ciò è possibile programmando il calendario delle nascite e del periodo di finissaggio come indicato nei modelli esposti nei paragrafi precedenti.

Azienda	Pascoli naturali (ha)	Pascoli seminati (ha)	Bosco (ha)	Seminativi (ha)	Altro (ha)	Superficie boschiva sul totale (%)	Tempo permanenza in bosco (mesi)
A	0	0	21	0	0	100	12
B	0	0	4,5	15,5	0	22,5	12
C	0	49	9	0	0	15,5	1
D	0	0	18	0	0	100	12
E	0	0	70	0	0	100	12
F	7	0	8	0	0	53,3	5
G	0	15	2	0	3	10	12

Tabella 8 – tipologia di superficie dedicata al comparto suino e tempo di permanenza dei suini in bosco.

Le superfici boschive indicate nei modelli proposti sono state calcolate prevedendo una turnazione del 50% della superficie e tenendo conto che in base a ricerche, effettuate dal nostro dipartimento, si stima un carico massimo ad ettaro di 3 suini. Entrambi i modelli ipotizzano la presenza di superfici aziendali dedicate ad altre qualità colturali (seminativi, pascoli, oliveti ecc.) da impiegare per il pascolamento delle altre categorie produttive.

Dalla tabella 8, sopra riportata, si evince che tutte le aziende hanno superficie boschiva dedicata all'allevamento suino, ma solo due aziende (C ed F) utilizzano il bosco in modo da sfruttarne le potenzialità produttive in maniera sostenibile nel tempo.

Sfruttare le potenzialità produttive del bosco in maniera sostenibile significa permettere la ripresa vegetativa del sottobosco e di limitare i fenomeni di erosione, calpestamento, compattazione e scavo. Per tale ragione è sempre bene prevedere un periodo di riposo dell'area boschiva.

Un prolungato stazionamento dei suini in bosco determina i seguenti danni alla componente vegetale: il rimescolamento degli orizzonti superficiali, attuato col grufolamento, danneggia e scalza i semi delle essenze arboree asportando una rilevante quantità di seme, inoltre, la brucatura dei vegetali spesso è effettuata selettivamente favorendo la diffusione delle specie spinose che entrano in competizione con le specie erbacee del sottobosco. Inoltre, la presenza prolungata nel bosco, senza turnazione, determina l'accumulo di deiezioni con il conseguente accumulo di sostanze ammoniacali nel suolo, sostanze note per il loro ruolo inquinante del sistema ambientale.

Dalle analisi attuate emerge che l'azienda C, pur avendo una superficie limitata, ottimizza l'utilizzo del bosco attuando un pascolo molto breve non depauperativo mentre l'azienda F che presenta una superficie boscata che rappresenta circa il 50% del totale, riesce a prolungare il periodo di pascolamento fino a 5 mesi.

Tre aziende (A, D ed E) che si avvicinano al modello 1-9, impiegano esclusivamente superficie boschiva per l'allevamento suino, che come sopra esplicitato porta alla comparsa di notevoli problematiche. Per tale realtà aziendale, al fine di poter utilizzare in maniera ottimale il bosco, sarebbe necessario prevedere la turnazione delle superfici, lasciando opportuni periodi di riposo. Attuare questa tecnica colturale comporta una drastica riduzione del numero di animali allevati, in maniera da abbassare il carico ad ettaro a valori accettabili. Questo comporta il passaggio delle aziende dal modello 1-9 ad un modello 1-3.

Il rispetto e il razionale utilizzo del bosco, oltre che a migliorare la qualità e permettere un risparmio dei costi di allevamento (riduzione del mangime acquistato), sono azioni da attuare in modo prioritario in quanto permettono di evitare sanzioni e di rispettare le direttive della Legge Regionale della Toscana, 21 marzo 2000, n.39 "Legge Forestale della Toscana"*.

*Il Regolamento forestale della Toscana – D.P.G.R. 8/8/2003, n. 48/R, norma le modalità di pascolo all'articolo 86 comma 4, che impone all'utilizzatore zootecnico del bosco un vincolo importante: "le specie e il numero di animali da immettere al pascolo e le modalità dello stesso devono essere commisurati alle effettive possibilità di pascolo ed in modo da evitare danni ai boschi, ai pascoli e ai suoli".

Bisogna evidenziare che i prodotti del bosco non sono costantemente disponibili per tutto l'arco dell'anno e la produzione di essi è variabile di anno in anno sia per qualità che per quantità. È quindi necessario prevedere un'integrazione alimentare che può consistere in mangime, pascolo di erbai naturali e non e/o di residui provenienti

da altre colture. La disponibilità di fonti alimentari diversificate per origine permette di limitare l'utilizzo di mangime e di conseguenza di limitare i costi che ne derivano.

Le aziende che dedicano all'allevamento suino solo il bosco o presentano superfici colturali di estensione ridotta, per tutto quanto sopra esposto, devono immancabilmente integrare la dieta in modo sostanziale attraverso l'acquisto di mangimi aumentando i costi gestionali e riducendo il reddito aziendale.

Parametri riproduttivi

I modelli proposti pongono come obiettivo riproduttivo numero 2 parti per scrofa ad anno.

Dall'indagine effettuata risulta che solo due aziende si avvicinano o raggiungono tale obiettivo, dichiarando rispettivamente valori di 1,75 e 2 parti ad anno.

La media scaturita dai dati raccolti su tutte le aziende censite è di 1,43 parti ad anno, con minimi intorno all'unità. Un valore così lontano dall'ottimale è da collegare principalmente all'età tardiva di svezzamento.

Azienda	Scrofe n.	Verri n.	Parti anno per scrofa n.	Svezziati per parto n.	Svezziati per anno dichiarati n.	Numero ottimale di svezzati*
A	12	2	1,5	5	90	144
B	17	1	1,75	7	208	204
C	8	2	1,5	5	60	96
D	11	1	1,3	7	100	132
E	15	2	1	6	90	180
F	6	1	2	5	60	72
G	11	1	0,9	5,5	54	132

Tabella 9 – Confronto tra numero di svezzati ad anno in azienda e numero svezzati ad anno secondo il modello che più si avvicina all'azienda esaminata - *in base al numero di riproduttori dichiarato e ad un numero di 6 svezzati per parto.

Nonostante che il numero di svezzati per parto è soddisfacente ed in media con i dati della razza, il numero di capi svezzati ad anno (animali che saranno impiegati o per la produzione di trasformati oppure come produttori) risulta nettamente insufficiente per almeno 3 aziende su 7 (A, B E C), solo le aziende che riescono ad avvicinarsi all'obiettivo di 2 parti per anno per scrofa riescono ad ottenere un sufficiente numero di svezzati e quindi poi avere delle *produzioni medio alte*.

Questo dato è un fattore cruciale su cui intervenire al fine di rendere economicamente efficiente il comparto zootecnico. La bassa fecondità, talvolta, è dovuta all'incomprensibile scelta aziendale di non avere parti invernali, più spesso all'allungamento della fase di lattazione e in conseguenza al ritardo dell'entrata in estro della scrofa. Uno svezzamento ottimale, considerate le modalità di allevamento semibrado, dovrebbe avvenire intorno ai 40-45 giorni e non oltre, poiché la scrofa produce latte solo fino al 55esimo giorno di lattazione, pertanto non appare produttivo protrarla fino a questo momento.

Dal grafico 2 risulta chiaro come gran parte della aziende svezzano tardivamente da cui poi nasce la problematica di avere pochi animali ad anno da macellare.

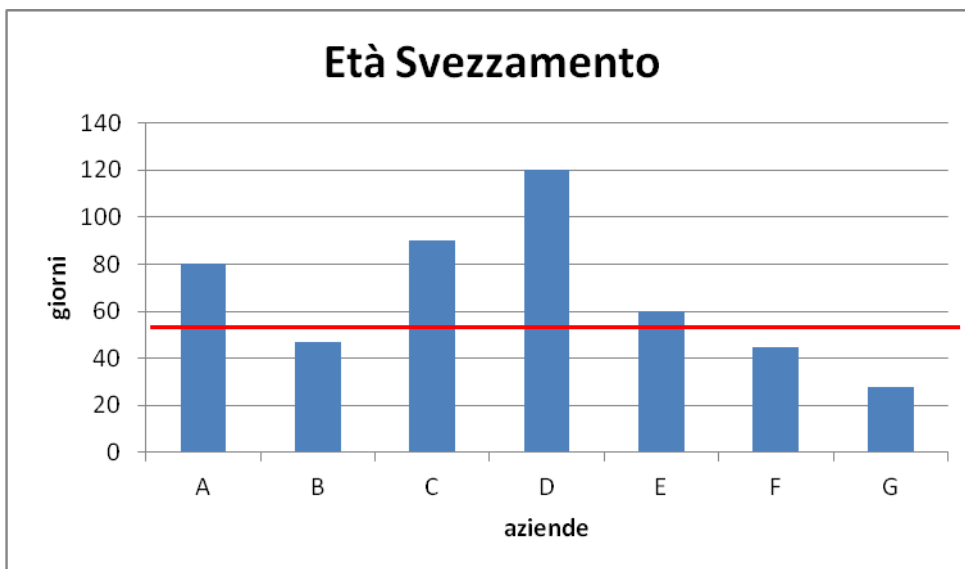


Grafico 2 – Confronto tra l’età di svezzamento aziendale e l’età ottimale al quale farlo terminare.

Parametri Produttivi

I modelli proposti indicano l’età consigliata per la macellazione tra i 14 e i 18 mesi, al fine di ottenere carcasse con un contenuto adiposo non elevato e permettere il finissaggio in bosco. L’età di macellazione tipica delle razze migliorate è compresa tra i 9 e 10 mesi di età, mentre per l’allevamento non intensivo semibrado tipico della Cinta Senese l’età di macellazione consigliata deve essere necessariamente maggiore, in modo da ottenere carcasse di peso e conformazione corrette.

La realtà livornese presenta età di macellazione nettamente discordanti con quelle indicate. Nel grafico 3, che riportiamo di seguito, è stata evidenziata in rosso l’età a cui non si dovrebbe arrivare per effettuare la macellazione; 4 aziende su 7 superano abbondantemente tale età. Due aziende arrivano addirittura a 36 mesi, valore totalmente antieconomico. Un’azienda ottiene pesi di macellazione bassi (130kg) che potrebbero essere raggiunti in tempi assai minori, mentre la seconda azienda raggiunge pesi notevoli ed eccessivi (in quanto in carcasse molto pesanti presentano percentuali di tagli grassi molto elevate e dal basso valore economico).

Il grafico 3 evidenzia come un’altra azienda attui la macellazione a pesi intorno ai 200 kg che, pur raggiunti in tempi e con costi minori, restano comunque eccessivi per quanto sopra esposto.

Dall’indagine è emerso che le due aziende che macellano a pesi elevati si avvalgono del lavoro di trasformatori del nord Italia; area tipica di produzione e trasformazione di razze suine migliorate (che presentano un basso accumulo di grasso anche a pesi elevati), notoriamente macellate a pesi intorno ai 200kg.

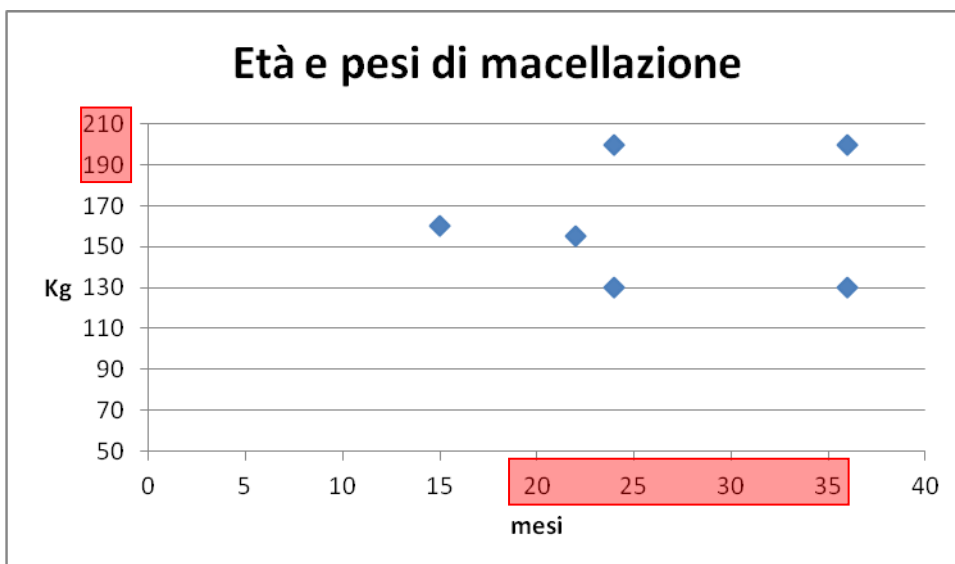


Grafico 3 – Età e pesi di macellazione.

La macellazione effettuata in età tardiva, comporta il prolungamento della presenza dell'animale all'interno dell'azienda. Ogni giorno che l'animale resta in azienda comporta costi di alimentazione, manodopera, cure ecc... che non vengono ripagati dal prezzo di vendita della carcassa.

Si consiglia pertanto di anticipare la macellazione a pesi minori in modo da ridurre il numero di giorni di permanenza dell'animale in azienda, migliorando contemporaneamente il valore economico e qualitativo della carcassa.



Roberto Polidori - Dipartimento di Economia, Ingegneria, Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali
Università degli Studi di Firenze

MODELLI TECNICO-ECONOMICI PER LA PRODUZIONE DELLA CINTA SENESE NELLA PROVINCIA DI LIVORNO

Roberto Polidori, Luca Zammarchi, Rossella Michelotti.

Riassunto

L'obiettivo dello studio è proporre modelli tecnico-economici di allevamenti di Cinta Senese per promuovere l'innovazione dei processi produttivi e la valorizzazione dei prodotti freschi e trasformati in provincia di Livorno, salvaguardando da una parte la specie e creando un reddito soddisfacente agli allevatori di Cinta in queste aree marginali.

MODELE TECHNICO -ECONOMIQUE POUR LA PRODUCTION DE LA RACE "CINTA SENESE" DANS LA PROVINCE DE LIVORNO

Résumé

L'objectif de cette étude est de proposer des modèles technico -économiques pour l'élevage de la race du porc « Cinta Senese » dans le but de promouvoir l'innovation des processus de production et la valorisation des produits frais et transformés de la province de Livorno, tout en assurant la protection de la Cinta Senese et la création d'un revenu satisfaisant pour les éleveurs dans ces zones marginales.

1. Introduzione

Il progetto VAGAL (Valorizzazione dei Genotipi Animali Autoctoni) è un progetto nell'ambito del Programma di cooperazione transfrontaliera Italia – Francia "Marittimo" 2007-2013 che mira alla caratterizzazione e alla valorizzazione della qualità dei territori rurali e delle risorse economiche nelle aree della Toscana, Sardegna e Corsica, attraverso azioni innovative congiunte tra istituzioni, centri di ricerca, piccole e medie imprese ¹.

L'obiettivo del progetto è proporre modelli tecnico-economici di allevamenti di Cinta Senese per promuovere l'innovazione dei processi produttivi e la valorizzazione dei prodotti freschi e trasformati in provincia di Livorno, salvaguardando da una parte la specie e creando un reddito soddisfacente agli allevatori di Cinta in queste aree marginali.

Lo studio si articola in cinque paragrafi: il primo descrive gli aspetti strutturali degli allevamenti di Cinta e il mercato dei prodotti freschi e trasformati. Il secondo paragrafo analizza la metodologia utilizzata nella ricerca illustrando i criteri di rilevazione e di elaborazione dei dati aziendali. Il terzo paragrafo si sofferma sulla sostenibilità economica degli allevamenti e sui modelli tecnico-economici che da essi derivano. Il quarto paragrafo approfondisce il concetto di "rete d'impresa" intesa come modo efficiente di organizzare la filiera di produzione di Cinta nella provincia di Livorno. Il quinto paragrafo contiene alcune considerazioni conclusive.

¹ Partecipano al progetto la sezione di Scienze Animali del Dipartimento di Biotecnologie Agrarie e il Dipartimento di Economia, Ingegneria, Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali (DEISTAF) dell'Università di Firenze.

2. Caratteri strutturali e di mercato

Durante il triennio 2009-2011 le aziende con allevamenti di Cinta Senese non hanno subito delle modifiche sostanziali nel numero e nella struttura produttiva. Le aziende censite in Toscana che allevano Cinta Senese sono 134 di cui 76 iscritte al Consorzio di Tutela della Cinta Senese. La dimensione media delle aziende iscritte al Consorzio è di circa 20 ettari, il numero medio di scrofe allevate è pari a 7 mentre per i verri il numero medio si attesta a 1,36 capi per allevamento. Nella provincia di Livorno sono presenti dieci aziende con allevamento di Cinta Senese; di queste ne sono state rilevate sette, sei hanno anche l'attività agrituristica con il reimpiego di una parte importante della produzione. Quattro aziende attuano tutte le fasi produttive della filiera: riproduzione, ingrasso, trasformazione e commercializzazione, mentre le altre due commercializzano capi vivi. Nelle aziende osservate gli allevamenti sono di tipo tradizionale, all'aperto con animali lasciati al pascolo nel bosco e nei campi; le superfici messe a disposizione per ogni capo sono diverse da azienda a azienda e di conseguenza cambia l'integrazione alimentare prevista nei vari periodi dell'anno.

Per evidenziare comportamenti e strategie messi in atto da ogni azienda, l'analisi di mercato ha preso inizialmente in considerazione i flussi in uscita dei capi per tipologia e destinazione commerciale (riproduttori, capi da destinare all'ingrasso o al macello). Sono stati quindi intervistati alcuni testimoni privilegiati tra i differenti acquirenti per rilevare l'interesse alla produzione di Cinta e valutarne la possibilità di sviluppo; è stato inoltre analizzato l'andamento dei prezzi nelle diverse zone della Toscana.

Una prima difficoltà si registra nei prezzi di vendita dei capi ingrassati che dal 2004 a oggi non hanno subito nessun incremento; i prezzi di vendita sono diversi da azienda ad azienda e tendenzialmente tendono a non differenziarsi da quelli degli altri suini. Più stabile è il prezzo del prodotto trasformato, le aziende tendono quindi a realizzare prodotti trasformati per incrementare i margini di reddito. Un modello interessante potrebbe essere la trasformazione in comune della carne di Cinta per consentire un abbattimento dei costi nella trasformazione e garantire maggiore sicurezza dal punto di vista alimentare; nel complesso il mercato della Cinta si configura di nicchia, limitato quantitativamente e territorialmente.

Per valutare la possibilità di sviluppo nel mercato sono state realizzate delle interviste dirette presso testimoni privilegiati, ciò ha consentito di tracciare le strategie e le problematiche dei possibili acquirenti:

Macellerie - Le macellerie, soprattutto nella provincia di Siena, sono le prime che hanno iniziato la commercializzazione della Cinta Senese ed hanno quindi consentito di far conoscere il prodotto a una più ampia fascia di consumatori. La carne di Cinta Senese rappresenta per la maggior parte delle macellerie solo una piccola quota delle vendite ma consente di dare prestigio anche agli altri prodotti;

Salumifici - La trasformazione della carne di Cinta Senese presso i salumifici ha avuto un forte sviluppo a partire dal 2001 ed in questi anni nuove imprese hanno intrapreso questo percorso. I salumifici costituiscono il momento critico nella filiera della Cinta Senese rispetto a più aspetti, come l'approvvigionamento del prodotto, la standardizzazione dei capi, la garanzia della qualità del prodotto e la differenziazione dei prezzi. L'approvvigionamento è non facile, i capi sono forniti da più aziende e non vi è la garanzia di continuità rendendo problematica l'organizzazione della produzione;

Grande Distribuzione - L'interesse della Grande Distribuzione per le produzioni tipiche è palese e le motivazioni sono differenti nelle diverse catene: in alcuni casi si vuol soddisfare la richiesta di una clientela prevalentemente collocata in una fascia di reddito medio alta, in altri ci si pone come missione aziendale la valorizzazione dei fornitori e delle produzioni locali. Strategico è il legame con l'immagine: i prodotti tipici, quelli che hanno ottenuto forme di riconoscimento previste in ambito comunitario, i prodotti biologici, ma anche quelli del commercio equo e solidale, pur costituendo solo una piccola quota del fatturato hanno un'influenza fondamentale nel creare nell'opinione pubblica un giudizio positivo e quindi svolgono un ruolo promozionale importante.

3) La metodologia della ricerca: i modelli zootecnici

La prima parte dell'indagine ha come obiettivo l'individuazione di tipologie zootecniche rappresentative per determinarne la sostenibilità economica.

Per individuare le aziende zootecniche rappresentative è necessario utilizzare parametri territoriali, aziendali e di allevamento, quali:

1. identificazione e caratterizzazione delle tipologie aziendali zootecniche maggiormente rappresentative di ciascuna zona omogenea in base all'OTE (Orientamento Tecnico Economico) e all'UDE (Unità di Dimensione Economica), utilizzando i dati dell'ultimo Censimento dell'Agricoltura ed i dati della rete RICA gestita dall'INEA;
2. individuazione, nell'ambito delle tipologie aziendali, dei diversi modelli di allevamento definiti in base alle caratteristiche organizzative e tecnologiche;
3. scelta degli allevamenti campione riferiti ai modelli di produzione zootecnica individuati al fine di documentare in modo analitico la tecnica attuata;
4. determinazione dei redditi degli allevamenti campione rilevati nelle tipologie scelte per definire la loro sostenibilità economica.

L'unità di rilevazione è l'azienda agraria e la raccolta dei dati è stata eseguita attraverso la compilazione di un "Questionario di rilevazione dati" al fine di evidenziare:

1. le caratteristiche tecniche delle aziende e dell'allevamento;
1. l'impiego dei fattori produttivi nel tempo storico ed i rispettivi prezzi unitari;
2. i risultati economici (costi e ricavi) riferiti a capo e a unità di prodotto.

L'individuazione dei parametri di cui sopra relativi alla struttura e alla gestione degli allevamenti per ogni tipologia, consente di ricostruirne l'attuale livello di sostenibilità in termini di costi, ricavi e reddito.

Combinando le soluzioni (anche parziali) riscontrate nella realtà produttiva o nelle prove sperimentali, è possibile rappresentare "modelli tecnico-economici" coerenti di scelte rispetto ai rapporti con l'ambiente, all'organizzazione produttiva (tipo di impianti e cantieri di lavoro) ed alla gestione della produzione. Il modello pertanto può non essere un caso rilevato nella realtà, ma rappresenta la combinazione di soluzioni reali verificate nei casi di studio.

Per determinare i modelli zootecnici è necessario comunque seguire un ordine logico di fasi che può essere sintetizzato secondo questa sequenza:

1. definizione della tipologia d'allevamento;
2. tecniche di allevamento e di alimentazione applicate alla tipologia;
3. funzione della scelta tecnologica con il parametro del minimo costo per unità di capo o per unità di prodotto.

Le prime due fasi sono proprie della ricerca zootecnica applicata all'allevamento e quindi in grado di definire, attraverso il modello tecnico, l'efficienza tecnica degli allevamenti. L'ultima riguarda l'individuazione dei criteri e dei parametri economici che consentono all'imprenditore di scegliere tra le differenti tecniche, quella efficiente economicamente e pervenire al modello economico.

L'elaborazione dei dati tecnici sono riportati nel paragrafo 3 mentre i dati economici e la stesura dei bilanci sono visibili nel paragrafo 4.

3. I modelli tecnici ²

Il modello tecnico è stato elaborato dai ricercatori della sezione di "Scienze Animali" del Dipartimento di Biotecnologie Agrarie in base ad indagini dirette e avendo come riferimento il disciplinare di produzione del Consorzio di Cinta Senese. Il Disciplinare si basa sulle seguenti indicazioni:

1. si possono allevare gli animali fino a 1200 metri slm;
2. il limite massimo di capi allevabili è di 1500 kg peso vivo per ettaro;
3. i soggetti destinati alla macellazione devono essere allevati allo stato brado/semibrado;

² Per maggiori dettagli circa il modello tecnico si veda la relazione di Bozzi, ecc.

4. è consentito l'impiego di una integrazione alimentare giornaliera fino al 2% del peso vivo;
5. solo in condizioni climatiche sfavorevoli l'integrazione alimentare può essere aumentata al 3% del peso vivo;
6. i costituenti dell'integrazione alimentare devono provenire per almeno il 60% del peso totale somministrato all'animale dell'area geografica di produzione;
7. dal quarto mese di vita gli animali devono essere allevati allo stato brado o semibrado;
8. gli animali macellati devono avere almeno 12 mesi di età.

Di seguito sono riportate le linee guida per una gestione aziendale dell'allevamento di Cinta Senese.

Per la provincia di Livorno è possibile proporre due modelli di allevamento e per ciascuno di essi l'alimentazione adeguata in base al periodo di nascita dei suinetti e alle disponibilità alimentari aziendali.

Dato che dall'indagine è risultato che la fecondità media è mediamente bassa (1,42 parti/anno), i modelli proposti si basano su una gestione dei parti idonea a innalzare tale parametro a 2 parti/anno, in modo da rendere più produttivo l'allevamento.

Gestione dei parti	
Fasi	Giorni
Gestazione	114
Svezzamento a	45
Ritorno in calore	8
Totale	167
Parti/anno	2,2

Si vuole precisare che lo svezzamento si attua in 45 giorni in quanto la scrofa finisce la produzione di latte intorno ai 55, ma già dalla seconda settimana di lattazione la produzione lattifera è insufficiente per i fabbisogni alimentari del suinetto. Di conseguenza dal quarantesimo giorno l'alimentazione è integrata in maniera quasi totale da mangimi adatti alle differenti categorie produttive. Da ciò si deduce che allungare il periodo di svezzamento ha come risultato solo l'aumento del periodo d'interparto, e uno sfruttamento eccessivo della scrofa che si traduce in una minore fecondità.

L'utilizzo della superficie a bosco, se presente, deve essere limitato esclusivamente al periodo di produzione di ghianda o castagna (3-4 mesi per anno); l'uso del bosco in altri momenti dell'anno non porta alcun apporto nutrizionale e crea gravi danni al bosco e al sottobosco, con conseguente deterioramento delle zone nelle quali stazionano gli animali.

Il primo modello aziendale proposto è il metodo "1-3": 1 verro e 3 scrofe; il secondo è denominato "1-9": 1 verro e 9 scrofe. Dall'indagine è emerso che vi sono grandi differenze in termini di numero di capi allevati, di superfici e di sistemi di conduzione aziendale; questi due modelli permettono a ogni azienda di poter adeguare la propria struttura a uno dei due modelli in base alle proprie possibilità economiche e strutturali al fine di aumentare la propria produttività.

Un'altra variabile presa in considerazione è costituita dalla scelta di produrre un suino leggero (90/100 kg) oppure un suino pesante (120/130 kg).

4.1) Modello 1-3

Consistenza media di stalla a regime: Verro: 1; Scrofe: 3; Suinetti 0-4 mesi: 10; Suini 5-12 mesi: 23; Suini > 12 mesi: 10.

Si prevedono due parti l'anno suddivisi in due momenti, quello primaverile e quello estivo (gruppo 1 e gruppo 2 rispettivamente). I nati in primavera possono essere macellati a 14 mesi con finissaggio non in bosco o a 18 mesi con accrescimento più lento e finissaggio in bosco (si riporta in seguito le tabelle con le differenti diete). Per i nati nel periodo autunnale (gruppo 2) si prevede una macellazione dopo 14 mesi con finissaggio in bosco. Il numero medio di suinetti svezzati per nidiata è 6, di conseguenza ogni gruppo sarà composto da circa 18 suinetti.

In base a tale simulazione è possibile stimare le superfici da destinare alle diverse categorie produttive con una superficie complessi di circa venti ettari. Questa superficie va aumentata in quanto è necessario, ai fini della sostenibilità ambientale, considerare un periodo di riposo e attuare una turnazione delle superfici stesse. Se il bosco non è in grado di supportare questi carichi è possibile ipotizzare un finissaggio sostituendo la ghianda con erbai o mangime.

4.2) Modello 1-9

Consistenza media di stalla a regime: Verro: 1; Scrofe: 9; Suinetti 0-4 mesi: 36; Suini 5-12 mesi: 80; Suini > 12 mesi: 25.

Questo modello prevede la suddivisione in 3 gruppi delle 9 scrofe, con parto "scalare" ogni 2 mesi per ogni gruppo. Le scrofe del "gruppo 1" presenteranno due parti/anno (febbraio e agosto): i nati in inverno saranno macellati dopo 14 mesi e il finissaggio non avverrà su bosco, mentre i nati in agosto saranno anch'essi macellati a 14 mesi ma con finissaggio in bosco.

Le scrofe del "gruppo 2" partoriranno in aprile e ottobre; per i suinetti nati in primavera è possibile scegliere fra un accrescimento veloce (14 mesi e finissaggio non in bosco) o più lento (18 mesi con finissaggio in bosco).

Infine per il "gruppo 3" sono previsti due parti/anno (giugno e dicembre), per entrambi i gruppi è previsto il finissaggio in bosco. Differisce però la durata di vita dell'animale: i nati in giugno potranno essere macellati a 18 mesi mentre quelli nati a dicembre dopo 14 mesi.

Sempre prevedendo un numero medio di 6 suinetti svezzati per scrofa, il numero di capi presenti in allevamento sarà distribuito durante l'arco dell'anno. Si evidenzia che in alcuni periodi dell'anno la presenza di suini in accrescimento è di 108 animali.

Da questa simulazione è possibile stimare le superfici da destinare alle diverse categorie produttive con una superficie complessi di circa venti ettari. Questa superficie va aumentata in quanto è necessario, ai fini della sostenibilità ambientale, considerare un periodo di riposo e attuare una turnazione delle superfici stesse. Se il bosco non è in grado di supportare questi carichi è possibile ipotizzare un finissaggio sostituendo la ghianda con erbai o mangime.

4.3) Alimentazione

I regimi alimentari considerati sono i seguenti:

1. prevalenza di mangime (quasi assimilabile ad *allevamento En Plein Air*);
2. mangimi con presenza di superficie boschiva (assenza di seminativi o prati pascolo naturali e non);
3. mangimi, bosco e erbai con seminativi dedicati all'allevamento suino.

Il finissaggio viene realizzato con : 1) mangimi; 2) bosco.

Le tipologie di produzione rilevate sono le seguenti:

1. vendita animali vivi (riproduttori e/o da macello pesanti o leggeri);
2. vendita carne fresca macellata;
3. vendita salumi con trasformazione in azienda o presso terzi;
4. una combinazione tra le precedenti.

Nel complesso i modelli tecnicamente efficienti sono molto numerosi e derivano dalle precedenti possibilità di allevamento diversamente combinate tra di loro.

La scelta di uno tra questi modelli tecnici è un problema di tipo economico e sarà affrontato nel paragrafo successivo.

4. La sostenibilità degli allevamenti e i modelli economici

4.1) I risultati economici

La tabella n.1 sintetizza la sostenibilità economica degli allevamenti di Cinta nella provincia di Livorno. I risultati consentono di individuare alcune tendenze:

1. i ricavi sono molto diversificati e dipendono dalla dimensione dell'allevamento (numero delle scrofe) e dal numero dei maialetti svezzati per scrofa;
2. i prezzi di vendita sono eterogenei e tendenzialmente bassi;
3. i redditi sono tendenzialmente negativi.

Tabella n. 1. Sostenibilità economica degli allevamenti rilevati per la produzione di carne

		Piccoli allevamenti Aziende rilevate			Grandi allevamenti Aziende rilevate		
		min.	Max.	Media	min.	Max.	Media
Scrofe	capi	2,0	6	4	10,0	12	11
Capi svezzati	capi	15,0	32	25	42,0	111	71
	capi/scrofa	3,8	12,5	7,3	4,2	10,1	6,4
Carico bestiame p.v. venduto	kg p.v./ha	450	1.785	978	480	2.880	1.402
	kg	2.040	4.200	3.445	5.460	12.040	9.113
	kg/scrofa	510	1.820	1.008	546	1.095	820
Ricavi	Euro	5.060	13.240	10.605	16.060	42.490	31.863
	Euro/scrofa	1.265	5.615	3.085	1.606	3.863	2.852
	Euro/kg p.v.	2,48	3,31	3,01	2,94	3,76	3,41
Prezzo medio	Euro/kg p.v.	2,73	3,12	2,97	2,54	3,50	3,01
Reddito monetario	Euro	-20.245	6.712	-2.843	-15.273	10.765	-6.306
	Euro/scrofa	-5.061	3.356	-345	-1.441	979	-578
	Euro/kg p.v.	-9,92	1,84	-1,88	-2,64	0,89	-1,10

I risultati dipendono essenzialmente dai prezzi di vendita più elevati, dalla capacità di svezzare un maggiore numero di suinetti per scrofa e dalle dimensioni degli allevamenti; redditi positivi sono ottenuti in aziende che hanno questi parametri più elevati della media.

4.2) I modelli economici dell'allevamento

Combinando tra di loro le differenti variabili tecniche, sono stati individuati 32 modelli economici. Nel grafico n. 1 e nella tabella n. 2 il parametro utilizzato per il confronto è costituito dal prezzo di pareggio, cioè il valore di vendita di un kg di carne necessario a coprire l'intero costo di produzione. Le variabili prese in considerazione e combinate tra di loro sono:

- produzione: suino pesante o leggero;
- alimentazione: con o senza erbai;
- finissaggio: mangimi o bosco;
- uno o due moduli di allevamento di: (1+3); (1+9).

Grafico n. 1 Prezzo di pareggio e dimensioni

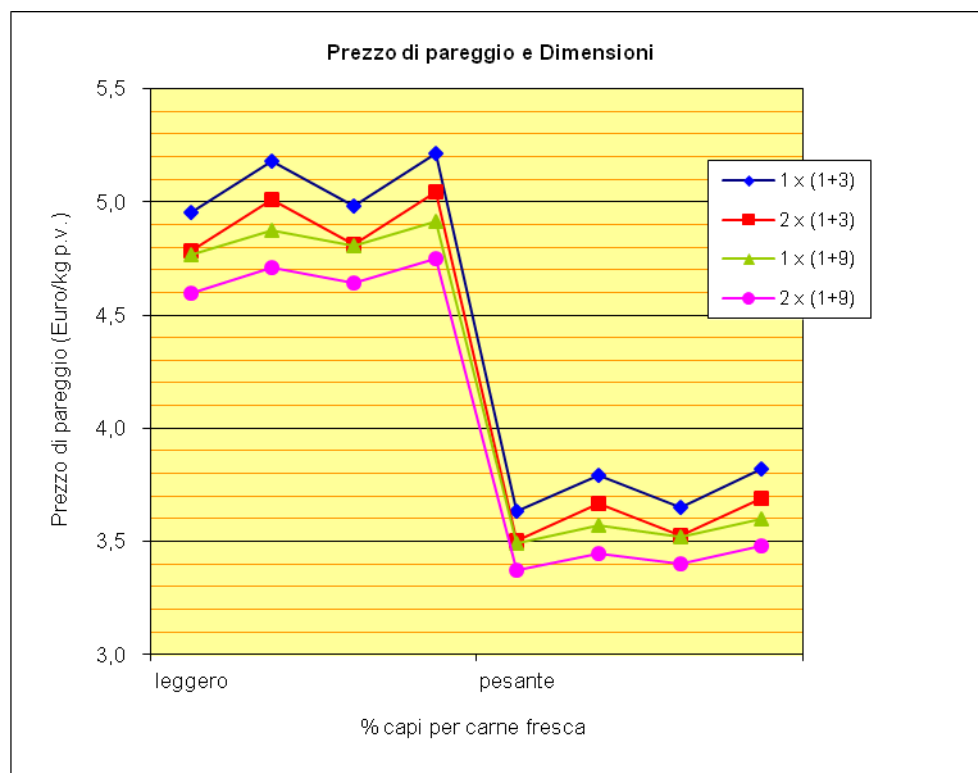


Tabella n. 1 Prezzo di pareggio e dimensioni

per carne	Regime	Finissaggio	Prezzo di pareggio			
			1 x (1+3)	2 x (1+3)	1 x (1+9)	2 x (1+9)
leggero	con erbai	con mangime	4,95	4,78	4,76	4,60
leggero	con erbai	in bosco	5,18	5,01	4,87	4,71
leggero	senza erbai	con mangime	4,98	4,81	4,81	4,64
leggero	senza erbai	in bosco	5,22	5,04	4,91	4,75
pesante	con erbai	con mangime	3,63	3,50	3,49	3,37
pesante	con erbai	in bosco	3,79	3,67	3,57	3,45
pesante	senza erbai	con mangime	3,65	3,53	3,52	3,40
pesante	senza erbai	in bosco	3,82	3,69	3,60	3,48
50%	con erbai	con mangime	4,19	4,04	4,03	3,89
50%	con erbai	in bosco	4,38	4,23	4,12	3,98
50%	senza erbai	con mangime	4,21	4,07	4,07	3,92
50%	senza erbai	in bosco	4,41	4,26	4,16	4,02

Dall'analisi di questi dati emerge che:

1. il prezzo a pareggio è più alto negli allevamenti con finissaggio in bosco rispetto al finissaggio con mangime, ma la carne con il finissaggio in bosco risulta di migliore qualità;
2. il prezzo a pareggio cambia poco se viene attuata l'alimentazione con o senza erbai;
3. il prezzo a pareggio diminuisce con l'aumento della scala di produzione: ovvero è preferibile moduli doppi di 9 scofe e/o di 3 rispetto al modulo singolo;
4. il prezzo a pareggio diminuisce con l'aumento della percentuale dei suini pesanti allevati.

I risultati migliori si realizzano quindi con allevamenti costituiti da due moduli di 1x9 di suino pesante, alimentati sia con o senza erbai e finissaggio possibilmente in bosco per aumentare le caratteristiche qualitative della carne.

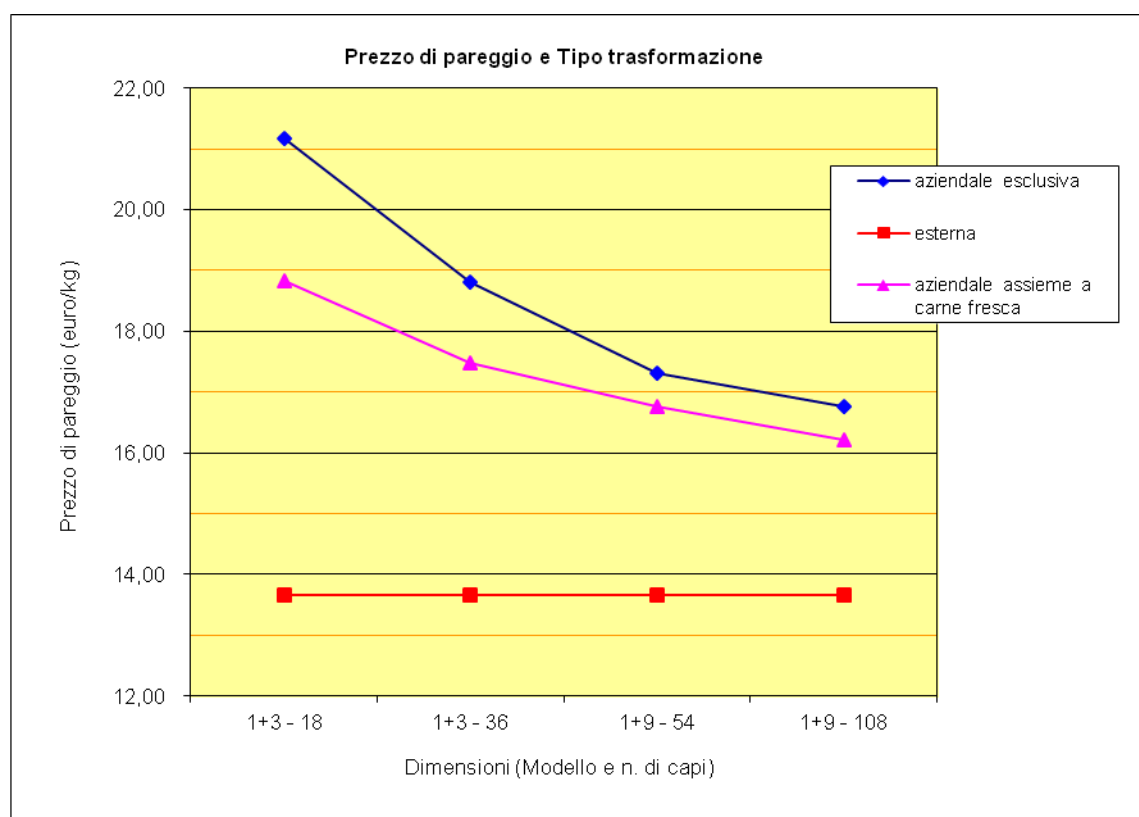
4.3) I modelli economici della trasformazione

La trasformazione della carne di Cinta in salumi costituisce un modo importante per incrementare il valore aggiunto dell'allevamento. Molte delle aziende analizzate trasformano in proprio utilizzando un adeguato laboratorio aziendale di trasformazione, stagionatura e conservazione del prodotto. La vendita avviene sui mercati locali delle produzioni tipiche e di qualità o nel proprio agriturismo.

Il grafico n.2 confronta in termini di prezzi di pareggio, i risultati di differenti tipi di trasformazione costituiti da:

- trasformazione in salumi di tutta la produzione utilizzando il laboratorio aziendale;
- trasformazione in salumi solo di una parte della produzione (mentre la quantità rimanente viene venduta fresca) utilizzando comunque il laboratorio aziendale;
- trasformazione in salumi effettuata presso salumifici esterni.

Grafico n. 2 Prezzo di pareggio e tipo di trasformazione



Dall'analisi emerge che il prezzo di pareggio minore si registra nella situazione (c), quando è realizzata presso terzi. Tuttavia l'aumento della scala di produzione determina una diminuzione consistente del prezzo di pareggio sia nella situazione (a) che in quella (b). La convenienza alla lavorazione e trasformazione della carne di Cinta in azienda aumenta con la scala di produzione.

Nel complesso il passaggio da una situazione attuale a una di maggiore efficienza economica implica l'introduzione di una serie d'innovazioni a differenti livelli. In azienda la diminuzione dei costi di produzione e l'incremento dei redditi possono essere realizzati ampliando le dimensioni degli allevamenti. Nella filiera un incremento dei margini distributivi può essere ottenuto concentrando e differenziando l'offerta. La realizzazione di queste innovazioni organizzative ha l'obiettivo di superare i vincoli strutturali legati alle limitate dimensioni delle aziende e degli allevamenti. Un modo per superare le limitate dimensioni strutturali e rendere più efficiente la filiera è la realizzazione delle "reti d'impresa".

5. Una rete d'impresе per la produzione della Cinta Senese

L'agricoltura italiana si caratterizza per la diffusione della piccola impresa e per la differenziazione territoriale. In particolare è il territorio che rende riconoscibili sistemi differenti di produzione, favorisce la conoscenza e la professionalità locale del lavoro, consente la realizzazione di filiere e favorisce politiche istituzionali coerenti con le esigenze delle attività produttive locali. In modo più o meno spontaneo il territorio ha fino ad ora sostenuto quelle esternalità materiali ed immateriali che hanno consentito all'impresе a continuare la produzione. La necessità di organizzare a rete le impresе agricole nel territorio è la conseguenza di due fenomeni economici che caratterizzano l'ambiente operativo: la *globalizzazione* e la *smaterializzazione del valore* delle produzioni. In particolare:

- 1) la *globalizzazione* che ha due effetti, il primo si riferisce ai *vantaggi di costo* per i paesi emergenti e la necessità per i paesi avanzati di competere in termini di qualità ed innovazione per sfuggire alla concorrenza del costo; il secondo induce ad aprire *filiere locali* a monte (fornitori esterni di conoscenze, materiali, servizi) ed a valle (rete commerciale e di presidio nei mercati esteri) per competere con le economie di specializzazione e di scale di cui godono i concorrenti globali;
- 2) la seconda sfida riguarda la *smaterializzazione del valore*, nel senso che nelle filiere che diventano globali, le fasi in grado di catturare il valore non sono solo quelle della trasformazione materiale ma piuttosto quelle della ideazione e della commercializzazione. Il valore si concentra nelle impresе che controllano la produzione immateriale in termine d'innovazioni, finanza, marketing, servizi, reti commerciali.

Queste due sfide impongono una ristrutturazione dell'assetto produttivo che sposti l'organizzazione dal locale al globale e dal materiale all'immateriale. In particolare per l'agricoltura occorre muoversi verso prodotti e servizi che si appoggiano alla qualità, alla creazione di significati che i clienti siano disposti a pagare per essere competitivi con proposte alternative sui mercati internazionali (come il made in Italy o il riferimento all'origine territoriale dei prodotti).

In questo contesto i sistemi territoriali non sono più sufficienti a valorizzare la produzione anche se essi rimangono il fulcro del sistema produttivo. Questo vale anche per l'agricoltura nonostante questa sia, com'è noto, basata essenzialmente sulle caratteristiche agronomiche del territorio e dell'ambiente locale.

Le insufficienze della sola dimensione locale dipendono da due motivi fondamentali:

- 1) nel territorio non ci sono spesso le competenze adatte alle impresе per competere nei mercati globali (consulenze, finanza, marketing, centri di ricerca);
- 2) le piattaforme territoriali sono punti di arrivo e partenza di reti che si protendono verso il globale e si assumono la funzione di legare l'economia dei luoghi che ha i piedi nel territorio, con l'economia dei flussi che invece scambia e pensa in termini ampi e transterritoriali.

In sostanza è necessario che l'organizzazione locale si apra con relazioni di rete ad altri territori di carattere superiore dove è possibile trovare competenze più idonee per la definizione di strategie competitive più adatte ai cambiamenti dell'ambiente esterno.

Anche l'agricoltura può cercare di ritrovare in questa nuova forma di organizzazione territoriale e di mercato una propria direzione evolutiva. Tanto più che il processo di evoluzione dell'agricoltura conduce al distacco di alcune funzioni dall'impresa propriamente agricola verso altre impresе in grado di svolgere le stesse funzioni con costi più bassi.

Le funzioni che le reti sono in grado di svolgere sono le seguenti:

- a. realizzano forme stabili di legame tra impresе, ognuna delle quali comunque resta autonoma. Questa relazione può produrre un valore (una utilità per il cliente) maggiore di quella che ogni singola impresa sarebbe in grado di produrre. Esempi di rete sono soggetti pubblici e privati quali le associazioni, università, centri di ricerca, ecc.. Il rapporto è rilevante al momento in cui consente di specializzarsi nei ruoli e nelle competenze per favorire l'investimento in capitale intellettuale e relazionale;
- b. realizzano funzioni economiche quali ad esempio: a) economie di scala; b) divisione del lavoro nel senso della reciproca specializzazione; c) distribuzione del rischio e del fabbisogno finanziario tra più soggetti per l'innovazione e la sperimentazione;

- c. generano vantaggi di competitività. La rete è finalizzata alla creazione di valore e di vantaggi competitivi grazie al coordinamento strategico tra i partecipanti che consente ad ognuno di specializzarsi e di usare meglio le conoscenze di cui dispone;
- d. generano coscienza di sé ed imprenditorialità collettiva attraverso, ad esempio, identità e regole interne autogestite.

6. Conclusioni

I problemi emersi sono molteplici, riteniamo opportuno dare alcune indicazioni di carattere operativo su alcune questioni che hanno la necessità di trovare una soluzione in tempi brevi, quali:

- 1) per rendere la razza più prolifica e limitare le perdite dei suinetti nei primi mesi di vita, oltre alla ricerca scientifica, occorre anche attivare dei corsi di formazione professionale agli agricoltori; la gestione degli allevamenti di Cinta Senese non è tra le più semplici ed è opportuno programmare le aziende nella fase iniziale per evitare improvvisazioni;
- 2) sul fronte dei prezzi, non vi è un prezzo di mercato della Cinta Senese, ma quello di tanti mercati se non addirittura un "prezzo aziendale": infatti, alcune aziende sono in grado di negoziare il prezzo, garantendo continuità di approvvigionamento, mentre altre sono costrette a subirlo. Inoltre i produttori non differenziano il prezzo in funzione del canale commerciale, sono applicati gli stessi prezzi sia per la vendita a privati sia per quella a salumifici o commercianti. Occorre quindi che i produttori si impegnino a ridurre il divario tra prezzi minimi e massimi per tutte le categorie di venduto (riproduttori, lattoni, magroni e capi grassi), perché questa forbice nei prezzi costituisce un fattore di squilibrio del mercato e rischia di collegare l'andamento dei prezzi della Cinta Senese a quelli del comparto suinicolo complessivo. Infine è doveroso avviare una differenziazione progressiva dei prezzi in funzione delle differenti destinazioni commerciali;
- 3) nella commercializzazione le aziende non hanno intrapreso una politica organica, mentre si ampliano i canali commerciali e si aggiustano i flussi per destinazione e per categoria di prodotto, le imprese non hanno tuttora ben definito "cosa vendere e a chi" e procedono in base all'improvvisazione. Questo comportamento può rappresentare un pericolo in quanto, in una fase così delicata, le imprese commerciali hanno facile gioco nell'appropriarsi del controllo sul mercato e sui prezzi della Cinta Senese. Questa razza, invece di rappresentare un'opportunità per l'integrazione dei redditi nelle aziende con una prevalenza di terreni marginali, rischia di diventare un affare per i commercianti e forse solo per alcune imprese agricole;
- 4) le aziende che hanno attivato la trasformazione diretta (o commissionata a terzi) realizzano un maggior valore aggiunto, in particolare si dice che *"i prosciutti ripagano da soli l'intero maiale"*. La trasformazione permette cioè di realizzare margini di reddito elevati;
- 5) un altro aspetto è garantire al consumatore che il prodotto sia effettivamente di Cinta Senese, che non derivi da incroci e che le tecniche di produzione siano quelle regolate dal disciplinare. Il Consorzio di tutela a tal fine ha previsto fascette d'identificazione del prodotto, che tuttavia non sempre sono richieste dai trasformatori e non tutti i consumatori d'altronde conoscono questo sistema di identificazione;
- 6) sarebbe opportuno l'inserimento delle tecniche di trasformazione e stagionatura dei salumi, adesso regolate solo da prescrizioni interne al Consorzio, nel disciplinare di produzione per la richiesta della DOP. Solo in questo caso si avrebbe la garanzia che queste fasi avvengano nel rispetto della tradizione, senza utilizzare le metodologie tipiche dei prodotti industriali, considerato che, date le caratteristiche della carne di Cinta Senese, la lavorazione è complessa e con risultati non sempre all'altezza della qualità espressa nel prezzo. La trasformazione moltiplica la probabilità che il consumatore trovi in commercio produzioni che non corrispondono, o coincidono solo in parte alle attese ed alle norme previste, per questi motivi si potrebbe verificare una disaffezione verso questa produzione.

Una possibile soluzione ai problemi emersi potrebbe essere l'istituzione di una *rete d'impresa* costituita dalle singole aziende e da altri soggetti quali il Consorzio di Tutela della Cinta Senese e centri Universitari di Ricerca. Questa struttura dovrebbe essere in grado di promuovere l'innovazione nel settore, aggregare e differenziare l'offerta, contenere i costi di produzione, attivare fasi e processi produttivi in comune (trasformazione, stagionatura, commercializzazione), assicurare continuità e qualità di prodotto agli acquirenti, e garantire sbocchi di vendita sui mercati locali e globali.

Bibliografia

- Bruni, F., Franco, S., (2003), *Economia dell'impresa e dell'azienda agraria*, Milano, Franco Angeli, Capitolo II,.
- De Benedictis, M., Cosentino, V., (1979), *Economia dell'azienda agraria*, Bologna, Il Mulino,.
- Dini, M., Michelotti R., (2004), *Economia degli allevamenti e mercato dei prodotti*, in La Cinta Senese, gestione attuale di una razza antica, Franci O., (a cura di), ARSIA Toscana, Firenze, pag: 175-200.
- Georgescu-Roegen N. (1970). The Economics of Production. *American Economic Review* LX (May): 1-9. Trad. it. in Georgescu-Roegen (1982). *Energia e miti economici*. Boringhieri. Torino. Pagg. 141-61.
- Pasinetti L. (1984). *Dinamica strutturale e sviluppo economico*. UTET. Torino.
- Polidori R. E Romagnoli A. (1987). Tecniche e processo produttivo: analisi a "fondi e flussi" della produzione del settore agricolo. *Rivista di economia agraria* a. XLII (3): pagg. 335-72.
- Polidori R., (1996): *Aspetti tecnici nell'organizzazione dei processi produttivi agricoli*, in Romagnoli A., *Teoria dei processi produttivi*, Torino, Giappichelli, pp. 125-154.
- Romano D., (1996): *L'efficienza nell'unità tecnica di produzione in agricoltura*, in Romagnoli A., *Teoria dei processi produttivi*, Torino, Giappichelli, pp. 229-258.
- Scazzieri R. (1981). *Efficienza produttiva e livelli di attività*. Il Mulino. Bologna.
- Serpieri A., (1950): *Istituzioni di economia agraria*, Bologna, Edagricole.



Fabio Pinzi Allevatore e trasformatore di Cinta Senese – Az. Bioamiata

L'esperienza di allevatore e trasformatore aziendale ***L'expérience d'agriculteur et de transformateur d'entreprise***

Vengo dall'Amiata, non so se la conoscete: quella montagna vulcanica che si vede all'orizzonte al di là di questi colli. Faccio parte di quelle persone che tanti anni fa, uno fra i primi ma non certo il primo, si erano poste il problema di valorizzare questo animale. All'inizio non è che ci siamo arrivati con l'idea di fare qualcosa che avesse un senso dal punto di vista economico, era un po' uno scherzo, un gioco. Abbiamo iniziato questa grande avventura con tanta voglia di sperimentare. Io ho studiato agraria a Firenze, ai tempi di Meregalli, un professore che ogni volta che parlava di suini parlava dei *Large White*, dei vari animali bianchi e poi diceva: "ah ma da noi c'era una razza favolosa, si chiamava la razza cinta senese, però ora non c'è più". Poi parlava della frugalità, diceva che i nostri animali di allevamento avevano perso la frugalità e aggiungeva: "ma da noi prima c'era un maiale, una razza eccezionale che stava libera nei boschi e non aveva bisogno di niente. Si chiamava la cinta senese, peccato perché si è estinta". Tutte le volte a lezione raccontava questa storia e poi diceva sempre: "peccato si è estinta". Io un giorno sono andato con occhi diversi nella chiesa del mio paese: una chiesa antica del 1200. Nella trifora di destra aveva un affresco raffigurante un paesaggio con tutte le cinte senesi che mangiavano le erbe sotto ai boschi. Sapete bene che dal punto di vista religioso non era facile vedere i maiali dentro le chiese, in questo caso c'erano semplicemente perché erano una base portante dell'economia del tempo e poi anche di quella successiva. Il maiale trasformava in proteine cosiddette nobili gli avanzati, gli scarti, perché trasformava le castagne bacate, le erbe spontanee ecc. ecc. Guarda caso mi venne fra le mani proprio in quei giorni una rivista in cui si parlava di un pazzo scatenato nella montagna senese che aveva ancora delle cinte senesi. Io non credo tanto nelle coincidenze, ma tre in pochi giorni mi sembravano un segnale, perciò sono andato da questo pazzo scatenato, il Bezzini, che era veramente pazzo scatenato e lo è rimasto anche ora! Sono andato su senza neanche sapere dove, ho comprato i primi animali e li ho portati fisicamente a casa di un mio amico, dicendogli che dovevamo fare questa società e cominciare a tirar su questi animali altrimenti si perdevano, insomma gli ho raccontato un sacco di "strullate". Abbiamo preso i pancali, perché abbiamo iniziato proprio con i pancali a recintarli, a rinchiudere gli animali. Avevo una paura pazzesca di questi maiali anche se erano piccoli, perché a casa mia dicevano che mangiassero le persone andate a cercar funghi: le famose scrofe di cinta senese di un podere famoso della montagna mangiavano la gente che andava a cercare i funghi! Poi ho capito come mai, erano quelli che avevano le fungaie lì intorno che raccontavano queste storie! Paura a parte, abbiamo messo su questi primi animali con l'idea di salvare la razza, divertirci ad allevarli e capire se potesse avere un senso o meno. Era il '95-'96, non proprio ieri, però la cosa ci piaceva. Abbiamo cominciato a vederci, oltre al passatempo, anche una probabile fonte di reddito e, per farla breve, da lì abbiamo cominciato a mettere qualche capo. Abbiamo fatto molta sperimentazione a livello personale, per fortuna abbandonando anche un po' quello che era scritto sui libri, che a volte ci parlavano di cose di cui non trovavamo una corrispondenza reale sull'animale, che era veramente strano rispetto a quello che si studiava. Abbiamo cominciato a produrre i primi capi e abbiamo fatto tantissimi sbagli, un po' per inesperienza, molto per presunzione. Col fatto che l'animale era forte e libero, avevamo infatti dato per assodato una rusticità che sicuramente in quel momento non c'era o era nascosta, magari anche annacquata da sangue di altri animali. La cosa però che da subito avevamo capito è che era un animale che voleva, e tutt'ora ne sono convinto, molto spazio: più spazio ha meglio sta, meno problemi ha. Abbiamo cominciato quindi a produrre e a fare le prime trasformazioni, per le quali abbiamo buttato all'incirca una ventina di quintali di carne da salumi perché non riuscivamo a fare un salume degno di essere chiamato tale. Perché? Perché noi dovevamo riappropriarci della conoscenza di allevamento, mentre i macellai o i trasformatori si dovevano riappropriare della conoscenza della carne. Anni di carne o congelata o comunque proveniente da animali cosiddetti convenzionali avevano fatto perdere alla maggior parte dei norcini non la conoscenza al tatto della carne. Pensavano di usare le stesse formule che facevano con il maiale bianco, sia di sale che di pepe o anche di prodotti chimici, con il maiale cosiddetto cinta, il maiale nero. La

conseguenza è facilmente comprensibile: i prosciutti erano salatissimi, i salami pure. La Ferrari che entrava dentro ad una norcineria usciva fuori poco più poco più che una Cinquecento. L'attesa invece era molta e i costi comunque, anche ai tempi, erano molto alti per chi allevava perché allevare all'aperto significa, in parole povere, spendere più soldi. Le due cose non andavano d'accordo. C'era poi questo mito dei toscani che amano i prosciutti e i salumi salati. Anche ricerche storiche, invece, ci dicono che anticamente i prodotti toscani, quelli fatti dai nobili toscani, dalle famiglie ricche, erano molto dolci. Il salato è arrivato semplicemente quando si è allargata la base e molte persone hanno cominciato a trasformare: non potendosi dunque permettere di buttar via un prosciutto su due che facevano, preferivano star sopra con due, tre punti di sale in modo da non compromettere quel prosciutto, piuttosto che vantarsi di aver fatto il prosciutto dolce più buono. Questo andava poi a scontrarsi con quella che era la fase due, la fase in cui cominciava ad arrivare il prodotto di cinta senese nel mercato, era ricercato, gli si attribuivano dei valori aggiunti sopra quelli che onestamente in quel momento aveva e comunque non riusciva a saltare al di là della Toscana. A Roma potevi raccontargli quello che ti pareva: potevi dire "questo è toscano a noi ci piace il pane sciocco, il prosciutto salato", però il primo ordine lo facevi, il secondo no. Il mercato dall'altra parte ancora non recepiva quello che era un prodotto normale, addirittura io direi anche mediocre. Noi abbiamo avuto la fortuna nella sfortuna di aver cambiato due norcini, tutti e due grandi amanti di sale, finché non abbiamo beccato un norcino che invece aveva una tradizione umbra e usava pochissimo sale. A volte si dice le collaborazioni! È importante lo scambio alla pari di conoscenze, di informazioni, la persona giusta fa la differenza. Abbiamo avuto la fortuna di trovare questo norcino che conosceva ancora la carne e ha capito che poteva lavorare con molto meno sale, molte meno spezie ecc. Abbiamo fatto un prodotto interessante e non abbiamo buttato via niente; nella difficoltà abbiamo trovato la semplicità, perché oltre ad usare meno sale, il norcino era un professionista quindi non buttava via niente. Da lì è partito poi il nostro mercato. Io e il mio socio siamo partiti con sette ettari in affitto, dopo sette anni abbiamo venduto l'azienda ad una società abbastanza importante e abbiamo comprato centosessanta ettari sempre in Toscana, dove facciamo solo cinta senese: cinquanta ettari calpestabili, che è molto diverso da cinquanta ettari di superficie aziendale. Facciamo un prodotto interessante, riconoscibile, che ha un suo marchio, che ha una sua caratteristica di trasparenza, di storicità, di semplicità perché è molto più semplice degli altri ma comunque è un prodotto che tiene il passo. Certo, abbiamo problemi di riscossione, ma chi è dentro a queste aule e chi lavora in questi ambienti sa benissimo che è un problema diffuso in questa fase storica. Ciononostante l'anno scorso il nostro fatturato è salito del 30% e, onestamente, da questo punto di vista non ci sono problemi. È logico però che non è tutto oro quello che luccica. In due anni i costi delle materie prime sono raddoppiati e non possiamo spalmarli sul prezzo finale perché non è professionale cambiare listino ogni anno, il cliente non lo capisce anche se sa benissimo cosa ci sta a monte. Penso quindi che se i prezzi continuano a salire in questa maniera, andrà rivisto comunque il nostro posizionamento e il quantitativo di animali da fare o meno. Noi per fortuna non siamo tra quelli che fanno pagare poco il prodotto: il nostro posizionamento è molto alto, siamo nella fascia di prezzo più alta. Vendiamo i prosciutti a cinquanta euro al chilo interi e i salami a trenta euro, per darvi un ordine di idee. Comunque con i prezzi così alti nella fase d'acquisto, con i costi importanti a livello aziendale, materiale e anche a livello di personale, se si prolunga questo periodo qualche problema ci sarà. Figuriamoci per gli altri o chi ha dei costi ancora diversi dai nostri o per lo meno esce con un prezzo finale un po' più basso. Per quanto riguarda la mia esperienza personale, io penso che la cinta senese sia una razza eccezionale. Con tutto l'impegno che c'abbiamo messo come umani, come allevatori come trasformatori, come commercianti, e malgrado in questi vent'anni siano state fatte più cose negative che positive, la conoscono in tutta Italia, la conoscono all'estero, si è allargata anche al di là di quelli che erano gli ambiti proprio classici della ristorazione specializzata o della piccola distribuzione di altissima qualità, quindi significa che ha in sé dei valori aggiunti non facilmente ritrovabili in un'altra razza. Se ha resistito a tutto questo, io penso che avrà un grande futuro perché c'abbiamo lavorato veramente tanto. Se è ancora presente, se è ancora facile trovarla nei nostri boschi, significa che è sicuramente una razza vincente: la genetica in questi casi è molto più forte dell'ignoranza degli umani. Da lì poi nessuno può prevedere il futuro, anche perché parte un treno diverso ogni giorno. Prima il dottor Polidori diceva una cosa giustissima: far rete, far gruppo. Son d'accordo. Io tutte le volte che ho collaborato con le persone mi sono sempre trovato bene, non ho mai fatto quello che "se la tira", come si dice in Toscana. È verissimo questo, ma se andiamo poi a vedere nella pratica ci accorgiamo che quella che è un'esigenza così ben proclamata, poi non si riscontra sulla realtà del territorio. Faccio un esempio banale: trasportare un maiale a un mattatoio a volte costa quanto il margine di guadagno che si ha sul maiale stesso, eppure in questo momento in regione stanno riducendo i mattatoi invece di aumentarli. Una mattazione di un maiale costa trentotto euro, che è una cifra clamorosa, sono le vecchie settantamila lire. Trasportare il morto costa ancora di più che trasportare il vivo, quindi nel momento in cui si ipotizza giustamente di far gruppo, di fare anche una struttura che serva per più aziende che possano poi lì trasformare avere una certa omogenizzazione del prodotto se la facciamo ricadere purtroppo su un territorio in cui tutti i giorni si taglia la possibilità per il piccolo di trasportare in maniera legale perché così e basta si può fare, la trovo una cosa che non va nella stessa direzione di quello che noi tutti vorremmo. Quindi sarebbe importante che partisse dal basso l'esigenza di cooperare, di fare struttura, di fare gruppo, di fare rete ma sarebbe importante che anche la domanda che viene dal basso sia recepita dall'alto come un'esigenza reale e sentita. Parliamo di semplificazione, parliamo di ridurre la parte cartacea, di fare molto più in rete ma io in questi anni passo il tempo a riempir carta spesso inutile, non vado in azienda e i miei costi li scarico sul cliente finale fondamentalmente, senza vedere niente di più di quello che era prima. Anzi sicuramente

qualcuno sarà costretto anche a ridurre e a risparmiare su qualcos'altro per ammortizzare dei costi sempre maggiori. Non parliamo delle competenze poi! Mi hanno fatto milletrecento euro di multa perché i miei maiali si sono grattati sui miei cipressi arizonici: valore commerciale tre euro a cipresso arizonico. Hanno fatto pagare trenta euro a me, per il mio cipresso, per il mio maiale, perché non avevano fatto il corso della 626 e non gli avevano spiegato che i maiali si grattano naturalmente. Come se i cinghiali presenti tutto intorno non lo facessero! È giusto che sia così. A volte si decanta il gruppo, si cerca di trovare il modo per aumentare la conoscenza e poi ti arrivano dalla mattina alla sera dei sistemi che ancora vanno in quella che secondo me è la logica vincente: ammazziamo gli ultimi, quei pochi rimasti in modo tale che poi ci saranno solo i grandi, le grandi multinazionali. Nell'immaginario collettivo i maiali rimarranno quelle cose belline rosa con la coda arricciata e se gli fai un tagliettino in cima ci metti anche dentro il denaro e a quel punto la nostra storicità, la nostra cultura andrà tutta a farsi benedire. Eppure siamo ancora un po' matti, un po' strani e ci teniamo perché pensiamo che la cinta senese sia qualcosa di più di un maiale: ricaviamo qualcosa dalla carne, ricaviamo qualcosa dal sistema di allevamento, ricaviamo molto dalla soddisfazione e questa non è una cosa che si scambia. Alla lunga però a volte ci si annoia anche a ricavare solo soddisfazione. Sarei più contento se mi faceste domande, altrimenti rischio di diventare logorroico.

Intervento: lo allevo maiali come te, ho cominciato con te, le prime scrofe le ho prese con te... Direi che la cosa che manca, come sempre, è un buon livello di marketing del prodotto. Noi vediamo che nel vino i francesi sono stati molto bravi a fare il marketing e riescono a vendere del vino che fa anche abbastanza schifo a volte a dei prezzi incredibili. Gli spagnoli, in questo caso, con un maiale che è praticamente molto simile al nostro (perché tanto sappiamo che alla fine arriva dallo stesso ceppo, perché sono stati i romani che hanno portato i maiali in giro per l'Europa, nella fattispecie il casertano, da cui poi deriva anche la cinta senese) sono stati bravi nel marketing, tu trovi all'estero il *pelota*, il prosciutto spagnolo, che lo pagano a qualsiasi prezzo ed è diffuso dappertutto. Io faccio tanti chilometri e vado in giro a fare promozione alla Toscana, ma quando poi tu parli della cinta senese molta gente non la conosce, poi quando l'assaggia l'apprezza, capisce il prodotto, glielo devi spiegare. Però mentre da una parte ci sono là gli spagnoli che vendono il prosciutto ai prezzi che sono una volta e mezza, due il nostro prezzo e quindi ci guadagnano dei soldi, hanno raccontato la storia che gli fanno mangiare le ghiande ecc ecc, noi ancora siamo fermi al palo in cui se tu esci un po' dalla Toscana vai nel Lazio già se vai a Milano e cominci a parlare della cinta senese non c'è questa grande conoscenza del prodotto. Quindi quello che ci manca è dall'altra parte qualcuno, che dovrebbero essere le istituzioni, che faccia una promozione del prodotto e parli di che cos'è la cinta senese, di che animale è, delle sue proprietà. Per quanto riguarda queste ultime per esempio, le caratteristiche del grasso, la presenza di Omega-3, Omega-6, sono tutte cose importanti ma non conosciute. Noi facciamo fatica a vendere alla fine perché vendiamo un prodotto di altissima qualità e quando la gente lo assaggia se ne accorge, però poi guarda il listino ed è chiaro che paragoni la cinta senese al maiale tradizionale, un mercato in cui negli ultimi anni il prezzo è crollato di cinque volte. A quel punto è normale che nasca la domanda: "perché il tuo costa cinquanta euro mentre io trovo al supermercato un prosciutto a otto euro? Questo è il grosso problema. Il problema è l'educazione della valorizzazione della specie, non so se tu sei d'accordo...

Fabio Pinzi: Secondo me non c'è un solo problema, ce ne sono tanti.

Intervento: Certo, per esempio paghiamo il mangime a quaranta euro al chilo: se consideri che, come abbiamo visto, l'allevamento del maiale arriva a diciotto mesi o due anni per arrivare a 120-130 chili, se il maiale mangia quasi 1 euro al giorno di mangime, moltiplicato per 500 giorni sono 500 euro che si mangia il maiale puro.

Fabio Pinzi: Ci sono più problemi... Negli anni secondo me, senza entrare nel merito se sia giusto o sbagliato, sono state veicolate sia intelligenze che denari intorno alla cinta senese. Io trovo che alla fine, malgrado i difetti di cui ho parlato prima, il risultato ci sia. Fondamentalmente sì, si potrebbe fare molto di più e meglio, ma onestamente anche nell'immaginario collettivo ormai tutti sanno cos'è la cinta senese per lo meno in Italia, quindi qualcosa di buono c'è stato. C'è stata una prima fase, una fase esponenziale, in cui c'è stato il boom ed è entrato di tutto, anche tanti animali che non erano cinta. Negli ultimi anni c'è stato un ridimensionamento, ad esempio i numeri non sono cresciuti poi così tanto e le aziende hanno incominciato a posizionarsi anche dal punto di vista di professionalità e di prezzo. È certo che i fattori esterni, in questo caso il prezzo del mangime, non sono questioni da sottovalutare e sicuramente si poteva fare di più, ma il problema è che si è partiti veramente troppo in ritardo, troppo distanti. Secondo me, alla lunga i risultati sarebbero arrivati. Per il resto, io penso che sia la maledizione che abbiamo noi toscani,

noi non riusciamo ad andare d'accordo neanche con i nostri genitori,abbiamo difficoltà a far rete, a far gruppo più di tanti altri sicuramente. È per questo che in questa fase iniziale credo dovesse essere proprio il pubblico a dare l'ABC, più che non la spinta del privato. Sarebbe già importante riuscire a capirlo e poi in base a queste considerazioni vedere cosa si può fare.

Domanda: lo ti volevo chiedere una cosa a proposito della trasformazione. Parlavi prima della difficoltà che avete avuto nella lavorazione, ti riferisci in particolare a un tipo di prodotto? Al salame?

Fabio Pinzi: Al salame, per il resto non c'è mai stato nessun problema.

Domanda: Per questo hai notato delle differenze di qualità nella carne a seconda anche di come li alimentavi, di come li trattavi o indipendentemente, cioè era proprio insita nella caratteristica della carne della razza?

Fabio Pinzi: Era un problema di norcino, perché in diciotto anni io ho cambiato pochissimo anche dal punto di vista alimentare o degli ambienti, che sono all'incirca gli stessi. Il macello minimo è a diciotto mesi, quindi non ci sono grandi differenze. Sulla cinta ho sempre cercato il maiale più piccolo, a pelo lungo, un pochino più rustico, però è sempre rimasto all'incirca uguale. La differenza la fa proprio la professionalità del norcino, il famoso mestiere, il famoso grasso, come si lavora il grasso, la velocità con cui lo si lavora, la pulizia con un sistema a raffreddamenti. Altra cosa importantissima: il mattatoio. Specialmente quando li ammazziamo noi che siamo piccoli non fanno dei grandissimi lavori, ti portano delle mezzene in azienda che andrebbero riprese per le zampe e ridate in testa a chi le ha ammazzate perché costringono i norcini a fare i salti mortali ma a quel punto, quando le cariche incominciano a salire, non è così semplice. Piccino non è bello in questi casi, piccino è molto più faticoso in questi casi e di conseguenza ci dovrebbero essere dei sistemi di tutela perché se ci affidiamo semplicemente alle forze dei piccini il risultato è sotto gli occhi di tutti. Se si pensa che i mattatoi devono produrre per forza reddito andiamo poco lontani, quando invece mi sembra che una volta addirittura per legge dovessero essere presenti entro un certo raggio...

Luca Arzilli: Prima addirittura in ogni comune, la legge c'è ancora.

Fabio Pinzi: Ecco, in ogni comune. In provincia di Siena, io il mattatoio più vicino ce l'ho a 120 chilometri. Sapete che significa caricare sei, sette maiali e portarli con un camion a 120 chilometri di distanza? Altro che stress! Io vado a Viterbo, perché è più vicino, salto la provincia perché è più semplice e poi anche perché faccio solo il biologico e non ce ne sono altri.

Intervento: Io invece ce l'ho a 80 chilometri, quindi 80 euro per portarli vivi, 80 euro per riportarli a casa e 38 euro per ammazzarli. Che fai? Il bello è che quando lo vai a dire alla gente che hai queste spese, la gente "eh però"...

Fabio Pinzi: E no, l'USL ti fa anche pagare i soldi per ammazzare il maiale: cinque euro... Se è una Ferrari allora deve girare con la benzina buona, se la consideriamo una Cinquecento allora può andare anche col gasolio. Il problema è questo.

Domanda: Volevo fare una domanda. Una delle aziende che abbiamo acquistato aveva da poco tempo messo su un impianto di trasformazione. Il costo complessivo dell'impianto se non vado errato era sui settantamila euro, quindi un piccolo impianto però completo di tutto. Loro avevano riscontrato dei problemi e vorrei sapere se si tratta di problemi frequenti o meno: quando andavano ad aprire il prosciutto, alla fine del periodo in cui loro ritenevano fosse maturo, trovavano invece che la parte centrale intorno all'osso era ancora fresca. È un problema di tipo di carne, di tipo di norcino oppure è un problema di sala di essiccazione che deve essere costruita in maniera diversa? È frequente questo tipo di problema nei piccoli laboratori?

Fabio Pinzi: Io ho degli amici che trasformano come cinquant'anni fa e hanno poco più che una sala del disosso, celle buone però normali, fanno addirittura l'essiccazione e la stagionatura in grotta, in caverna, senza buttar via un prosciutto. Quindi ci sta l'uno e l'altro. Settantamila euro sono pochissimi per fare un laboratorio con dei prodotti buoni, di qualità, anche di cella e il resto. Sono veramente pochi.

Chiara Santini: Poi sul prosciutto ci possono essere dei problemi se non viene pulita bene la vena, però si va incontro ad altri problemi, non a questo tipo. Questo sembra proprio una non completa maturazione del prodotto, quindi conviene o fare una stagionatura più prolungata o può essere che non abbiano trovato l'ambiente idoneo per farla...

Fabio Pinzi:

Ci sono tante tecniche, bisognerebbe vedere anche il prosciutto. Io ho conosciuto gente che ha aperto un laboratorio: per farne uno poco più che aziendale, piccolo, si va a spendere sempre sui settecento-ottocentomila euro. Se poi si fa il conto economico di quanto costa trasformarlo, si vedrà che, anche se costa tantissimo darlo in conto terzi, rimane comunque la scelta più conveniente, per lo meno per il 99% delle aziende di cinto senese che conosco io lo è. A causa dei costi altissimi dei laboratori non ci sono tante alternative. L'unica, la più bella forse, sarebbe tornare a privilegiare una diversificazione anche nell'offerta, ma in questo caso non si andrebbe verso l'uniformità: un piccolo trasformatore a livello poco più che familiare, una trasformazione media che comunque sta nel mercato e poi la specializzazione. Il problema però è sempre lo stesso: sono pochi i capi, il marchio non è ancora così affermato perché se ne dica. D'altra parte se continuiamo così fra due o tre anni moriranno tutte le aziende e si perderà il vecchio per il nuovo.



Chiara Santini - vicepresidente del Consorzio della Cinta Senese, allevatore

Finalmente la DOP: Consorzio di Tutela della Cinta Senese ***Enfin la DOP : le Consortium pour la Tutelle de la Cinta Senese***

La Cinta Senese ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta: era Denominazione di Origine Transitoria fino al 15 marzo, quando con il regolamento UE n.217 è diventata DOP a tutti gli effetti.

Sin dalla mia elezione come consigliere, Vicepresidente del Consorzio, ho compreso esattamente le innumerevoli difficoltà caratterizzanti tutta la filiera della Cinta Senese. La problematica *in primis* avvertita è stata proprio la grande disomogeneità che sussiste anche all'interno degli stessi consorziati: gli allevatori, i macellatori, i trasformatori non fanno il proprio gruppo e per questo risulta difficile andare verso un orientamento comune.

Facendo un primo esempio, oggi sicuramente saranno presenti anche delle aziende non consorziate e che non seguono il sistema della DOP per motivi aziendali specifici, come l'ubicazione: dato che il sistema della Denominazione comporta l'utilizzo di macelli che siano all'interno del territorio toscano, e per le aziende che si trovano sul confine potrebbe non essere conveniente.

Nonostante questo, il fatto di aver ottenuto una DOP su una carne fresca, che può essere veicolata a tutti i prodotti trasformati, dovrebbe essere un punto di grande forza. Tra l'altro all'interno ci sono tante aziende che seguono dei dettami molto più restrittivi rispetto a quelli indicati dal disciplinare di produzione. Vi faccio degli esempi: il disciplinare prevede come carico massimo 1500 chili ad ettaro, quindi circa dieci 10 animali del peso di 150 Kg per ogni ettaro di terreno. Nella mia stessa azienda, ma anche in altre aziende biologiche e non, il carico ad ettaro seguito dagli allevatori è molto più basso perciò il valore minimo viene considerato come margine massimo. Con ciò vi vorrei trasmettere che tenendo come punto di riferimento i parametri stabiliti dal disciplinare e che hanno determinato l'iscrizione della Cinta Senese nel Registro delle DOP, ciascuno potrebbe comunque seguire proprie linee aziendali, ma queste avrebbero in ogni caso un denominatore comune e si indirizzerebbero verso un percorso condiviso e dai limiti decisamente più marcati. Io vengo qui a nome del Consorzio e vi rivolgo un invito: "Credo che questa potrebbe essere un'ottima occasione per veicolare in maniera uniforme che la Cinta Senese è uno strumento della Toscana".

Ribadisco la priorità di migliorare alcuni aspetti e chiarire i punti critici, ma questo sarà possibile solo attraverso il confronto e lo scambio delle singole conoscenze".

Per esempio dal 07 al 10 maggio il Consorzio ha partecipato alla manifestazione *Cibus 2012* per veicolare il nome della Cinta Senese DOP e come per le altre manifestazioni a cui ha preso parte il Consorzio e continuerà a farlo, si è cercato di dare la maggiore diffusione possibile e informazione anche attraverso media e stampa locale e nazionale. Purtroppo la partecipazione da parte degli allevatori, sia aderenti al Consorzio che esterni è stata marginale e quando mi sento di dire che forse sarebbe l'occasione di fare gruppo, penso a tutte le energie che il direttivo del Consorzio impegna per perseguire tale fine. Cito a questo proposito l'argomento relativo al mangime. Infatti noi dopo aver avvertito l'esigenza di coordinamento delle aziende in tema di alimentazione e quindi disponibilità di mangimi, abbiamo cercato di prendere contatti sia con il Consorzio Agrario che con altri Consorzi per poter addirittura reperire formulazioni specifiche per ogni azienda ma in termini di costi la differenza si determina con i numeri ed ovvio che se io, come mi sono ritrovata, vado a chiedere una formulazione per avere il mais all'interno della regione Toscana, come singola azienda, pagherò molto di più rispetto a un gruppo di allevatori che garantisce una specifica quantità. Lo scorso luglio abbiamo addirittura instaurato un tavolo di discussione su questo argomento per poter arrivare a stabilire quantità e tipo di alimentazione in modo da procedere con ordinativi di gruppo e ottenere un margine migliore sull'acquisto del mangime. Ma purtroppo l'individualismo ha predominato. Ritengo fondamentale la linea comune e il perseguimento di priorità condivise in modo da dare longevità "al progetto Cinta Senese" Reputo un'idea dispersiva la creazione di gruppi scollegati ed esterni al Consorzio anche in funzione del imprescindibile confronto e l'abbandono di strade alternative.

Luca Arzilli: Dopo la personale e adeguata presentazione della signora Santini e prima di passare alle domande le chiederei di raccontarci l'evoluzione del consorzio, che tipo di garanzie offre, qual è il percorso che è stato seguito

Chiara Santini: Il percorso, lo sapete, è iniziato nel 2000 con quello che è stato il primo presidente del *Consorzio della Cinta Senese*, Zanda. Dopo di lui siamo stati rappresentati da Raymond Lamothe e ora dal presidente Andrea Pannocchieschi, che oggi non è potuto venire. Quando come attuale direttivo abbiamo avuto mandato attraverso

l'elezione dell'assemblea dei soci, ci siamo trovati nella fase della denominazione transitoria di "Suino Cinto Toscano" perché, a seguito di una serie di scambi tra Ministero, Regione e Consorzio, la prima stesura del disciplinare di produzione riferito alla denominazione "Cinta Senese" non era stata accettata pertanto a questa aveva avuto seguito la richiesta per il riconoscimento della denominazione "Suino Cinto Toscano".

Nel 2007, data del subentro dell'attuale Consiglio, è proseguito il dialogo con le istituzioni; in particolare dal MIPAAF sono arrivate le gravissime osservazioni fatte al disciplinare dalla Commissione Europea. Infatti "Bruxelles" con ben ventiquattro considerazioni dichiarava che doveva essere riesaminato tutto il disciplinare della DOP. La fondamentale di queste riguardava la gran confusione fra carne (perché già all'epoca la denominazione era sulla carne) e razza: infatti in alcuni punti, interni al documento di produzione stesso, si parlava di carne riferendola al suino di razza Cinta Senese e pertanto era completamente assente il confine tra il prodotto che avrebbe, ed ora ha ottenuto la DOP, e la razza dell'animale da cui deriva il prodotto medesimo. Altro punto di forte critica, da parte delle istituzioni comunitarie, era l'allevamento: infatti se per il carico non è stata mossa alcuna osservazione, anzi di fatto si è rilevato uno dei pochi punti su cui non è gravata alcuna imposizione determinante, (1500Kg per ettaro); per l'alimentazione sono stati imposti vincoli ben precisi: è stato chiesto che i costituenti dovessero essere solo di origine naturale e il disciplinare che era stato presentato non aveva una lista positiva di quello di cui gli animali potevano nutrirsi. Per esempio, c'era indicato che non potevano essere dati pane o soia, invece la Commissione Europea ha voluto proprio che si delimitasse la tipologia di alimenti. Sono stati quindi inseriti esplicitamente il tipo come cereali integrali, il divieto all'utilizzo di tutte le farine di derivazione industriale, soia e pane. E' stata altresì prevista un'integrazione, e sottolineato integrazione non alimentazione, che può arrivare fino a un massimo del 2% del peso vivo dell'animale, ad eccezione di periodi sfavorevoli (per esempio siccità, copertura nevosa) in cui può essere alzata fino al 3%. Fra questo elenco positivo di alimenti sono state inserite anche frutta e verdura, riferibili ovviamente alla possibilità di lasciar pascolare gli animali in appezzamenti di terreno coltivati a frutteto o con verdure, se presenti all'interno di un'azienda agricola. Pertanto la definizione "frutta e verdura" non comprende gli scarti che derivano da lavorazioni dell'ortofrutta. Infatti qualsiasi tipo di lavorazione, che sia ortofrutta o vinacce, è stata esclusa come da richiesta puntualizzata e voluta dal MIPAAF. Parte del lavoro di modifica e correzione ha poi riguardato il legame con l'ambiente, che si è dovuto rinsaldare e specificare, perché non era ben chiaro quale fosse, o il margine reale di diffusione della Cinta Senese: è pacifico, per esempio, che al di sopra dei 1200 metri di altitudine la Cinta Senese fatica a vivere perché viene a mancare la prima esistenza stessa, cioè il pascolo. Un'altra parte consistente del lavoro ha riguardato anche il sistema di tracciabilità allo scopo di garantire il legame tra l'animale, il territorio e la tracciabilità del prodotto finito: le istituzioni di Bruxelles infatti avevano rigettato il precedente sistema di etichettatura e tracciabilità determinato dalle etichette usate in precedenza. Al momento a che punto siamo? Noi abbiamo lavorato per adeguare il disciplinare alle richieste pervenute dalle Istituzioni, conseguentemente abbiamo presentato le contro-osservazioni mantenendo la denominazione di "suino cinto toscano". Sono state tutte accettate tranne la denominazione appunto "suino cinto toscano" vista la sua non corrispondenza con la denominazione stessa con cui l'animale è conosciuto e con cui il prodotto viene venduto. Mi piace ricordare un'indagine condotta a livello nazionale dal MIPAAF e i cui risultati ci mostrano quanto la Cinta sia ben conosciuta e, tant'è che per livello di conoscenza e di apprezzamento del prodotto, si posiziona tra il prosciutto di Parma e il S. Daniele. Ancora oggi la Cinta Senese viene sempre collegata al territorio, a un prodotto genuino, a un prodotto di qualità e a un prodotto valido. Purtroppo sappiamo bene che non è sempre così. Infatti ravviso una delle maggiori problematiche della Cinta Senese, nella possibilità di reperire nel mercato trasformati di Cinta spesso qualitativamente inferiori ad un buon prodotto di suino *Large White*, cioè suino bianco. Questo naturalmente gioca a sfavore del prodotto, del nome della Cinta Senese, e non solo a livello della singola azienda perché il verificarsi di tali circostanze comporta un effetto boomerang anche per tutte le altre aziende come per qualsiasi altro prodotto dal punto di vista commerciale.

Riprendendo le fasi che hanno determinato l'attuale riconoscimento di Denominazione d'Origine Protetta: la risposta del direttivo del Consorzio di Tutela della Cinta Senese, al rifiuto da parte della Commissione di Bruxelles circa il nome "suino cinto toscano" per la mancanza del periodo di 25 anni di commercializzazione di tale denominazione, fu un nuovo e approfondito studio del Regolamento CE 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari. Questo per valutare la possibilità dell'utilizzo del nome "Cinta Senese" senza incorrere in ulteriori osservazioni. Pertanto abbiamo riproposto al MIPAAF l'impiego di tale denominazione accompagnando tutta una serie di documentazioni, che vanno dai primi animali acquistati dal Bezzini, alle prime macellazioni fatte dallo stesso Bezzini, fino al fatto che i clienti che volevano acquistare la Cinta Senese utilizzassero effettivamente quel nome (per esempio si dice "voglio quell'arista di Cinta Senese"). In conclusione la denominazione è stata accettata in considerazione del suo effettivo legame tra il territorio, la qualità del prodotto e il consumatore; questo nome non trae in inganno il consumatore ed è stata pure evidenziata la netta differenza tra la razza *Cinta Senese* e il prodotto fresco o trasformato. Tale Denominazione decorsi i sei mesi ha ottenuto il riconoscimento transitorio e quindi la pratica è stata istruita a Bruxelles dove lo scorso luglio il Disciplinare di produzione ha visto la sua pubblicazione in Gazzetta Ufficiale fino ad arrivare al 15 marzo 2012 quando la Cinta Senese è diventata DOP a tutti gli effetti con il regolamento UE n.217. Vi ho spiegato brevemente la situazione ad oggi. Cosa vuole fare il consorzio? A breve ci sarà un'elezione e dunque un altro consiglio, però per adesso posso dirvi quali potrebbero essere le prospettive: creare un vero sistema valido per garantire la qualità del prodotto. Un sistema in cui ogni azienda è individuale ma sotto un'insegna, un marchio ben riconosciuto, espressione di una qualità a livelli elevati. Quindi le aziende si dovranno impegnare con una singola regolamentazione condivisa e valida su tutti i

prodotti trasformati, sia per quanto riguarda il prosciutto, quindi il salame, la finocchiona, ecc. Al momento infatti viene tenuto in considerazione il precedente regolamento consortile che però non rispecchia le esigenze attuali o comunque delle aziende rientranti nel circuito DOP. In sintesi ricordo la serie di assaggi e di degustazioni svoltasi presso l'Amministrazione Provinciale di Siena in occasione del Progetto Europeo QUBIC (e per il quale tutti gli operatori della filiera Cinta Senese erano stati invitati a partecipare). In tale contesto ci siamo visti declassare dei prodotti ottimi perché non rispondevano alle antecedenti prescrizioni, come per esempio il capocollo oppure l'arista per i quali è previsto l'utilizzo del finocchio, ma non tutti lo usano o lo considerano un aromatizzante da aggiungere. Infatti se nel territorio dove vado a trasformare o commercializzare il capocollo, il finocchio non è l'elemento determinante dello stesso prodotto, perché in fase di Panel Test deve vedersi svalutato, quando dal punto di vista organolettico è un prodotto ottimo perché non ha difetti e ha un'ottima stagionatura? Questi sono gli aspetti che vanno rivisti e sono qui per le vostre domande o osservazioni. Cosa garantisce il consorzio? È un sistema abbastanza complesso perché la filiera è complessa, comprendendo tutti i passaggi che riguardano l'animale, dalla macellazione fino alla trasformazione. I macelli devono far parte del sistema di certificazione e l'ente di certificazione è l'INEQ. Tutti gli animali che vanno al macello devono avere una corrispondenza con le marche auricolari e non devono avere un'età inferiore ad un anno. Si ritiene che le carni prima di un anno non siano mature. Secondo la mia esperienza vi posso indicare che i miei animali raggiungono un peso di 130-140 chili intorno ai 15-16 mesi, e la macellazione avviene dai 16-18 mesi, quindi si rientra benissimo nei tempi dei 12 mesi età in cui la macellazione sembra improbabile. Ci deve essere una corrispondenza al momento della macellazione: l'animale entra e la marca auricolare viene controllata dall'incaricato di INEQ, procedura al momento cartacea. Per il futuro abbiamo già presentato dei progetti per elaborare tutte le fasi in via telematica con l'eventuale inserimento di un dispositivo elettronico: un microchip a livello posteriore su entrambe le cosce, in modo tale da mantenerlo anche sul prodotto finito e stagionato. Ciò eviterebbe possibili frodi. Questi sono tanti dei progetti che abbiamo, sul microchip ci si sta lavorando anche con il Ministero della Sanità perché è un problema che riguarda sia l'effettivo inserimento dell'elemento elettronico, sia la necessaria previsione di finanziamento per le aziende che parteciperanno a questo tipo di sperimentazione. In considerazione della carne fresca c'è da sottolineare che questa deve necessariamente riportare il sigillo indicante il codice di tracciabilità che permette di risalire fino alla partita dell'animale macellato. Anche per i prodotti trasformati il sistema di etichettatura, al momento cartaceo, previsto permette di risalire alla partita di macellazione, ad eccezione del prosciutto che invece utilizzando la numerazione di tracciabilità del Consorzio si può identificare il singolo animale di provenienza. Questa la sintesi delle lacune che l'attuale direttivo ha cercato di colmare.

DOMANDE

Domanda: La macellazione deve essere fatta in Toscana?

Chiara Santini: Sì, La macellazione deve essere fatta in Toscana e da macelli che siano all'interno del circuito della DOP dovendo seguire regolamentazioni specifiche.

Domanda: Quindi avete un elenco dei macelli?

Chiara Santini: Sì, sì, c'è l'elenco dei macelli e per averlo basta contattare il Consorzio. Al momento mi sembra che ce ne siano due o tre che ancora non hanno aderito. Purtroppo geograficamente ci sono dei punti nevralgici della Toscana che non sono ben collegati con i macelli, per esempio per la zona di Siena il macello più vicino certificato e iscritto al Consorzio è quello a Colle, che nonostante disti 15Km dalla città può risultare comunque fuori mano tenendo presente l'intera area geografica della Provincia. Mi chiedo quali garanzie potremmo avere se condividessimo in maniera molto più partecipata gli obiettivi e le priorità alla fine comuni a quasi tutte le aziende? Certamente ogni nucleo aziendale potrebbe conservare la propria specificità, in più si potrebbe contare su una garanzia a lungo termine in quanto numeri maggiori avrebbero un peso maggiore sul carico e sul prezzo finale, ovvero sugli stessi costi di macellazione, che sono tanti. Portandovi per esempio l'esperienza dell'azienda che seguo, la quale deve far effettuare il sezionamento al macello e la trasformazione ad un contoterzista, vi posso dire che siamo spesso costretti a sottostare a regole del mercato certamente non favorevoli per i piccoli numeri. Questo sarebbe ovviabile se riuscissimo a fare gruppo ed organizzarci in maniera programmata, capisco che possa apparire utopistico, ma fino ad un certo punto. Di fatto siamo tante unità con tante divergenze, ma per lo meno dovremmo provare a confrontarci e forse riusciremmo anche a fare coesione viste le priorità comuni.

Domanda: Hai dei numeri in termini di soci?

Chiara Santini: Sì. Al momento il consorzio è sui centoventi consorziati fra allevatori, macelli e trasformatori. All'interno del circuito della DOP sono ottantaquattro. Gli animali che sono stati macellati quest'anno all'interno del circuito della DOP si aggirano intorno ai 3590 in crescendo rispetto ai circa 3500 dello scorso periodo di riferimento. I numeri delle aziende sono rimasti più o meno invariati. Ma riflettendo sull'exploit dell'inizio quando tutti si mettevano a fare Cinta Senese pensando che bastasse avere un bosco e buttarci dentro gli animali, questo potrebbe denotare una maggiore consapevolezza delle caratteristiche di questo animale. Infatti esistono molti fattori problematici legati all'allevamento della Cinta: problemi ambientali, ma anche economici vista la scarsa prolificità. In media vi posso dire che personalmente riesco a far superare la fase dello svezzamento e quindi dell'ingrasso a circa sette-otto animali, cercando di occuparmene al massimo e curarli costantemente, potrei fare di più, lo so, però al momento, stanno

all'aperto e sono ben accuditi. Il problema qual è? Molte aziende, tante, si sono improvvisate, addirittura alcune hanno dovuto cessare l'attività, e sono stati immessi nel mercato molti animali, di cui un gran numero allevati senza tener conto dei dettami del disciplinare: privi delle loro caratteristiche intrinseche. Se vi ricordate nel 2002-2003 addirittura si ragionava di acquistare animali di 150 chili a 1200 lire al chilo. Io non considerai minimamente questa possibilità, ma ci sono invece allevatori che hanno venduto animali di 15-16 mesi a 1200 lire al chilo, determinando uno squilibrio sul prezzo di mercato. Al momento il mercuriale indica un valore che si aggira tra €0,00/3,20 che sicuramente non rappresenta ancora una giusta remunerazione rispetto agli elevati costi di allevamento per un animale certificato DOP. Può comunque capitare di riuscire a spuntare un prezzo migliore in relazione alla partita, ma sono occasioni non è la regola. Torno a sottolineare che nonostante il numero delle imprese non abbia subito notevoli incrementi, la quantità dei capi all'interno delle aziende, che operano seguendo i dettami normativi, è aumentato. Ciò ritengo sia un fattore positivo perché innanzitutto evidenzia una maggiore specializzazione da parte degli allevatori nonché un avvio positivo del sistema stesso che comunque deve essere perfezionato e possibilmente reso meno costoso. Circa l'alimentazione, come vi ho precedentemente esposto, il percorso è stato intrapreso, adesso sarebbe necessario il nostro apporto comune. I numeri sono questi: 3500 capi macellati ai fini della DOP con età media non inferiore ai 16 e i 18 mesi, ovviamente ci sono anche casi di macellazione intorno ai 13 ma questo è comunque un fattore insito nell'allevamento stesso.

Domanda: Vorrei chiedere una cosa: dai dati esposti emerge che un certo numero di allevatori sono nel Consorzio ma non sono nella DOP. Questo vuol dire che si può essere nel Consorzio e non nella DOP...?

Chiara Santini: O viceversa, uno può essere nella DOP e non nel Consorzio.

Domanda: Mi chiedevo come mai questa diffidenza da parte di quelli del consorzio...

Chiara Santini: Ecco questo me lo chiedo anche io. Molto probabilmente per una serie di politiche che ci sono state nel tempo, plausibilmente. Io stessa quando sono entrata ho trovato questa grande diffidenza e soprattutto una grande mancanza di partecipazione. Sicuramente il consorzio ha i suoi perché, i suoi problemi e anche le sue colpe. Ma esemplificando per adesso le singole aziende possono essere all'interno della DOP ma non necessariamente nel Consorzio o viceversa. Ovviamente il fattore rilevante è il sistema di etichettatura, infatti prendendo in esame la carne fresca, questa può essere sezionata e messa in commercio solo dalle aziende iscritte al sistema su cui operano i controlli di INEQ. Al contempo su ogni parte anatomica sezionata deve essere applicato il sigillo specifico da carne fresca riportante i codici alfa-numeriche necessari ai fini della tracciabilità. Tali etichette inviolabili devono essere richieste al Consorzio per maggiore praticità, ma vi è un controllo incrociato Consorzio di Tutela/INEQ.

In merito ai prodotti trasformati si deve menzionare le specifiche etichette consortili; infatti tenendo presente che la Denominazione d'Origine Protetta è attribuita alla carne fresca, per normativa ogni prodotto dovrà riportare la dicitura es. "*Salame ottenuto con carne Cinta Senese DOP*" e ogni trasformato dovrà essere provvisto di etichetta consortile, o sigillo apposito per i prosciutti. Queste fascette di colore rosso e attestanti la possibilità di tracciare e rintracciare la partita dell'animale vivo da cui proviene la carne devono essere necessariamente richieste al Consorzio, con invio dei documenti rilasciati dal macello e previa approvazione dell'etichetta aziendale in modo tale che non vi siano incongruenze tra questa e quella consortile.

In questo caso è necessario essere all'interno del *Consorzio della Cinta Senese* perché la regolamentazione sui prodotti trasformati è compito del Consorzio stesso. Fino ora il Consorzio è un ente facoltativo, ottenuta la DOP si procede con la richiesta dell'*erga omnes*.

Domanda: Ho letto recentemente una disposizione del Ministero dell'Agricoltura che riporta una nota comunitaria sulla possibilità di utilizzo del nome anche al di fuori dell'area di origine.

Chiara Santini: Sì... è di qualche giorno fa. Questa nota di natura ministeriale e non comunitaria è in fase di rientro perché è stata proprio una svista assurda. Il MIPAAF, che è la prima istituzione a concedere la denominazione (infatti si parla di denominazione transitoria, nella prima parte dei procedimenti di riconoscimento), con questa nota sostanzialmente revocerebbe il suo operato. Ribadisco è una semplice nota ministeriale su cui non è intervenuto nessun atto ufficiale a sostanziarne il contenuto, è infatti in fase di revoca o già stata revocata. Questo però cosa denota? Esprime che sulla Cinta Senese ci sono dei grossi interessi al di fuori della Toscana e anche nella Regione logicamente. Resto del parere che una nota del genere faccia solo male alla Cinta Senese che viene allevata in Toscana, perché di fatto con questa Denominazione si è attribuita alla carne di suino di Cinta Senese l'Origine Protetta, ed è una casistica unica. Anche per il gran suino padano era stato intrapreso questo cammino, ma alla fine la DOP non è stata registrata, e chiedendoci le motivazioni non possiamo che riflettere sul legame della razza con il territorio. Infatti il nome "gran suino padano" è un nome di fantasia, creato a fini puramente commerciali. La forza della Cinta è stata, e continuerà ad essere, proprio il legame con il territorio, la storia, la tradizione, la cultura della trasformazione; come questo animale è insistente sul territorio toscano e come viene allevato, perché non c'è luogo, chiesa, paesino dove, scartabellando anche fra le carte, non si trovi un maiale di Cinta raffigurato. Con questa nota si sarebbe andati a

cedere un bene della Toscana a tutta l'Italia. Comunque è già rientrata a livello degli uffici, ci vuole poi il tempo della stesura e della divulgazione attraverso i documenti.

Intervento: I tedeschi per esempio hanno una razza Cinta, anche i cinesi.

Chiara Santini: Sì, la razza Cinta può essere allevata in tutti i modi, poi basta vedere quello che hanno fatto in America dove è stata esportata la Chianina e ricostruita tutta la zona toscana. Ma perché ci si deve espropriare di un territorio nostro e trasferirlo? Chi è interessato, che venga nella nostra Regione per contribuire e rafforzare un bene che ci appartiene. La Cinta è nata qui ed è giusto che rimanga qui. Da sottolineare che la maggior parte delle razze suine autoctone sono nere, il bianco lo è diventato. Per esempio anche in Ex-Jugoslavia si trova il maiale bianco con la banda, o in Slovenia il maiale nero con la banda, sembra uguale ma non lo è. E' infatti frutto di incroci, e a livello di qualità non si avvicina minimamente alla nostra Cinta. Spero di essere stata chiara, se avete domande sono a disposizione, oppure potete telefonare al Consorzio anche solo per informazioni, non ci sono problemi, ovviamente per adesso le aziende sono libere di aderire o meno, ma chiedere non costa nulla e alle volte si potrebbero rivelare interessanti momenti di confronto. Vi ringrazio.

Luca Arzilli: Bene siamo alla fase dei ringraziamenti finali. Chiaramente un ringraziamento al Consorzio e alla signora Santini, che è venuta da Firenze per esporci questo suo contributo. Grazie a Fabio Pinzi, che è venuto da Piancastagnaio o da Abbadia per raccontarci la sua esperienza e grazie, da ultimo, anche alla Provincia di Livorno perché quando si è cominciato a parlare di questo progetto VAGAL avrebbe potuto decidere di occuparsi per esempio dell'*Apis mellifera ligustica* e allora avremmo fatto un pranzo a base di miele ma non avremmo parlato di cinta senese; invece la posizione della provincia di Livorno è stata lungimirante nel decidere di parlare di questo nostro argomento, che vedo stamattina e oggi è stato trattato con grande approfondimento e con grande interesse. L'*Associazione allevatori* ha il compito di organizzare questi incontri: ne faremo uno, come è già stato accennato, il 7 giugno a Suvereto sull'asino dell'Amiata e sul latte d'asina. Faremo poi un evento conclusivo a Livorno probabilmente all'ippodromo all'inizio del mese di settembre e lì si chiuderà l'esperienza livornese. Poi il progetto avrà altri appuntamenti con i partner delle altre province e poi della Sardegna e della Corsica e ci sarà un evento finale non so dove non so quando, ma poi arriveranno gli inviti. Le relazioni scientifiche e gli interventi di oggi saranno raccolti in una pubblicazione di cui faremo una raccolta integrale con un carattere più scientifico e poi anche qualche depliant con un carattere più divulgativo che sarà distribuito al pubblico. Chi viene giovedì 7 a Suvereto sarà ben accolto.

Grazie a tutti e arrivederci..



MARITTIMO - IT FR - MARITIME
TOSCANA - LIGURIA - SARDEGNA - CORSE

realizzato da



Programma cofinanziato con il Fondo Europeo
per lo Sviluppo Regionale



Programme cofinancé par le Fonds Européen
de Développement Régional