



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



*La Cooperazione al cuore
del Mediterraneo*

Programma di cooperazione transfrontaliera Italia - Francia "Marittimo" 2007-2013

Progetto VAGAL - Valorizzazione dei genotipi animali autoctoni

Provincia di Massa-Carrara.

Convenzione tra la Provincia di Massa - Carrara, il Dipartimento di Agronomia e Gestione dell'Agroecosistema ed il Dipartimento di Patologia Animale, Profilassi ed Igiene degli Alimenti dell'Università di Pisa per l'esecuzione delle attività di ricerca previste nell'ambito del Progetto VAGAL approvato sul II bando progetti semplici del P.O. Italia - Francia "Marittimo".

Processi di produzione (3.2.1), prodotti (3.2.2)
e ipotesi per la definizione di un disciplinare di produzione (3.3)
per la razza bovina Pontremolese in Lunigiana



UNIVERSITÀ DI PISA

Dipartimento di Agronomia e Gestione
dell'Agroecosistema

Dipartimento di Patologia Animale,
Profilassi ed Igiene degli Alimenti

Giugno 2012



Agris
Agenzia regionale
per la ricerca in agricoltura



Programma cofinanziato con il Fondo Europeo
per lo Sviluppo Regionale



Programme cofinancé par le Fonds Européen
de Développement Régional

INDICE

La razza bovina Pontremolese: territorio d'origine e diffusione	3
Modalità di allevamento, processi di produzione e prodotti	4
Valorizzazione della razza locale e dei prodotti.....	6
Esperienze di valorizzazione delle razze bovine Calvana (carne) e Reggiana Rossa (latte)..	9
Alcune considerazioni conclusive	14
Bibliografia	16

La razza bovina Pontremolese: territorio d'origine e diffusione

Oggetto di indagine del **germoplasma animale autoctono**¹ nell'ambito del Progetto VAGAL, relativamente al bioterritorio individuabile nel contesto territoriale della provincia di Massa-Carrara è la razza **bovina Pontremolese**, il cui areale di origine e di maggior diffusione è ascrivibile, secondo varie fonti², al versante tirrenico dell'Appennino tosco-emiliano e alle valli dei fiumi Magra e Vara, in zone corrispondenti alle attuali province di La Spezia e Massa-Carrara, con estensione dell'area di allevamento nel piacentino, ("Montanara"), e nell'Oltrepò Pavese (Bonadonna, 1950), dove gli adulti venivano denominati "Bettolesi".

Le consistenze della razza sono state elevate fino al periodo antecedente la II guerra mondiale (in totale fino a 15.000 capi censiti) quando veniva allevata principalmente per l'utilizzo dei buoi, di taglia media ma particolarmente forti e robusti, nelle attività lavorative di aziende agricole e delle cave di marmo locali per il trasporto dei materiali.

Tuttavia, pur non mostrando una particolare attitudine, la Pontremolese era allevata anche per la produzione di latte e carne (vacche), ad integrazione dell'attività produttiva delle aziende di queste aree collinari e montane.

In seguito, l'esodo della popolazione che ha caratterizzato tali aree con conseguente abbandono di molte attività agricole e rurali, in concomitanza con il cambiamento delle finalità di utilizzo per il lavoro dovuto allo sviluppo della meccanizzazione e l'adozione di razze più idonee alla produzione di carne o latte, insieme alla ricerca di incroci che garantissero una migliore produttività, hanno di fatto determinato nel tempo una rapida diminuzione dei capi ed un concreto rischio di estinzione.

Per evitare tale rischio da qualche decennio sono state intraprese a più livelli, locale e regionale, diverse iniziative finalizzate al recupero e alla valorizzazione della razza.

Tra queste iniziative si inserisce anche il progetto³ per la reintroduzione nel 2011 sul territorio di origine, la Lunigiana, dopo anni di assenza, precisamente in due aziende zootecniche della Lunigiana, di un gruppo di capi ascrivibili alla razza, proveniente dalla vicina Garfagnana.

L'operazione rappresenta pertanto uno sforzo per cercare di recuperare e dare nuovo impulso ad una risorsa genetica storicamente legata al territorio e come tale si inserisce

¹ Per un approfondimento sul tema si rimanda ai seguenti report: "Definizione delle caratteristiche morfo-funzionali e genetiche del germoplasma locale al fine di uno studio del germoplasma locale", Dip.to di Patologia Animale, Profilassi ed Igiene degli Alimenti dell'Università di Pisa, 2011. "Analisi per la valutazione dell'impatto socio-economico del germoplasma autoctono rispetto allo sviluppo del bioterritorio: caso studio sulla razza bovina Pontremolese", Dipartimento di Agronomia e Gestione dell'Agroecosistema dell'Università di Pisa, 2012. "Inquadramento del Bioterritorio Locale" Dipartimento di Agronomia e Gestione dell'Agroecosistema dell'Università di Pisa, 2012.

² Pucci, 1912; Bonadonna, 1950; Giuliotti et. al. 2006.

³ Iniziativa che vede coinvolti diversi soggetti del territorio, tra i quali l'Unione dei Comuni Montani Lunigiana con il supporto della Provincia di Massa-Carrara attraverso il Progetto Vagal.

anche in una più ampia azione di recupero di identità territoriale e di ulteriori forme di valorizzazione del territorio stesso, necessarie a contrastare una tendenza sociale ed economica negativa che ha caratterizzato, e ancora caratterizza, alcune aree rurali e montane della Provincia.

Modalità di allevamento, processi di produzione e prodotti

Da questa esperienza, che purtroppo mette in luce la necessità impellente di adoperarsi per preservare la razza da un concreto rischio di estinzione, viste le consistenze numeriche coinvolte (non solo in Lunigiana ma su tutto il territorio nazionale) è possibile pertanto inquadrare alcuni limitati aspetti relativi alle finalità che si propone l'azione di ricerca di questa relazione e che riguarda appunto i metodi di allevamento, i processi produttivi e la caratterizzazione dei prodotti della Pontremolese.

Data la recente acquisizione dei capi nei propri allevamenti gli allevatori delle due aziende oggetto del caso studio stanno, infatti, ancora progressivamente sviluppando le proprie conoscenze relativamente alle attitudini della razza, alla forma di allevamento più idonea da adottare, all'alimentazione o alle cure veterinarie, alla gestione delle nascite, sebbene, come riportato di seguito, la Pontremolese sia una razza rustica e adattabile a condizioni anche estreme e che non necessita di particolari attenzioni.

Le informazioni raccolte in azienda tendono quindi a confermare questi aspetti già emersi dalla letteratura e da precedenti casi studio (es. Garfagnana).

“Gli animali che ho in azienda sono bestie docili, amano stare all'aperto, tant'è che per tutto l'inverno, anche con la neve, hanno quasi sempre preferito restare sui pascoli, pur avendo la stalla disponibile per il ricovero. In questa area della Lunigiana stanno bene, non risentono del clima e ho avuto modo di osservare che utilizzano anche il bosco per l'alimentazione. Hanno caratteristiche che ritengo siano vantaggiose per le nostre zone. A dir la verità conoscevo la razza ma solo per sentito dire; adesso ho verificato che per questa azienda, per come vogliamo gestirla, questi capi contribuiscono a dare sicuramente un valore aggiunto, anche nell'ottica della diversificazione delle attività aziendali” (*allevatore di Pontremolese, azienda della Lunigiana, 2012*).

La ridottissima consistenza numerica dei capi allevati, come accennato, non permette al contempo valutazioni quantitative e qualitative relative alla produzione di **latte** e **carne**. A tal fine è quindi auspicabile un approfondimento scientifico sulle qualità organolettiche e nutrizionali in particolare del latte, la cui produzione al momento non incidendo sulle

consistenze generali, come può esserlo la macellazione a fini produttivi, appare la più perseguibile.

Di seguito si riportano tuttavia alcune informazioni di base relative alla razza e ai prodotti, derivanti in parte dalla bibliografia⁴ sulla Pontremolese e dalle esperienze connesse ai due casi studio aziendali condotti nell'ambito di Vagal.

Nome locale: *Pontremolese*

Metodologie di allevamento:

- La Pontremolese, si caratterizza per la sua rusticità e per la facilità con cui ben si adatta a forme di allevamento brado e semi-brado di zone montane con limitata produzione foraggera e delle aree a castagneto da frutto di alta e media collina.
- Le cure veterinarie necessarie sono ridotte, data la resistenza della razza.
- Il sistema migliore di allevamento è rappresentato dalla linea vacca-vitello.

Tecniche di pascolamento:

- Il pascolo è generalmente turnato con presenza sui pascoli da fine aprile-settembre/ottobre, in aree recintate.
- Durante i periodi invernali viene ricoverata in stalla, ma la razza Pontremolese predilige il pascolo all'aperto tutto l'anno, anche in presenza di neve. Nei periodi di siccità estiva è in grado di sopportare meglio di altre razze i disagi provocati da tale fenomeno per la capacità di nutrirsi con la bassa ramaglia del bosco (Ciampolini, 1993).

Alimentazione

- L'alimentazione si basa su foraggi presenti nei pascoli (utilizza molto bene anche i pascoli magri e i foraggi meno pregiati) e prati-pascolo, integrati con fieno (polifita, erba medica), mangimi (orzo e mais), concentrati (generalmente in inverno e quando finiscono mangimi prodotti in azienda o acquistati).

Prodotto: *carne*

Nel complesso dall'esperienza lunigianese non si è ancora avuto un riscontro attendibile sul prodotto *carne* da parte del consumatore, in quanto non sono stati ancora macellati animali commercialmente proponibili sul mercato. Si è cercato, ad esempio, di vendere la carne dei tori che si è reso necessario macellare ma, data l'età degli animali che in un caso raggiungeva oltre 12 anni, è stata difficilmente collocabile.

Ad ogni modo nel caso degli animali più giovani venduti la resa si è mostrata ovviamente minore rispetto alle razze più specializzate, con una carne più dura (per la capacità di

⁴ Si veda in merito il documento "La razza bovina pontremolese: costruzione di un archivio informatico e della banca genetica digitale (azione 5.2)", elaborato nell'ambito della convenzione tra il Dipartimento di Agronomia e Gestione dell'Agroecosistema di Pisa, il Dipartimento di Patologia Animale, Profilassi ed Igiene degli Alimenti di Pisa ed il settore Agricoltura, Caccia e Pesca della Provincia di Massa-Carrara per il Progetto Vagal.

trattenere un minor quantitativo di liquidi) e grassa ma, sempre sulla base delle informazioni raccolte dall'allevatore, anche più saporita probabilmente in virtù del fatto che la razza ben adattandosi ai pascoli naturali riesce a valorizzare un'alimentazione ricca di essenze che conferiscono il gusto finale alla carne (cit. allevatore azienda Lunigianese).

Le seguenti indicazioni sulla tipologia dei prodotti relativi alla carne erano inoltre emerse da un caso studio sulle aziende Garfagnine (in cui si contavano nel complesso circa una trentina di capi) durante un precedente progetto di ricerca condotto nel 2007:

Età macellazioni (mesi): in media oltre 18

Peso vivo alle macellazioni (kg): oltre 500

Vitellone pesante di 500 kg, macellato a 19-20 mesi.

Prodotto: LATTE

Dalle informazioni raccolte dalla letteratura e in azienda, il latte della Pontremolese risulta particolarmente ricco in grassi e di buon gusto e utilizzabile nella caseificazione, sebbene al momento nelle aziende lunigianesi è utilizzato principalmente per l'alimentazione dei vitelli.

Il latte utilizzato per autoconsumo familiare in azienda è stato valutato di sapore *buono e intenso* (allevatore azienda Lunigianese, 2012).

Una stima media in rapporto all'ambiente di allevamento definisce circa 2.100 kg di produzione di latte per le pluripare (Ciampolini, 1993).

Valorizzazione della razza locale e dei prodotti

Un processo di valorizzazione generalmente si articola in diverse fasi. Esso non inizia e non si conclude con la commercializzazione di un prodotto, per quanto questa fase sia ovviamente cruciale nel processo. A monte della commercializzazione abbiamo, infatti, un processo che vede la comunità coinvolta nella presa di coscienza delle potenzialità delle risorse locali e nella definizione delle caratteristiche del prodotto che sarà oggetto della commercializzazione. A valle, la commercializzazione non esaurisce le possibilità di valorizzazione delle risorse locali, in quanto la creazione di altro *capitale territoriale*⁵ e in particolare di *capitale simbolico* può generare la domanda per nuovi prodotti e servizi.

⁵ Il *capitale territoriale* rappresenta l'insieme delle risorse di un territorio e può essere distinto nelle seguenti categorie: *il capitale naturale, il capitale culturale, il capitale umano, il capitale sociale, il capitale istituzionale ed il capitale simbolico*. Quest'ultimo, in particolare deriva dall'interazione della comunità locale con il mondo esterno, in altre parole con coloro che direttamente o indirettamente beneficeranno del valore creato. Il *capitale simbolico* incorpora nei simboli distintivi di un territorio (Il nome, il logo, artefatti o elementi naturali caratteristici) la notorietà, la reputazione, la fiducia da parte di 'osservatori' esterni nei confronti del territorio, e dunque diventa una risorsa di per sé in quanto, oltre ad aggiungere valore ad un prodotto anonimo, può essere estesa ad altri prodotti del territorio.

Possiamo rappresentare dunque, anche se solo a fini analitici, la valorizzazione come un processo composto di alcune fasi: a) la mobilitazione delle risorse locali; b) la qualificazione del prodotto; c) la commercializzazione; d) l'attivazione di sinergie.

In questo contesto ci soffermiamo sulle prime due fasi del processo.

La mobilitazione delle risorse

Lo scopo del processo di mobilitazione è l'incorporazione delle risorse locali nel prodotto, che avviene quando:

- le caratteristiche distintive del prodotto derivano in modo chiaro dalle risorse locali;
- gli osservatori esterni, e in particolare i consumatori, associano in modo chiaro e stabile il prodotto (e il suo nome o marchio) alla specificità delle risorse locali;

La mobilitazione delle risorse locali si traduce in un insieme di attività, come l'acquisizione di conoscenze, lo sviluppo della consapevolezza interna alla comunità, la creazione di know-how e di organizzazione, lo sviluppo della consapevolezza esterna alla comunità, la riflessione critica sull'attività di mobilitazione.

Tutte queste attività hanno una dimensione fortemente collettiva. La mobilitazione parte in genere da gruppi o individui, inizialmente anche molto ridotti numericamente, che a partire da una percezione comune dell'importanza di un prodotto sensibilizzano progressivamente la popolazione locale, le istituzioni locali e gli osservatori esterni.

La qualificazione del prodotto e il disciplinare

La qualificazione del prodotto consiste nella progettazione, specificazione e modulazione degli attributi della qualità del prodotto stesso.

Attraverso la qualificazione si specifica quali sono gli elementi:

- a) che legano la qualità del prodotto al suo territorio;
- b) che distinguono il prodotto da valorizzare da altri prodotti esistenti sul mercato.

La qualificazione consente il passaggio dall'informale al formale. Processi produttivi presenti in un territorio da anni, e dunque caratterizzati da numerosi elementi in comune ma al tempo stesso soggetti a infinite varianti legate all'esperienza e alle tradizioni familiari o individuali, vengono progressivamente sottoposti ad una codifica operata collettivamente, codifica che rappresenta la base per regole comuni di comportamento, per le quali la comunità si sottopone a controlli, e per una più facile identificazione del prodotto da parte del consumatore.

Con la qualificazione si codificano in un "*disciplinare*", ovvero in un sistema di regole scritte, la delimitazione dell'area di produzione e gli elementi che danno al prodotto le sue qualità caratteristiche, la descrizione delle caratteristiche tecniche che il prodotto deve avere, le modalità di produzione.

Per rafforzare il disciplinare e garantire la conformità del prodotto, esso deve contenere caratteristiche valutabili (composizione chimica, forma, gusto, colore etc.) riscontrabili nel prodotto finale. Inoltre deve includere elementi che non sono necessariamente notificabili nel prodotto finale ma che nel complesso contribuiscono alle caratteristiche citate in precedenza e all'immagine del prodotto: risorse biologiche (razze o varietà vegetali, etc.), pratiche agronomiche (anche in relazione al paesaggio e all'ambiente), produzioni massime consentite, durata della maturazione/stagionatura etc.

Il disciplinare dovrebbe pertanto includere 2 tipologie di requisiti:

- elementi connessi ai processi
- elementi connessi al prodotto.

In seguito tali requisiti devono poter essere monitorati e ispezionati attraverso un sistema indicato dal disciplinare stesso o attraverso la legislazione che regola le produzioni tipiche. Il primo passo in questo percorso è dunque rappresentato dall'identificazione delle caratteristiche che distinguono un prodotto da altri, in termini di materie prime e i metodi e processi di produzione, in modo tale da definire in modo univoco la qualità specifica e dimostrare il legame col territorio di origine (Vandecandelaere et al., 2009).

LE PRINCIPALI COMPONENTI DI UN DISCIPLINARE

Descrizione del prodotto

Le principali caratteristiche fisiche, chimiche (*additivi, etc.*), microbiologiche (*uso di fermenti, presenza di germi etc.*) o organolettiche (*gusto, odore, struttura, profilo sensoriale, aromi etc.*) del prodotto, concentrandosi sugli aspetti che sono facilmente misurabili e valutabili.

Ingredienti e materie prime

(Che dovrebbero essere utilizzati nei processi produttivi e /o di trasformazione e/o quelli che non dovrebbero essere utilizzati)

Definizione dei processi di produzione

Descrizione dei metodi per ottenere il prodotto tipico in tutte le varie fasi (produzione agricola/allevamento/macellazione, trasporto, trasformazione, trattamento, stagionatura, confezionamento, specificando per prodotti animali ad esempio *razza, pratiche di allevamento, età della macellazione, caratteristiche degli alimenti etc.*

Dimostrazione delle qualità specifiche derivanti dal legame col territorio di origine

Focalizza gli elementi che giustificano il legame tra la qualità specifica del prodotto e le risorse del territorio di riferimento (naturali o umane).

Definizione dell'area di produzione

Nome del prodotto e regole di etichettatura

Piani di controllo e verifiche del sistema di certificazione

Descrizione di come sono svolti i controlli e quando necessario il sistema di certificazione

Vandecandelaere et al. – FAO, 2009.

Il momento della qualificazione è un momento chiave del processo di valorizzazione. Sotto il profilo commerciale, la qualificazione determina il posizionamento del prodotto, che può variare in funzione del livello qualitativo minimo e della definizione di una gamma di livelli qualitativi, che possono dipendere dai tempi di stagionatura, dai limiti quantitativi posti alla produttività per ettaro o per capo, dall'uso o meno di determinate tecniche di produzione o di trasformazione.

Per lungo tempo, ad esempio, il disciplinare del *Parmigiano Reggiano* ha consentito una sola tipologia di prodotto nonostante che la variabilità della qualità sia molto ampia in funzione dell'altitudine degli allevamenti o anche della razza da cui il latte proviene. Nella revisione dei disciplinari è stata introdotta la tipologia "Parmigiano Reggiano di montagna".

Il disciplinare è anche il tramite più importante con le politiche di sviluppo rurale, perché esso può contenere norme che, anche se non incidono sulla qualità del prodotto, regolano la qualità dell'ambiente di produzione. In molti disciplinari italiani, ad esempio, è stato introdotto il divieto di uso di organismi geneticamente modificati, una regola volontaria che ne limita la diffusione o l'obbligo di adottare le pratiche dell'agricoltura biologica.

In altri casi diventa indispensabile definire i livelli massimi di sfruttamento delle risorse (pascoli, foresta, acqua) per evitare che una crescita impetuosa dovuta al successo sul mercato provochi ripercussioni negative sulla riproduzione del capitale naturale.

Esperienze di valorizzazione delle razze bovine Calvana (carne) e Reggiana Rossa (latte)

Il percorso di valorizzazione a cui si faceva riferimento in precedenza, ribadito che per la Pontremolese l'aspetto fondamentale rimane al momento quello di intervenire per mantenere e soprattutto incrementare il numero dei capi attraverso azioni mirate di selezione e piani di accoppiamento adeguati, deve poter iniziare caratterizzando i prodotti - adesso che la razza è tornata sul territorio di origine ed è possibile rinsaldare il legame razza-prodotto-territorio - ovvero definendone le peculiarità e le specificità derivanti dal legame col territorio di origine e agendo sulla qualità complessiva, anche attraverso la codifica di norme tecniche e regole.

A titolo esemplificativo e con le dovute cautele, in quanto le differenze in termini numerici sono sostanziali, si riportano, in modo sintetico, alcune informazioni sulle esperienze di valorizzazione e sui relativi disciplinari e regolamenti di produzione, di due razze bovine per diversi aspetti "vicine" alla razza Pontremolese, ovvero la *Calvana*, produttrice di carne e la *Reggiana Rossa*, importante nella produzione di latte destinato alla produzione di Parmigiano-Reggiano.

Queste razze sono accomunate alla Pontremolese, come accennato, dal fatto di essere razze autoctone e di nicchia, per certi aspetti geneticamente vicine, con una storia simile e territori di diffusione affini, zone montuose-collinari in cui riescono a valorizzare al meglio per le proprie peculiarità le aree a pascolo naturale attraverso forme di allevamento brado-semibrado.

Sebbene siano razze considerate di nicchia, la Calvana e la Reggiana presentano oggi numeri di rilievo in termini di allevamenti e capi allevati, ma anche strumenti di tutela e valorizzazione già operativi (la Reggiana ha anche un proprio libro genealogico), disciplinari e regolamenti di produzione, Associazioni di allevatori, esperti di razza, canali commerciali strutturati.

Situazioni assolutamente non raffrontabili con quella della Pontremolese, ma che rappresentano per la “nostra razza autoctona” esempi concreti e positivi di come può essere intrapreso e portato avanti un percorso che senza dubbio ha contribuito a salvarle dall’oblio.

Da ricordare inoltre in questa sede, il processo attivato in Garfagnana che ha portato alla costituzione del marchio di origine geografica – *Carni Bovine della Garfagnana e della Valle del Serchio* – di cui si giova anche la razza bovina *Garfagnina* e il cui disciplinare tutela il prodotto dal punto di vista dell’origine geografica e da quello delle tecniche di produzione (alimentazione, sistemi, di allevamento ecc.) (Secchiari et. al., 2002)

La valorizzazione della razza bovina Calvana e della produzione di carne

La razza Calvana fa parte dei bovini del ceppo podolico italico ed ha avuto origine in seno alla razza Chianina, della quale viene considerata, secondo alcuni autori, una varietà di montagna di dimensioni più ridotte (Borgioli, 1956; Falaschini e Vivarelli, 1965).

Il periodo di maggior splendore della Calvana si è avuto nei primi decenni del 900, prima che la meccanizzazione e l’esodo rurale segnassero l’inizio del suo declino. La zona di origine è ascrivibile ai Monti della Calvana, in provincia di Prato, mentre ad oggi l’area di diffusione comprende le Province di Firenze e Prato e Pistoia.

L’attitudine principale è la produzione di carne, che si caratterizza per essere magra e di eccellente qualità e come tale particolarmente apprezzate in particolare nell’ambito delle preparazioni tradizionali della cucina toscana.

La Calvana è inoltre dotata di caratteristiche di resistenza alle malattie e di adattamento all’ambiente che la rendono ottimale per la realizzazione di produzioni biologiche di alta qualità.

Da diversi anni l’azione di tutela e conservazione è stata supportata da una serie di strumenti di tipo legislativo, di mercato, di promozione e informazione e connessi alla ricerca scientifica.

La razza, infatti, è inserita nella lista delle razze a rischio estinzione ex L.R. della Toscana n. 50/97, è tutelata ai sensi della L.R. n. 64/2004, ed inserita nell'elenco dei prodotti agro-alimentari tradizionali del MiPAF.

Anche grazie a specifiche misure agro-ambientali previste nei Piani di Sviluppo Rurale della Regione Toscana 2000-2006 le consistenze, così come gli allevamenti, hanno registrato un notevole incremento in tal periodo, misure che proseguono anche nella programmazione 2007-2013, tese alla salvaguardia delle razze in via di estinzione e che nel complesso dovrebbero anche compensare gli allevatori di queste razze che valorizzano i prati-pascolo naturali delle aree montane svolgendo in tal modo un importante servizio pubblico nella salvaguardia e nella gestione del territorio.

La ricerca scientifica ha inoltre svolto un ruolo importante nella caratterizzazione genetica della razza e nell'individuazione delle migliori tecniche di allevamento per garantire la qualità dei prodotti in quantitativi idonei anche a costituire un mercato locale, così come l'informazione e la promozione attraverso fiere, sagre, manifestazioni di settore ed enogastronomiche, supportate da istituzioni, associazioni, soggetti privati, stampa, hanno contribuito alla diffusione della conoscenza della Calvana e della sua carne.

Tra gli strumenti messi in campo nel processo di valorizzazione un ruolo centrale è svolto dal **Disciplinare di produzione**, nato con l'obiettivo di aumentare la diffusione e la valorizzazione delle carni, e adottato da parte dei produttori che si sono organizzati in seguito in Associazione creando il marchio collettivo commerciale "le Calvanine".

Il disciplinare fissa le regole per l'allevamento e stabilisce che la denominazione '*Bovina Calvana*' che riguarda solo ed esclusivamente i capi allevati e macellati nelle tre province di Prato, Firenze e Pistoia.

Il disciplinare è strutturato su una serie di articoli e sezioni, come sinteticamente esposto nel box seguente.

Ad oggi, l'allevamento della razza Calvana può rappresentare un'ulteriore elemento di valorizzazione dell'intero territorio, in particolare attraverso le sinergie che si creano con l'agriturismo, attraverso la vendita o la degustazione diretta in azienda ma anche con forme di commercializzazione che si sviluppano nell'ambito della filiera corta locale o extraterritoriali, quali l'e-commerce (Simoncini, 2009).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Le Calvanine

Art. 1 - Denominazione: riservata alle carni che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione.

Art. 2 - Zona di produzione: indica i limiti territoriali entro i quali le carni di bovini allevati possono utilizzare la denominazione. Viene anche fornita una cartografia.

Art. 3 - Descrizione del prodotto: questo punto riporta quelle che devono essere le (3.1) *caratteristiche delle carni* (conformazione, stato di ingrassamento, colore della carne esposta, colore del grasso visibile), (3.2) *il metodo di produzione* (le condizioni di *allevamento*, le tecniche e i prodotti utilizzabili per *l'alimentazione*, i requisiti che devono avere i capi avviati alla *macellazione* e le modalità in cui viene svolta, le condizioni di *refrigerazione* e *frollatura* della carne) e (3.3) le modalità di *confezionamento* del prodotto all'atto dell'immissione al consumo.

Art. 4 Etichettatura: vi sono indicate le disposizioni che deve contenere l'etichetta sulla confezione oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge (il nome del marchio, nome, ragione sociale, indirizzo dell'azienda di allevamento, macellazione, sezionamento e confezionamento, il logo del marchio collettivo con le sue caratteristiche grafiche).



Art. 5 - Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto: riferibili a campioni di DNA tenuti presso APA provinciale prelevati da tutti gli animali avviati alla macellazione e dall'iscrizione dei produttori e trasformatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato da un organismo di controllo

Art. 6 - Controlli: specifica l'Ente preposto alla verifica di conformità del prodotto al Disciplinare

Fonte: disciplinare di produzione "Le Calvanine"

<http://www.apafirenze.it/templates/www.apafirenze.it/docs/LeCalvanine.PDF>

La razza bovina Reggiana, il latte e la produzione casearia

La Reggiana è una bovina autoctona dell'Italia Settentrionale, un animale che anticamente aveva una triplice attitudine e che, come accaduto per tante altre razze autoctone, ha subito un drastico calo delle consistenze a partire dalla meccanizzazione agricola e in seguito alla scelta di indirizzarsi verso razze ritenute più produttive, tanto che nel 1980 si potevano contare meno di mille capi.

Grazie al riconoscimento della valenza qualitativa del latte e a nuove strategie di valorizzazione, sostenute anche dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali e dalla Regione Emilia Romagna, e con l'azione dell'Associazione di Produttori della razza, l'ANaBoRaRe, si è riusciti ad invertire la tendenza negativa, consentendo da quel periodo un costante recupero demografico che ha portato la consistenza attuale (2010, ANaBoRaRe) a 2.565 capi presenti in 177 allevamenti.

Uno strumento che assume un ruolo importante ai fini della tutela della razza ed in grado al contempo di promuovere la valorizzazione economica è il *Libro Genealogico*, elemento fondamentale per la selezione ai fini del miglioramento e per la determinazione delle qualità genetiche dei riproduttori. Le attività del Libro Genealogico sono svolte dall'ANaBoRaRe, secondo le norme di legge e sotto la vigilanza del Ministero per le Risorse Agricole Alimentari e Forestali.

(Disciplinare del Libro Genealogico della Razza Bovina Reggiana

<http://www.razzareggiana.it/PaginaWeb.asp?TipoInclude=LIBROGEN>)

Il concetto cardine attorno al quale ha operato l'attività di recupero e valorizzazione è stato il rafforzamento del legame della razza e del latte col prodotto principe del suo comprensorio ovvero il *Parmigiano Reggiano*.

Il primo passo è stato quello di porre una particolare attenzione nei confronti della qualità del latte evidenziando, attraverso vari studi e ricerche, come esso possieda tutte le caratteristiche chimico-fisiche ideali per la produzione di un formaggio come il Parmigiano-Reggiano. Peculiarità organolettiche insite nel patrimonio genetico della razza Reggiana, diversificano la caseina del latte prodotto rispetto a quella del latte prodotto da altre razze, determinando nel processo di caseificazione del formaggio rese maggiori, migliori proprietà reologiche, maggiore spurgo di siero (e quindi la minore insorgenza di fermentazioni anomale), maggiore età di stagionatura del formaggio e conseguente migliore digeribilità dei suoi componenti proteici e lipidici (cit. ANaBoRaRe).

Attualmente la Reggiana ha pertanto assunto un'attitudine esclusiva per la produzione di latte destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano e la produzione è passata dalle 3.151 forme del 2001 alle 13.387 del 2010 (ANaBoRaRe). La razza, che conserva ottime performance riproduttive e di rusticità, mantiene tuttavia anche buone doti produttive di carne per i vitelloni e gli animali di fine carriera.

Per ottenere un riconoscimento affidabile e credibile del legame "razza - formaggio Parmigiano Reggiano", che ha di fatto comportato la salvezza di questi animali, è stato istituito un marchio identificativo "*Razza Reggiana*", che è ceduto in uso ai produttori interessati, ed il riconoscimento del marchio storico di "*Vacche rosse*": l'uso di entrambi i marchi è regolamentato da un severo **regolamento di produzione**.

(Regolamento per il conferimento in uso del Marchio della Razza Reggiana

<http://www.razzareggiana.it/PaginaWeb.asp?TipoInclude=REGOLAMENTO>.)

Tra gli elementi salienti perché si possa chiamare "*Parmigiano Reggiano da latte di razza Reggiana*" sono previsti la produzione in purezza da latte di razza Reggiana e almeno 24 mesi di stagionatura. In stalla l'alimentazione è tradizionale (divieto di piatto unico), mentre occorre impiegare almeno il 90% di foraggi del comprensorio e mangimi OGM-free.

L'intero processo produttivo è tracciato dall'ANaBoRaRe che ha svolto un ruolo fondamentale nell'ambito delle iniziative di recupero, tutela e valorizzazione economica dei prodotti della razza Reggiana.

Alcune considerazioni conclusive

Dal caso studio di approfondimento sulle risorse genetiche locali sul bioterritorio di Massa-Carrara, incentrato sulla **razza Pontremolese**, emerge chiaramente in primo luogo l'urgenza di azioni mirate volte a **ricomporre un nucleo di capi** tale da salvaguardare la razza stessa dal **rischio di estinzione**, visto il numero ancora esiguo di capi (meno di una decina in totale) presenti nei due allevamenti citati in precedenza.

Effettuare al momento delle valutazioni in chiave economica-produttiva, se non in linea di massima, è alquanto prematuro.

Il fatto che la razza Pontremolese sia tornata ad essere allevata nelle zone di origine, tuttavia, pur con consistenze minime, permette, adesso, di poter legare anche i pur ridotti quantitativi prodotti alla cultura ed alle tradizioni del territorio, nell'ottica della produzione di un *prodotto tipico locale*.

Prodotti quali latte e, in prospettiva di più lungo termine, carne (anche attraverso la creazione di due linee, una per il mantenimento della purezza genetica e l'altra per la selezione verso soggetti con una migliore attitudine produttiva) potrebbero quindi rappresentare un'ulteriore fonte di reddito per le aziende coinvolte nell'allevamento della Pontremolese.

Ma è in particolare nell'ottica della multifunzionalità dell'agricoltura che al momento possono assumere un ruolo importante, ovvero nell'ambito delle relazioni e delle sinergie che si instaurano tra le attività agricole e di produzione di qualità ed il paesaggio, il turismo, le tradizioni rurali e contadine, le richieste che derivano in generale dalla società all'agricoltura in termini di sicurezza alimentare e genuinità dei prodotti, tutela del territorio e fruizione di servizi.

In questo ambito il concetto di **valorizzazione della razza locale e dei prodotti** e della **biodiversità** in generale assume significato non solo per i produttori individuali, ma soprattutto per le comunità. In questa accezione, la valorizzazione assume la valenza di un processo collettivo che fa leva su risorse comuni, e che dunque deve poter tener conto del delicato rapporto tra bisogni e azioni individuali, beni pubblici, bisogni e azioni collettive.

In ottica di recupero della razza il **percorso di valorizzazione** intrapreso, al momento, può contare su:

- studi relativi alle origini della razza;
- studi relativi alla caratterizzazione genetica;
- individuazione delle opportunità migliori per la creazione di piani di accoppiamento adeguati, grazie anche ad una banca dati genetica in fase di completamento;
- realizzazione di Centri Pilota (nelle due aziende citate) per attività di ricerca e divulgazione scientifica;
- presenza di strumenti legislativi specifici, quale l'iscrizione nella lista delle razze a rischio estinzione della Regione Toscana (L.R. n. 64/2004, ex. L.R. n. 50/97) e le misure previste nel Piano Regionale di Sviluppo Rurale garantiscono la tutela e la salvaguardia della razza e un minimo supporto all'attività di questi allevatori che possiamo definire "custodi".

E' necessario che il percorso continui attraverso un processo di mobilitazione delle risorse, identificando gli **elementi che caratterizzano i prodotti della razza e li legano al territorio e alle sue risorse.**

Per attivare questa fase è importante quindi **ricostituire il legame con le tradizioni** ma sviluppare anche **l'acquisizione di nuove conoscenze e facilitare la creazione di know-how e di organizzazione**, tutti fattori che necessitano di specifiche tempistiche e che consentono alla fine di individuare le metodologie di produzione più adatte a questa razza, sia in termini di gestione che di alimentazione.

Bibliografia

Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Reggiana – AnaBoRaRe
<http://www.razzareggiana.it>

Associazione Provinciale Allevatori di Firenze
<http://www.apafirenze.it>

Brunori G. (2012) *La valorizzazione dei prodotti della biodiversità e il suo impatto sullo sviluppo rurale, relazione presentata nell'ambito del seminario del Progetto Vagal "Bioterritorio e germoplasma animale autoctono come elementi di valorizzazione delle aree rurali"* Corte, 11 maggio 2012.

Ciampolini, R. (1993) "Pontremolese", *Le popolazioni animali autoctone della Toscana*. APA Pisa: 7-8.

Ciampolini, R. (2007) "Scheda di razza Pontremolese", in Secchiari, P. (a cura di) *"Salvaguardia e valorizzazione del patrimonio zootecnico autoctono della Toscana con riferimento alle razze bovine: Calvana, Garfagnina e Pontremolese; ovine: Garfagnina bianca, Pomarancina e Zerasca"*, ARSIA, 2007.

Dipartimento di Agronomia e Gestione dell'Agroecosistema di Pisa, (2012) *"La razza bovina Pontremolese, caso studio per l'analisi dell'impatto socio-economico del germoplasma autoctono animale per lo sviluppo del bioterritorio in Provincia di Massa-Carrara"* relazione svolta nell'ambito della convenzione con la Provincia di Massa-Carrara per il progetto "Vagal-Valorizzazione del germoplasma animale autoctono", approvato sul II bando progetti semplici del P.O Italia Francia Marittimo. Pisa, marzo 2012.

Moretti M., Sargentini C. (2002) *"La Calvana", Risorse genetiche animali autoctone della Toscana*. ARSIA - Regione Toscana, ed. 2006.

Secchiari P., Ferruzzi G., Serra A., Mele M., Pistoia A. (2002) *"La Garfagnina" Risorse genetiche animali autoctone della Toscana*. ARSIA - Regione Toscana, ed. 2006.

Simoncini R. (2009) *"Conservazione e valorizzazione della biodiversità - La razza bovina Calvana"*, in *Guida per la valorizzazione della Multifunzionalità dell'Agricoltura - Per i cittadini, le imprese pubbliche, le pubbliche amministrazioni*, (Casini, L., a cura di), Firenze University Press, 2009.

Vandecandelaere E., Arfini F., Belletti G., Marescotti, A. (2009) *Linking People, Places and Products. A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indications*. FAO, Rome. ISBN 978-92-5-106374-3.