UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MILANO

Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari

Corso di Laurea in Valorizzazione e Tutela dell'Ambiente e del Territorio Montano

LE AZIENDE AGRICOLE MULTIFUNZIONALI DI MONTAGNA: IL CASO DELL'AZIENDA " FATTORIA DELLA FELICITA' "

Relatore:

Prof. Gian Battista BISCHETTI

Tesi di Laurea di:

Stefano ANDREOLI

Matricola 759695

Anno Accademico 2011-2012

Indice 2

1. Introduzione 4
2. Contesto 6
   - 2.1. Inquadramento territoriale 6
   - 2.2. Flora boschiva 8
   - 2.3. Flora pratense 9
   - 2.4. Fauna 11
   - 2.5. Dati aziendali 11
3. Animali Allevati 14
   - 3.1. Asini 14
     - 3.1.1. Asino dell'Amiata 14
     - 3.1.2. Asino di Martina Franca 16
     - 3.1.3. Asino Ragusano 18
   - 3.2. Cavalli 20
     - 3.2.1. Haflinger 21
   - 3.3. Capre 23
     - 3.3.1. Saanen 23
   - 3.4. Maiali 25
     - 3.4.1. Duroc 26
     - 3.4.2. Large White 28
     - 3.4.3. Allevamento del suino 31
   - 3.5. Vacche 32
     - 3.5.1. Jersey 32
     - 3.5.2. Bruna Alpina 34
     - 3.5.3. Piemontese 35
4. Prodotti Lavorati 36
   - 4.1. Pancetta 37
   - 4.2. Salame 38
   - 4.3. Salamella 39
   - 4.4. Salsiccia 40

4.5. Coppa 41
4.6. Testina 42
4.7. Lardo 43
4.8. Strutto 43
4.9. Formaggio con latte di capra 45
4.10. Confettura 46
5. Sviluppo ed evoluzione dell'azienda 48
5.1. Concetto di multifunzionalità 48
5.2. Analisi economica 49
6. Conclusioni 58
Appendice 60
Bibliografia e Sitografia 71
Ringraziamenti 72

Capitolo 1

Introduzione

Da diversi decenni si assiste all'abbandono della montagna da parte di agricoltori, allevatori e pastori. Tale situazione ha permesso l'espansione e lo sviluppo delle aree boschive che sono però di difficile utilizzo da parte dell'uomo.

Dal 2001 però, secondo una ricerca effettuata dalla Regione Lombardia, aggiornata al 2009, la popolazione residente sul territorio montano ha fatto segnare un incremento del 6%. La montagna lombarda quindi non si spopola, anzi registra un trend demografico positivo, che depone a favore di condizioni di vita che, nonostante le oggettive difficoltà ambientali e sociali proprie di queste aree, risultano più attraenti rispetto ad altri contesti territoriali.

La montagna in generale e l'agricoltura in particolare sono vincenti e sostenibili solo se perseguono un modello di sviluppo fondato sulla valorizzazione delle proprie specificità e peculiarità.

Il tirocinio relativo al mio corso accademico si è svolto presso un'azienda denominata "Fattoria della felicità". Durante questo periodo, il trovarsi a vivere a diretto contatto con tale realtà ha permesso uno studio più approfondito del rapporto che intercorre tra allevamento e agriturismo.

La decisione di svolgere il mio tirocinio in questa azienda nasce dalla consapevolezza che il territorio montano non debba essere considerato solo come una risorsa del passato, dove l'impegno, la fatica e la dedizione di chi lavora in questi ambienti vengono smorzati da un generale disinteresse al miglioramento della qualità della propria vita.

L'unione di lavori antichi e moderni si dimostra vincente per una piccola attività di montagna.

Un'agricoltura multifunzionale può essere perseguita mediante l'implementazione di diversi approcci fra i quali riveste notevole importanza quello della diversificazione

dell'attività aziendale verso funzioni quali l'agriturismo, la ricreazione e la gestione ambientale e paesaggistica del territorio rurale.

L'attività agrituristica si rivela un elemento portante che permette di valorizzare interamente l'impegno lavorativo.

Capitolo 2

Contesto

Figura 1: foto azienda

2.1.Inquadramento territoriale

Onore è a soli 39 chilometri da Bergamo, per l'ambiente che lo circonda, per la quiete che vi regna, per le attrezzature di cui è dotato, per la cordialità dei suoi abitanti Onore è oggi uno dei più interessanti e ricercati centri di villeggiatura dell'altopiano di Clusone.

Figura 2: Comune di Onore. In rosso l'ubicazione dell'azienda

La piana urbanizzata di Onore è situata ai piedi di una scarpata naturale esposta a sud che rappresenta il limite di un antico "terrazzo" fluvio - glaciale, elevato una cinquantina di metri sull'area ad una altezza di 700 metri sul livello del mare.

E' ubicata in vicinanza della sponda sinistra del torrente Gera. Limitata a nord dalla strada che percorre la valle di Tede, a nord - est dalle pendici del monte Pora, da est a sud - est dal torrente Righenzolo, a sud dall'altipiano di Falecchio, ad ovest dalla sponda sinistra del torrente Gera, a nord-ovest dalle frazioni di Poerza, Ombregno e Brugai.

L'intero territorio ricade nel bacino imbrifero dell'Oglio. L'intera piana è costituita da alluvioni, terrazzate recenti, separate da piccole scarpate morfologiche dalle facce alluvionali attuali dei due torrenti, una ventina di metri più in basso.

Ad esclusione della piana, il territorio è orograficamente molto movimentato, pur non presentando rilievi e massicci degni di nota. Sorge, infatti, sulle rive del torrente Gera il quale, all'altezza dell'abitato di S.Lorenzo, cambia il proprio nome in Borlezza ed è immissario del Lago d'Iseo a Lovere, che rappresentava la via più breve e comoda per

raggiungere Bergamo con le merci. A tutto ciò si aggiunsero la ricchezza e l'abbondanza dei pascoli, usati per lo più per le greggi.

Onore fa parte del Parco di interesse sovracomunale del Monte Varro. Non sono vere e proprie aree protette, ma svolgono una funzione importante per la conservazione e valorizzazione delle realtà locali dove vige ancora un buon equilibrio tra natura e uomo.

Sono aree in prevalenza naturali, per lo più situate ai confini dei centri abitati e che sono designate tradizionalmente ad assolvere la richiesta di verde e di spazio per svolgere attività ricreative connesse al tempo libero, ma che assolvono anche la funzione di conservare valori storici e culturali locali che altrimenti andrebbero perduti.

L'idea di istituire un Parco Locale di Interesse Sovracomunale nasce nel 2002, anno Internazionale della Montagna, quando i Comuni di Castione della Presolana, Cerete, Onore e Songavazzo unitamene al Consorzio Forestale Presolana riconoscendo le potenzialità e i valori dei propri territori e consapevoli di disporre di vaste aree contigue scarsamente antropizzate di significativa omogeneità ambientale e di rilevante ricchezza naturalistica, paesaggistica e storico-culturale che ben si prestavano ad essere valorizzate, decidono di attuare una corretta politica di difesa della natura e del paesaggio avvalendosi di una strumentazione pianificatoria integrata e di ampio respiro che superasse i singoli ambiti territoriali.

Nelle strette vicinanze del PLIS del Monte Varro è presente il Parco delle Orobie Bergamasche.

Poco più a nord del PLIS del Monte Varro è presente la Foresta Demaniale Regionale Val di Scalve.

Un altro fattore molto importante, che sicuramente eleva i valori ambientali-paesaggistici dell'area, è l'istituzione da parte della Comunità Montana Alto Sebino di un proprio PLIS Alto Sebino che confina con l'intero lato est del PLIS del Monte Varro posizionandolo così come "cuore" di una più vasta rete ecologica.

2.2.Flora boschiva

La copertura vegetazionale comprende praterie secondarie aride, incolte, un tempo segaboli, ricche di interessanti endemismi di flora glaciale relitta, estese formazioni a

pino mugo, boschi cedui di specie termofile particolarmente sui versanti del M. Cuca, fustaie di conifere, nonché prati stabili nelle zone di più comoda giacitura.
La ricchezza floristica, denota un notevole livello di biodiversità.
I principali fattori che possono condizionare la distribuzione delle piante sono quelli legati alla conformazione geologica ed ecologica del territorio e alle sue caratteristiche climatiche.
Entrando nel dettaglio è possibile individuare nell'orizzonte submontano una fascia vegetazionale che presenta una potenzialità per il querceto a roverella (*Quercus pubescens*) ossia una vegetazione termofila di impronta submediterranea inquadrabile nel Quercion pubescentis.
Il passaggio verso l'orizzonte montano è segnato dalla comparsa del faggio (*Fagus sylvatica*), che diviene ben presto dominante assoluto ed esprime per eccellenza condizioni mesofile.
Le elevate precipitazioni presenti nel territorio amplificano la fascia di distribuzione altitudinale delle faggete (sia come limite superiore che come limite inferiore), poiché il faggio è favorito dall'umidità atmosferica.
Le condizioni climatiche della Val Seriana sono altamente favorevoli al faggio e permettono, in presenza di fattori locali favorevoli (condizioni di impluvio, esposizioni settentrionali, suoli profondi ed evoluti) la discesa di cenosi dominate dal faggio anche nell'orizzonte submontano. Qui si instaurano formazioni termofile, in cui il faggio spesso non riesce ad esercitare pienamente il suo elevatissimo potenziale competitivo permettendo la presenza di altre specie arboree.

2.3.Flora pratense

La grande maggioranza delle formazioni erbacee presenti nel fondovalle è costituita da prati stabili sfalciati e concimati. Si tratta di vegetazioni di origine artificiale e quindi a scarso grado di naturalità, ma tuttavia di un certo pregio dal punto di vista paesaggistico e della ricchezza floristica, che è sempre elevata.
La composizione floristica di queste vegetazioni, sempre piuttosto costante, è determinata da fattori di disturbo antropico quali lo sfalcio periodico, che favorisce le specie a pronta ripresa vegetativa o a precoce fruttificazione, e la concimazione

periodica, che compensa il progressivo impoverimento in nutrienti della cenosi causato dal periodico asporto di biomassa.
Dal punto di vista strutturale va rilevata la copertura totale del suolo, che dimostra una buona produttività e ricchezza di queste vegetazioni.
I prati stabili presentano come specie dominante *Arrhenatherum elatius*, o avena altissima, una graminacea di grande taglia ed elevato valore foraggero, e sono detti pertanto arrenatereti.
Altre graminacee che entrano a far parte di queste cenosi come codominanti sono *Holcus lanatus*, *Lolium perenne* e *Dactylis glomerata*. Ad esse si affiancano leguminose (*Lotus corniculatus*, *Trifolium pratense*, *Medicago lupulina*), rosacee (*Pimpinella saxifraga*) e numerose altre specie, con una tendenza alla predominanza di specie termo-xerofile (per es. *Salvia pratensis*) in corrispondenza delle aree a maggiore acclività e ad esposizione meridionale.
Altrove i prati stabili sono invece dominati da specie esigenti un buon bilancio idrico ed edafico (*Anthoxanthum odoratum*, *Trifolium repens*, *Alchemilla gr. vulgare*...).
Al margine dei boschi si osserva l'ingresso di qualche specie nemorale (*Brachypodium sylvaticum*) e la disseminazione di alcune specie arboree (*Acer pseudoplatanus*, *Fraxinus ornus*, *Robinia pseudoacacia*).
In corrispondenza del passaggio tra il piano basale ed il piano montano, si osserva il progressivo crescere di importanza di *Trisetum flavescens*, che evidenzia il passaggio dagli arrenatereti ai triseteti, propri appunto dell'orizzonte montano.

In tutto il parco emerge con grande chiarezza l'effetto negativo dell'abbandono della montagna, alla quale viene a mancare il secolare presidio puntuale dei contadini. La scarsa attenzione che si presta al mantenimento della stabilità dei pendii e al rispetto dei corsi d'acqua è più spesso dovuta a considerazioni di massimo ed immediato profitto economico di quanto non lo sia ad una mancata conoscenza del problema. Ancora vi è la tendenza a considerare la spesa ambientale come accessorio inutilmente dispendioso e a intervenire solo nella logica del "pronto intervento" e non secondo quella della prevenzione.

2.4.Fauna

Per la sua variabilità ecosistemica il territorio del Parco Locale di Interesse Sovracomunale del "Monte Varro" ospita alcune specie di Ungulati, tra i quali i più diffusi sono caprioli e cervi, alcune specie di Tetraonidi, la coturnice alpina, la lepre, le principali specie di Carnivori e Rapaci, una discreta comunità ornitica nonché altra fauna minore stanziale.

A livello di dinamiche vegetazionali e forestali nell'area del Parco si stanno riducendo gli spazi aperti interforestali, con diminuzione della superficie di ecotono, e quindi tendenza dell'habitat a trasformarsi da adatto a capriolo e lepre a foresta continua, adatta come zona di rifugio stagionale o diurno dei cervi.

Inoltre il progressivo abbandono dei pascoli montani sta determinandone il degrado attraverso l'infeltrimento ed il progressivo ingresso di arbusti e rinnovazione forestale. Un pascolo in queste condizioni, anche se tranquillo, risulta sostanzialmente poco appetibile per la maggior parte della fauna.

La tendenza generale è quindi verso l'evoluzione ad un paesaggio notevolmente "selvaggio" ma anche relativamente poco ospitale verso numerose specie animali.

2.5.Dati aziendali

L'azienda è ubicata nel comune di Onore, Provincia di Bergamo ai piedi del Monte Presolana, a 750 m slm. Il titolare è il Dr. Stefano Gusmini Medico veterinario.

La superficie agricola totale dell'azienda è di ha 20.00.00, così ripartita:

- 06.00.00 ha a bosco
- 14.00.00 ha a superficie agricola utilizzata

Il bosco è caratterizzato dalla presenza di diverse specie arboree tra le quali prevalgono abete rosso, abete bianco, larice. Esso si estende al di sopra del fabbricato e fornisce legname che viene adoperato per riscaldare l'acqua e i locali interni.

La superficie agricola utilizzata viene così suddivisa:

- 10.00.00 ha pascoli
- 04.00.00 ha prato stabile da sfalcio

03.60.00 ha sono di proprietà e 10.40.00 ha sono presi in locazione.

Figura 3: Planimetria dell'azienda

La struttura aziendale e di tipo zootecnico di montagna, con molteplici specie animali allevate per produzioni limitate, finalizzate alla trasformazione in prodotti tipici venduti in ambito locale.

In azienda vengono allevati 4 bovini la cui produzione di latte è stabilita da quota 70 qli/anno; vengono inoltre allevati 6 bovini da carne all'anno, che raggiungono i 300 kg di peso vivo ognuno, da cui si ottiene una resa del 52%. Un altro animale di grande importanza per l'azienda è il suino il cui allevamento conta 6 soggetti l'anno il cui peso vivo raggiunge i 230kg e una resa alla macellazione del 78%, circa 180 kg in mezzena.

Alimentazione, tramite pascolo durante la stagione primaverile estiva, 6 mesi, mentre acquisto della totalità delle materie prime per i rimanenti 6 mesi, stagione autunno-inverno.

L’azienda dapprima adottava un sistema di alimentazione con fieno e miscele pellettate, passando poi al sistema unifeed secco (miscelone) acquistato in balloni da 400 kg che viene impiegato anche per le altre specie (ovi-caprina).

Prodotti lavorati in azienda:

- Carne bovina: 700 kg;
- Salumi da carne suina: 900 kg;
- Altre carni (ovicaprine, equine, bassa corte): 300 kg;
- Uova: 4000 anno;
- Formaggio: 700 kg/anno;
- Confetture: 200 kg/anno;
- Ortaggi: 200 kg/anno.

Il Controllo effettuato dalla Provincia di Bergamo nell’anno 2013, inerente l’anno 2012, ha certificato che l’azienda in questione, per i prodotti consumati dall’agriturismo, utilizza il 50% proveniente da materie prime di origine aziendale, il 20% acquistato da altre aziende agricole e il rimanente 30% corrisponde ad altri acquisti.

La Legge Regionale n. 31/2008 della Regione Lombardia, al titolo X, disciplina regionale dell’agriturismo, indica all’art. 157 le seguenti percentuali di apporto di prodotti alimentari per la somministrazione in agriturismo: almeno il 30% ricavato da materie prime dell’azienda agricola, il 40% da prodotti di altre aziende agricole e il restante 30% corrisponde ad acquisti da altre fonti.

Capitolo 3

Animali allevati

3.1.Asini

L'azienda alleva soggetti meticci, e questo è dovuto alla mancanza di libri genealogici per i soggetti locali.

Non esistono stalloni delle razze locali proprie della Provincia di Bergamo o della Val Seriana, autorizzati alla monta.

Le caratteristiche degli asini presenti in azienda possono essere fatte risalire alle razze descritte qui di seguito.

3.1.1.Asino dell'Amiata

Origini e attitudini

Razza originaria della Toscana (pendici del Monte Amiata), viene adoperato per la soma, il tiro e la cavalcatura. La forma snella e la particolare resistenza lo rendono adatto allo sfruttamento di zone marginali. Fino agli anni '40 e subito dopo l'ultimo conflitto alcune decine di migliaia di asini alti, forti popolavano alcune provincie toscane. Venivano chiamati asini dell'Amiata, perché si sapeva che in origine provenivano da quella zona. Questa razza è preservata dall'estinzione per la solerzia dell'Istituto Incremento Ippico di Pisa che ha deciso di mantenere un gruppo di belle femmine nella tenuta di Cernaia vicino a Grosseto.

Figura 4: Asino dell'Amiata

Standard di razza

1) AREA DI ORIGINE: Monte Amiata, provincia di Grosseto (Regione Toscana).

2) ATTITUDINE: soma, tiro leggero e cavalcatura.

3) CARATTERI TIPICI:

a) Mantello: riga mulina e croce scapolare, zebrature agli arti, orecchie con orlatura scura, infarinatura del muso e ventre grigio chiaro;

b) Conformazione:
- testa: ben proporzionata; orecchie diritte e ben portate;
- collo: forte e muscoloso;
- spalla: tendenzialmente diritta e robusta;
- garrese: appena pronunciato;
- linea dorso-lombare: distesa, ma sostenuta;
- groppa: spiovente;
- petto: aperto;
- torace: preferibilmente profondo;
- arti: corti e solidi, con tendini asciutti;
- articolazioni: larghe;
- andature: regolari;
- appiombi: corretti;
- piede: robusto con unghia compatta;

c) Temperamento: nevrile, viene sconsigliato ai principianti;

d) Altre caratteristiche: sobrio, resistente, idoneo allo sfruttamento delle aree marginali.

4) DATI BIOMETRICI (espressi in cm.):

	Maschi	Femmine
Altezza al garrese	123-147	119-142
Circonferenza torace	143-173	133-163

Difetti che comportano l'esclusione dal registro anagrafico:

- Mantello: presenza di pezzature, assenza totale o parziale di riga mulina o croce scapolare;
- Arti: assenza totale di zebrature su tutti e quattro gli arti;
- Testa: Fronte bianca e/o nera e/o presenza di liste o palle di neve;
- Taglia: marcatamente diversa dallo standard.

3.1.2.Asino di Martina Franca

Origini e attitudini

Razza di imponente grandezza, originaria delle Puglie (Martina Franca, Alberobello, Locorotondo, Ceglie Massapica, Noci, Mottola e Massafra, tra le province di Bari, Taranto e Brindisi). La tradizione vuole che l'asino di Martina Franca derivi dall'asino catalano, importato nella Murgia dai Conti di Conversano all'epoca della dominazione spagnola. Non esiste però alcuna certezza al riguardo. Si ritiene però che nella zona esistesse già prima un tipo di asino di forme sviluppate e di mantello scuro, in modo che l'asino spagnolo, incrociatosi con esso, lo abbia solo migliorato. Frugale, si adatta molto bene ai terreni marginali e pietrosi. Veniva utilizzato per la

soma e la produzione mulattiera. Attualmente è allevato nella zona collinare della Murgia sud-orientale, detta dei Trulli.

L'A. N. A. M. F. - Associazione Nazionale Allevatori del Cavallo delle Murge e dell'Asino di Martina Franca, è stata fondata nel 1990. Lo scopo dell'associazione è di riunire gli allevatori di cavalli Murgesi e di asini di Martina Franca e si propone di promuovere e di attuare tutte le iniziative che possono utilmente contribuire alla conservazione, al miglioramento, alla valorizzazione ed alla diffusione delle due razze.

Standard di razza

1) AREA DI ORIGINE: Martina Franca e territori di Alberobello, Locorotondo, Ceglie Massapica, Noci, Mottola e Massafra; a cavallo tra le provincie di Bari, Taranto Brindisi (Regione Puglia).

2) ATTITUDINE: soma e produzione mulina.

3) CARATTERI TIPICI:

a) Mantello: morello, con addome, interno delle cosce grigio; muso ed occhiaie con alone focato;
b) Conformazione: testa con fronte larga e piatta, non troppo pesante; ganasce bene sviluppate e canale ampio; arcate orbitali prominenti; orecchie lunghe, diritte, larghe alla base, bene attaccate e mobili, con padiglione ricco di peli. Il collo è muscoloso, con larga base di attacco. La spalla è giustamente ben inclinata e ben attaccata
c) Temperamento: piuttosto vivace;
d) Altre caratteristiche: frugale.

4) DATI BIOMETRICI (espressi in cm.)

	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (minima)	135	127
Circonferenza torace (minima)	145	140

Difetti che comportano l'esclusione dal registro anagrafico:

- Mantello: mantello non morello, addome ed interno cosce non grigi;
- Balzane: presenza di balzane, unghia bianca;
- Testa: muso non grigio, orecchie cadenti;
- Taglia: marcatamente diversa dallo standard.

3.1.3.Asino Ragusano

Origini e attitudini

Zone di origine sono i territori dei Comuni di Ragusa, Modica, Scicli e S.Croce Camerina.
Razza di recente costituzione: è stata infatti ufficialmente riconosciuta nel 1953, quando, attraverso lavori di selezione, l'lstituto di Incremento Ippico di Catania (che tiene il Registro Anagrafico) riuscì a fissare alcune caratteristiche-tipo. Gli asini presenti da sempre in Sicilia erano riconducibili all'asino di Pantelleria, diffuso in provincia di Trapani ed alla "razza siciliana" comunemente detta ed estesa in tutto il territorio insulare. Le due "razze" incrociate tra di loro e con l'asino di Martina Franca, con qualche insanguamento dell'Asino Catalano, diedero, seguendo una serie di incroci a più vie, alcuni prodotti molto validi. A seguito di questi incroci, soprattutto in provincia di Ragusa, si trovarono soggetti dalle buone caratteristiche di sviluppo e conformazione. Si lavorò molto su questi soggetti incrociandoli in stretta consanguineità per cercare di fissare in maniera piuttosto rapida, il complesso dei caratteri veramente pregevoli ancora oggi riscontrabili. (Istituto di Incremento Ippico di Catania). Si adatta con facilità ai climi rigidi e in passato è stata utilizzata nel Nord Europa. Attitudini: soma, tiro e produzione mulattiera. I suoi muli sono stati utilizzati con successo dalle truppe alpine negli ultimi conflitti.

Standard di razza

1) AREA DI ORIGINE: i territori dei Comuni di Ragusa, Modica, Scicli e S.Croce Camerina (Regione Sicilia).

2) ATTITUDINE: soma, tiro e produzione mulina.

3) CARATTERI TIPICI:

a) mantello: baio scuro, con ventre grigio chiaro esteso anteriormente e posteriormente alle facce interne degli arti fino ai due terzi dell'avambraccio e della coscia; focatura agli occhi, infarinatura del muso con peli rasati ben delimitato fin sopra le narici con sfumature focate; criniera e coda nere.
b) conformazione:

- testa: non pesante, con bella espressione, a profilo quasi rettilineo, con fronte larga e piatta, orecchie ben portate e di giusta lunghezza, occhi grandi a fior di testa
- collo: ben attaccato alla testa ed alle spalle, muscoloso;

- spalla: lievemente diritta e ben attaccata;

- garrese: poco rilevato;

- linea dorso-lombare: diritta;

- lombi: larghi e bene attaccati;

- groppa: larga;

- petto: largo;

- torace: ben attaccato;

- arti: avambraccio muscoloso, stinco e pastoia di media lunghezza, garretti larghi;

- articolazioni: ampie, robuste;

- andature: normali;

- appiombi: regolari;

- piede: ben conformato con unghia dura e nera.

c) temperamento: nevrile ed energico.

4) DATI BIOMETRICI: (espressi in cm.)

	Maschi	Femmine
Altezza al garrese (minima)	138	130
Circonferenza torace (minima)	150	142

Difetti che comportano l'esclusione dal registro anagrafico:

- Mantello: diverso da quello tipico, criniera grigia;
- Balzane: zoccoli con unghie chiare, tenera o inclini a scheggiarsi;
- Testa: muso nero, labbra cadenti;
- Taglia: marcatamente diversa dallo standard

3.2.Cavalli

I cavalli presenti nell'azienda, a seconda che siano maschi o femmine, servono a soddisfare differenti esigenze. I maschi vengono allevati per poi essere macellati per la produzione di prodotti tipici (bresaola, carne salata, slinzega); le femmine, allevate per selezione (mostre, fiere) e impiegate in gite ed escursioni e tutto ciò che costituisce ippoturismo. Le fattrici sono acquistate da allevamenti presenti in Vallecamonica. In azienda è presente uno stallone per la riproduzione con stazione di monta pubblica.

I cavalli allevati in azienda, per le caratteristiche tipiche della razza, sono Haflinger.

3.2.1.Haflinger

Il cavallo Haflinger ha avuto origine ed è indiscutibilmente legato alla regione italiana dell'Alto Adige **(**Südtirol**)**. La tradizione vuole che fino dal Medioevo nella zona vicino alla località di Hafling (Avelengo), esistesse un tipo di cavallo da montagna non molto alto, abbastanza robusto.

La popolazione equina nell'Alto Adige, nel corso dei secoli, ha subito molti influssi, soprattutto grazie all'importazione di soggetti dall'Oriente.

Dal nome di Hafling (Avelengo**)**, paese vicino a Merano, ha preso nome la razza: il cavallo di Hafling, o Haflinger, ha da sempre indicato il cavallo da montagna allevato in quelle zone, da lavoro e non molto pesante. Il nome Avelignese, invece, non è che la diretta conseguenza dell'italianizzazione del nome Hafling che veniva indicato con il nome di Aveligna o Avelengo.

All'inizio del XIX secolo con lo svilupparsi delle vie di comunicazione, l'originario cavallo da soma non era abbastanza robusto per il tiro e quindi venne frequentemente incrociato con soggetti pesanti fino a quando nel 1873 il Governo Austriaco introdusse nel territorio Altoatesino lo stallone orientale El Bedavi XXII

Dall'accoppiamento di El Bedavi XXII con una fattrice locale, nacque nel 1874 Folie.

Con Folie nasce la moderna razza Haflinger ed ha inizio la storia della selezione nel nostro Cavallo.

Forse in un primo tempo le autorità italiane non capirono l'importanza di questo allevamento equino e le gravi difficoltà derivanti dal nuovo assetto politico: il grave paradosso era dovuto al fatto che quasi tutti gli stalloni si trovavano nel deposito austriaco, mentre la gran parte delle fattrici Haflinger erano di proprietà di allevatori altoatesini. Nel pericolo della dispersione del patrimonio zootecnico, ben presto (1927)

l'Austria acquistò fattrici da allevatori sudtirolesi mentre in Alto Adige si doveva ricostruire il parco stalloni.

Figura 5: Cavallo razza Haflinger

Nel gennaio 1921 venne insediata la Commissione Ippica Provinciale Straordinaria che impostò l'allevamento degli Haflinger con tutti gli incentivi anteguerra; nell'autunno del 1922 venne organizzata la prima esposizione dei riproduttori che riscosse un notevole successo di pubblico e di mercato. De Paoli intanto si impegnava dando alle stampe nel 1923 una bellissima monografia sulla razza, a più riprese ripubblicata. Sul piano della selezione a lui va il grande merito di avere eliminato gli incroci con il pesante cavallo Norico. Nella prima metà del nostro secolo gli Haflinger si diffusero ben presto in tutte le regioni italiane e la selezione veniva curata dai Depositi Stalloni (successivamente trasformati in Istituti di Incremento Ippico). Nella provincia di Trento gli Haflinger venivano usati per i lavori agricoli, specialmente a quelli legati alla viticoltura. Dal 1932 stalloni Haflinger cominciarono a funzionare in Lombardia, mentre dal secondo dopoguerra si insediarono nuovi allevamenti in Toscana. Durante la Seconda Guerra Mondiale però, l'allevamento dell'Haflinger subì un duro colpo soprattutto a causa della sottrazione dei migliori soggetti da parte dell'esercito tedesco. Nel secondo dopoguerra la selezione venne ripresa dagli Istituti di Incremento Ippico mentre le cooperative di Allevatori altoatesini costituirono nel 1953 la Federazione Provinciale degli Allevatori di Cavalli di Razza Avelignese dell'Alto Adige, che fino dalla sua nascita si preoccupò di promuovere la razza e organizzare gli allevatori nella zona d'origine. Il 20 Dicembre 1971 venne costituita l'Associazione Nazionale Allevatori Cavalli di razza Avelignese, denominazione modificata nel 2000 con quella attuale Associazione Nazionale Allevatori del Cavallo di Razza Haflinger - Italia, alla quale è stato ufficialmente

affidata la gestione del Libro Genealogico a partire dal 1977. Già dal 1973 il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste ha emanato il primo Regolamento di Libro Genealogico, fissando gli standard di razza e i requisiti per l'iscrizione dei riproduttori al Libro; questo ha subito varie modifiche fino all'emanazione dell'attuale Disciplinare di Libro Genealogico.

A partire dagli anni '80 la selezione ha subito una radicale revisione dettata dalla necessità di rivederne gli obiettivi per il moderno utilizzo di cavallo da diporto e da turismo equestre. A questo scopo nel 1991 la Commissione Tecnica Centrale dell'Associazione ha decretato una revisione generale del Parco Stalloni per la scelta dei migliori stalloni da mantenere in riproduzione; la revisione del Parco Stalloni, scelta innovativa coraggiosa e non priva di resistenze, si è rivelata punto di partenza indispensabile per la riqualificazione della razza. L'introduzione di moderni strumenti di selezione (scheda lineare, indici genetici) ha dato risultati insperati nel giro di pochi anni: il volto dell'Haflinger italiano è cambiato con un notevole miglioramento della morfologia mantenendo la tipicità della razza da sempre riscontrabile nel paese d'origine.

Attualmente l'Haflinger è diffuso in tutte le regioni del nostro paese affermandosi come una delle razze italiane con la maggiore consistenza numerica

3.3.Capre

3.3.1.Saanen

Origini

Originaria della Svizzera, e precisamente della regione di Saanene dell'Obersimmental, è conosciuta anche come razza di Gessenay (KSV, 1992).
E‘ la razza più selezionata, più diffusa dell'Europa centrale, specialmente in Germania, ed è la razza che maggiormente si è diffusa in altri paesi dalle Americhe al Lontano

Oriente. E' una razza che è stata selezionata per decenni per aumentare la produttività di latte. E' quindi più esigente in fatto di alimentazione e di sistemi di allevamento.
E' la tipica razza da allevamento intensivo stabulato o con parziale ricorso al pascolo.
Zona di maggiore allevamento in Italia: Puglia, Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna, Toscana e Lazio.
Il Libro Genealogico di razza è stato istituito in Italia nel 1973. Razza con attitudine alla produzione di latte.
Razza con Libro Genealogico in Italia (40-60.000capi).

Caratteristiche

Taglia: medio-grande.
Testa: piccola, leggera e fine, possibilità di corna sia nei maschi che nelle femmine.
Profilo rettilineo con presenza di barba specie nei maschi. Collo lungo con presenza o meno di tettole.
Tronco: torace ed addome ampi. Mammella ampia e ben sviluppata; capezzoli mediamente sviluppati, rettilinei, conici e portati verticalmente. Arti lunghi e ben proporzionati.
Manto: bianco, pelo corto e fine.
Pelle sottile e di solito non pigmentata

	Maschi	Femmine
Altezza media al garrese (cm)	87	74
Peso medio (kg)	90	60

Tipica conformazione della razza lattifera: addome e torace ampi, mammella grande, con ampia base di attacco arrotondata posteriormente, capezzoli di buon sviluppo e ben distanziati, che cedono facilmente il latte alla mungitura. Si tratta di animali molto tranquilli che possono adattarsi anche all'allevamento intensivo.

Figura 6: Capra razza Saanen

Produttività

Razza che presenta buoni indici di prolificità (160%), di fecondità (90%), con una elevata percentuale di parti plurimi sia nelle pluripare (80%) che nelle primipare (35%). Il primo parto generalmente avviene all'età di 12 mesi (ASSO.NA.PA., 1983). Secondo il Bollettino ufficiale AIA dei controlli della produttività del latte, nel 2007 hanno chiuso una lattazione regolare 9317 capre con una produzione media complessiva di 514 chilogrammi ed un tenore in grasso del 3,28% ed un contenuto in proteine del 2,25%.

Produzioni medie latte (senza poppata):
primipare (150gg) lt. 350
pluripare (210gg) lt. 567
Fertilità: 90%
Peso medio dei capretti alla nascita 4,3 kg, a 60 giorni 14,6 kg.

3.4.Maiali

Le recenti normative sanitarie concernenti le malattie vescicolari dei suini impongono delle caratteristiche strutturali severe agli allevamenti; a causa di ciò l'azienda in questione ha scelto di adottare un allevamento a ciclo aperto acquistando soggetti svezzati da ingrasso portandoli fino alla fase di macellazione. Questo porta a dover reperire i soggetti da allevatori specializzati del territorio circostante che sono in grado di fornire ibridi commerciali piuttosto che suini di una razza in particolare. Per cui i soggetti che vengono allevati al giorno d'oggi sono il risultato di abili incroci di linee pure selezionate geneticamente per ottenere i migliori accrescimenti e rese alla macellazione. Le principali razze da cui vengono selezionati i riproduttori per ottenere i cosiddetti "ibridi commerciali" vengono descritte qui di seguito.

3.4.1.Duroc

Origine, diffusione e caratteristiche produttive

La razza Duroc si è formata circa un secolo fa negli Stati Uniti. Le sue origini non sono del tutto chiare ma secondo quanto riporta Mascheroni (1927), pare che alla sua formazione abbiano contribuito, oltre a popolazioni suine autoctone, riproduttori di "razza Guinea", importati dai mercanti di schiavi dall'Africa Occidentale e suini, sempre di colore rosso, provenienti dalla Spagna e dal Portogallo; c'era inoltre chi sosteneva che fosse stata utilizzata anche la razza Berkshire. La Duroc si diffuse velocemente in larga parte del territorio degli Stati Uniti, in Canada, nell'America del Sud e fu importata anche in Italia da Stanga già agli inizi del Novecento.

In Italia ha trovato un crescente apprezzamento negli ultimi decenni, legato al suo impiego per la produzione di meticci destinati al circuito del suino pesante italiano. Solitamente viene attuato un incrocio tra un verro di razza Duroc con una scrofa Large White o Landrace o più frequentemente con scrofe meticce ottenute dall'accoppiamento tra queste ultime due razze.

Razza di grande taglia, oltre che per la notevole velocità di accrescimento e per le buone caratteristiche riproduttive, è apprezzata in Italia per la notevole robustezza, soprattutto degli arti, che trasmessa alla prole, risulta particolarmente utile per la produzione del suino pesante italiano. Infatti, sia per il peso di macellazione elevato che per l'allevamento in strutture con pavimento in cemento, sono preferiti suini con arti particolarmente resistenti.

L'attività selettiva degli allevatori italiani ha prodotto un ceppo di questa razza denominata Duroc Italiana.

E' la terza razza in Italia per importanza, preceduta solamente da Large White Italiana e Landrace Italiana. La Duroc è caratterizzata da elevata prolificità; sono circa 11 i suinetti nati per nidiata. Si ottengono mediamente due parti all'anno. Le scrofe posseggono ottima indole materna e una elevata produzione di latte.

Viene allevata prevalentemente con sistema di allevamento intensivo, in grandi allevamenti. Grazie alla sua elevata robustezza, si adatta bene anche all'allevamento

all'aperto.

La razza è utilizzata principalmente per la produzione di meticci destinati al circuito del suino pesante italiano. I meticci ottenuti dall'incrocio tra Duroc Italiana, Large White Italiana e Landrace Italiana, vengono utilizzati per la produzione di carne destinata prevalentemente all'industria di trasformazione per la produzione di salumi tipici, come il prosciutto di Parma e quello di San Daniele. Per queste produzioni non è consentito utilizzare suini Duroc di razza pura, ma solamente suoi meticci. Il peso di macellazione utilizzato per il suino pesante è di circa 160-170 kg.

Figura 7: Maiale razza Duroc

Duroc italiana - Caratteri morfologici

L'Associazione Nazionale Allevatori Suini (ANAS) gestisce il libro genealogico della razza Duroc italiana.

- Tipo: di mole medio-grande, armonico, tendente al compatto.

- Temperamento: tranquillo, adattabile, carattere docile.

- Mantello e Pigmentazione: cute color ardesia chiaro con tonalità più scure sul dorso, sui lombi, sulla superficie caudale degli arti posteriori, al di sotto del garretto. Cute rosea sulla faccia, sulla gola, sul petto, nella superficie interna degli arti anteriori e posteriori, ventre, perineo. Grifo con cute nero ardesia. Mantello caratteristico formato da mescolanze di setole rosse e nere. A causa della diversa tonalità del rosso e della minore o maggiore quantità di setole nere il mantello assume una colorazione che può variare dal sauro al marrone chiaro. Laddove la cute è rosea le setole sono esclusivamente rosse con tonalità chiare al sauro isabellino. Inoltre dette setole sono corte, sottili, morbide.

- Testa: piccola e leggera, tendenzialmente corta; profilo fronto-nasale leggermente concavo. Faccia larga con espressione caratteristica. Due o più pliche della pelle percorrono trasversalmente la fronte terminando sopra l'arcata orbitale. Occhi piccoli,

ciglia e sopracciglia nere, rime delle palpebre color ardesia. Cute e mucose delle narici color ardesia. Orecchie piccole, pendule con mantello di setole rosse, fini, corte; sul bordo del padiglione auricolare prevalgono le setole nere che formano un caratteristico alone scuro.

- Tronco: lungo, profondo, largo, spalle muscolose e ben sviluppate, petto ampio e profondo: linea dorso-lombare diritta. Fianchi lunghi non discesi; groppa piena, quadrata, con marcato sviluppo della muscolatura dorso-lombare. Coda inserita alta, attorcigliata, con fiocco di peli rossi più frequentemente rossi e neri mescolati. Coscia larga, discesa, muscolosa con profilo posteriore convesso.

- Arti: di media lunghezza, molto robusti. Impalcatura scheletrica degli arti potente, netta da tare dure. Pastorale di media lunghezza, unghielli pigmentati, corti, serrati.

- Andatura: vigorosa, non vivace.

3.4.2.Large White

Origine, diffusione e caratteristiche produttive

La Large White, chiamata anche con il nome di Yorkshire, è forse la razza più conosciuta ed apprezzata a livello mondiale. E' originaria dell'Inghilterra e più precisamente delle contee di York, di Lincoln e di Norfolk. La sua formazione si ebbe nel XVIII secolo, e inizioò presso l'azienda del celebre allevatore Robert Bakewell, partendo da scrofe locali e verri importati di origine cinese e siamese. Attraverso una lunga opera di meticciamento e selezione, si arrivò nel 1860 alla fissazione dei caratteri e al riconoscimento della razza. La Large White venne subito apprezzata per le sue spiccate doti di precocità, prolificità, grande mole, notevole attitudine alla produzione di carne, scheletro relativamente ridotto ed elevate rese di macellazione. inizialmente si distinguevano tre sottorazze: Large White o grande York bianca, da carne, molto apprezzata per la produzione del bacon; Middle White o media York

bianca di ripo adiposo, vocata per la produzione di lardo; Middle Essex o piccola York bianca, per la produzione di carne grassa. Ben presto però le ultime due furono abbandonate in Italia, perchè la Large White era nettamente preferita per le sue eccezionali prestazioni.

La notevole capacità di trasmettere i propri pregi alla prole, fu il motivo principale per cui venne usata per il miglioramento genetico di molte popolazioni suine di tutto il mondo.

Arrivò in Italia nel 1873, importata dal prof. Antonio Zanelli, nel Deposito animali migliorati annesso all'Istituto Tecnico Agrario di Reggio Emilia. Da qui si diffuse rapidamente in un primo tempo in tutta la Pianura Padana e successivamente nelle altre parti del Paese. Il suo intenso utilizzo come razza incrociante determinò, durante il Novecento, la sostituzione delle razze autoctone italiane, diverse delle quali scomparvero, mentre altre sopravvissero con consistenze esigue.

La Large White, per la grande mole e per la robustezza degli arti, trovò e trova tuttora notevole apprezzamento in Italia per l'allevamento del suino pesante, utilizzato per la produzione di salumi famosi quali ad esempio i prosciutti di Parma e di San Daniele. Le condizioni di allevamento intensivo che prevedono l'utilizzo di locali con pavimenti in cemento e il peso di macellazionr elevato determinarono la scelta di animali dotati appunto di arti molto forti e resistenti, favorendo questa razza. La lunga attività selettiva operata dai suinicoltori italiani su questa razza ha determinato la formazione di un ceppo italiano, denominato Large White Italiana, con caratteristiche che si adattano in modo particolare alla produzione del suino pesante italiano.

E' la razza con più elevata consistenza in Italia.

Presenta una elevata velocità di accrescimento a tutte le età, un'ottima capacità di trasformazione degli alimenti, alte rese di macellazione, una qualità della carne eccellente con giusto rapporto tra parte grassa e parte magra, prosciutti ben conformati. La carne è utilizzata per la produzione di salumi tipici e per quella di carne da pronto consumo. Il peso di macellazione utilizzato per il suino pesante è di circa 160-170 kg (in un anno).

La Large White è caratterizzata da elevata prolificità, con circa 11 i suinetti nati per nidiata e circa due parti all'anno. Le scrofe posseggono ottima indole materna e una elevata produzione di latte, che consente loro di portare fino allo svezzamento nidiate

numerose.
Viene allevata prevalentemente con sistema di allevamento intensivo, all'interno di grandi allevamenti. Si adatta anche all'allevamento all'aperto, anche se la lunga attività selettiva ha ridotto le sue doti di rusticità, per cui le condizioni più adatte sono quelle dell'allevamento semibrado, non particolarmente severo.

Large White italiana - Caratteri morfologici

L'Associazione Nazionale Allevatori Suini (ANAS) gestisce il libro genealogico della razza Large White italiana.

- Tipo: vivace, robusto, rustico, di buona taglia, non adiposo; scheletro solido, conformazione armonica.

- Mantello e Pigmentazione: setole bianche; cute depigmentata (rosea); è tollerata la presenza di qualche piccola macchia nera o ardesia nettamente delimitata.
- Testa: forte, leggera, con fronte larga e faccia di media lunghezza a profilo fronto-nasale leggermente concavo o rettilineo; grugno di buono sviluppo; mascelle larghe, robuste e nette; guance e gola larghe; orecchie erette con apertura del padiglione diretta in avanti.

- Collo: di lunghezza moderata ma non troppo corto, relativamente più muscoloso nel maschio ed armonicamente attaccato al tronco.

- Tronco: sufficientemente lungo, profondo, di forma cilindrica depressa lateralmente; spalle muscolose e ben fasciate; petto largo e profondo; dorso e lombi muscolosi ed uniformemente larghi, formanti una linea tendente all'orizzontale che si raccorda armonicamente con le regioni del garrese e della groppa; groppa larga, lunga e muscolosa; coda robusta, attaccata alta nel punto di passaggio tra groppa e natiche; natiche ben convesse; costato e fianchi ben discesi ed armonicamente collegati alla regione dorso-lombare; ventre ampio, sostenuto, formante con lo sterno una linea diritta e orizzontale; prosciutto quale risulta dalla descrizione della groppa e della natica e quindi, nel complesso, molto sviluppato in senso antero-posteriore, spesso, muscoloso, ben disceso.

- Arti: di media lunghezza con articolazioni nette, robuste ed in perfetto appiombo; pastorali di media lunghezza e piedi solidi con unghielli larghi, corti, ben serrati ed uniformi.
- Andatura: agile, elastica, sicura.

Caratteristiche morfologiche

Cute rosea e setole bianche.
Testa larga con profilo fronte-nasale mediamente concavo. orecchie portate in alto, leggermente inclinate in avanti.
Cosce e spalle ben sviluppate, tronco lungo cilindrico leggermente depresso lateralmente, natiche convesse con prosciutto spesso, muscoloso e disceso (con forma tipica "schiacciata"; scheletro robusto.
Maschi adulti:
- fino a 1 metro di altezza
- 1,60-1,80 m di lunghezza
- peso 300-350 kg, fino a 550 kg (fino a 400 kg le scrofe).

3.4.3Allevamento del suino

Tipologie d'allevamento

CICLO CHIUSO (O INTEGRATO): riproduzione + ingrasso;
si ha una fase riproduttiva più complessa con minor costo per Kg di carne prodotta perché producendo i lattoni si "intasca" il guadagno della fase riproduttiva e maggiori economie di scala. Inoltre si ha maggiore elasticità commerciale con possibilità di vendere sia suini grassi sia lattoni (25-30 kg).

CICLO APERTO:
solo riproduzione con produzione di suinetti di 25-40kg e allevamento di scrofe;

solo ingrasso fino a 100-110 kg da macelleria, fino a 160 kg per la produzione di prosciutti.
Con il ciclo aperto si ha maggior facilità di gestione in quanto vengono utilizzate tecniche d'allevamento semplici e strutture semplificate.

3.5.Vacche

La localizzazione montana dell'azienda e l'orientamento alla trasformazione del latte in prodotti tipici, ha spinto l'azienda in oggetto a orientarsi sull'allevamento di vacche che possano ben adattarsi al pascolo estivo, di dimensioni non eccessive e dotate di una certa rusticità. La maggior parte delle stalle del luogo alleva vacche di razza Bruna Alpina, Frisona Italiana e Pezzata Rossa Italiana. Come scelta alternativa e per caratteristiche di razza peculiari, è stata scelta la vacca Jersey, meglio descritta di seguito. Riguardo all'allevamento dei vitelli da carne per rifornire l'agriturismo e per la vendita diretta, l'azienda impiega seme di razza Piemontese per fecondare le proprie vacche ottenendo dei soggetti meticci con discrete rese alla macellazione. Al fine di aumentare il numero di capi macellati durante l'anno e per soddisfare la richiesta di carne, vengono acquisti soggetti da latte denominati "baliotti". La scelta è caduta sull'acquisto di soggetti maschi di razza Bruna alpina data la loro facile reperibilità nelle stalle vicine, dal loro basso costo di acquisto e dalle buone caratteristiche organolettiche della carne; si segnala comunque la scarsa resa alla macellazione e il lento accrescimento rispetto ai vitelli di razze da carne.

3.5.1.Jersey

Origine e zona di diffusione

Originaria dell'isola omonima nel canale della Manica, nella baia di Saint Malo a 7 km dalla costa francese. Fino a circa 8.500 anni fa Jersey non era un isola ma un gruppo di colline della terraferma francese. Deriva dal Bos Longifrons ed alla sua formazione ha

contribuito bestiame bretone e normanno. Dal 1700 iniziarono le esportazioni. Il numero totale di capi di razza Jersey oggi è circa 8 milioni diffusi in tutti i continenti.

Figura 8: Vacca razza Jersey

Caratteristiche morfologiche

Il mantello è di colore fromentino, dal bruno scuro al giallo chiaro e spesso con zone di peli bianchi su fianchi e ventre.

Il fiocco della coda è nero. Spesso peli neri sulla testa.
Alone bianco intorno al musello nero.
Di taglia ridotta, è tra le più piccole razze bovine allevate:

	Maschi	Femmine
Altezza media (cm)	130	125
Peso medio (kg)	450-600	350-400

Animale molto spigoloso, con profili piatti o concavi, testa piccola con arcate sovraorbitali molto prominenti, collo sottile. tronco triangolare, pelle molto fine, scheletro fine, arti sottili ma legamenti robusti, ottimi caratteri lattiferi.

Caratteristiche produttive

Ottime capacità lattifere, quantitative e qualitative, per tenore di grasso e proteine. Scarsissima attitudine alla carne, adattabile alle più svariate condizioni climatiche. Molto precoce come sviluppo somatico e sessuale (primo parto molto anticipato). Molto longeva e non presenta problemi al parto. Come composizione del latte è la migliore razza in assoluto. Il latte della Jersey però non è adatto alla caseificazione per la grossezza dei globuli di grasso (ottimo invece per il burro).

3.5.2.Bruna Alpina

Origine e zona di diffusione

La razza Bruna allevata in Italia rappresenta il ceppo italiano della razza Bruna Alpina, derivato dall'introduzione di soggetti svizzeri, austriaci ed in parte bavaresi, adattatisi ai nostri ambienti e, specialmente negli ultimi anni, rinsanguato con il ceppo americano Brown Swiss. Presente in Italia dal XVI secolo. Inizialmente a triplice attitudine, poi a duplice ed infine si specializza per il latte (con gli incroci con Brown Swiss dagli Stati Uniti). La specializzazione fu necessaria per evitare l'eccessivo ridimensionamento della razza (si sostituì con la Frisona in molte zone). In generale il maggior numero di allevamenti è situato in zone particolarmente sfavorite di montagna e collina. Oggi, però, grazie alla migliorata attitudine al latte, anche allevamenti di una certa importanza utilizzano il "nuovo" ceppo della Bruna Italiana. Nel 1957 è stata fondata l'Associazione Nazionale Allevatori di Razza Bruna A.N.A.R.B.

Caratteristiche morfologiche

Il mantello è di colore bruno uniforme più o meno chiaro (grigio-bruno), mai bruno bruciato.
I vitelli sono grigi nei primi 2-3 mesi. Musello e cute pigmentati (neri). Alone bianco intorno al musello. Corna corte, chiare e con punta nera. Animali belli, armoniosi, corretti, abituati al pascolo in terreni difficili e poveri.

Caratteristiche produttive

Eccellente per l'attitudine lattifera e le caratteristiche del latte (molto elevato il titolo di proteine).
Esportata in molti paesi europei per migliorare le Brune locali (Svizzera compresa). Discrete prestazioni come produzione di carne.

3.5.3.Piemontese

Origine e zona di diffusione

Circa 30.000 anni fa lo zebù pakistano è arrivato fino all'attuale Piemonte dove, trovando una barriera naturale formata dall'arco alpino, si è insediato integrandosi con la popolazione bovina preesistente, adattandosi all'ambiente e determinando, nel tempo, la formazione dell'attuale razza Piemontese. E' diffusa in quasi tutto il Piemonte, ma le principali zone di allevamento sono le province di Asti, Cuneo e Torino. L'Associazione Nazionale degli Allevatori della Razza Piemontese (A.Na.Bo.Ra.Pi.) è stata costituita nel 1960 con il compito di effettuare attività di miglioramento genetico e sviluppo della razza. Tale attività si concretizza nella definizione degli obiettivi di selezione, nella gestione del Libro Genealogico, del Centro Genetico per la Prova di Performance, delle Prove di Progenie e del Centro Tori dove viene prodotto il seme dei tori abilitati alla Inseminazione Artificiale. E' la razza da carne più rappresentata in Italia.

Caratteristiche morfologiche

Animali di taglia media. Ha mantello fromentino chiaro, talvolta sfumato verso il bianco. Nei tori vi sono zone di grigio nel collo, nelle spalle, nelle cosce. Musello, lingua, palato, aperture naturali, ecc. sono neri. Testa quadrata con corna medie, dirette in avanti e di lato; collo corto e muscoloso, con giogaia ben sviluppata.
Tronco cilindrico, spesso insellato; arti lunghi
Le corna sono nere fino verso i 20 mesi di età; negli adulti giallastre alla base e nere all'apice.
I vitelli alla nascita hanno mantello di colore fromentino carico.

Caratteristiche produttive

Carne con prevalente produzione di carne e con una discreta produzione di latte. Carne di ottima qualità.
La produzione prevalente è il vitellone:
- macellati mediamente a 15-18 mesi di età
- PV macellazione di 500-600 kg
- ottime rese alla macellazione

Capitolo 4

Prodotti Lavorati

La trasformazione delle materie prime in prodotti lavorati è uno degli aspetti della multifunzionalià. Il prodotto tipico è un prodotto caratteristico originario di una determinata area geografica. Ogni zona presenta infatti delle specificità che influiscono in modo determinante sulla produzione agricola locale. A volte è il terreno e/o il clima che favoriscono la riuscita di ortaggi e frutta, oppure le catteristiche di certi alpeggi che danno un particolare sapore al latte e ai formaggi; o ancora l'umidità e i venti per la perfetta stagionatura di certi salumi. A tutto questo bisogna poi aggiungere le tecnichew di lavorazione: un insieme unico e irripetibile di strumenti, di abilità, di tempi e metodi utilizzati e di ingredienti indispensabili per completare l'opera della natura. Oggi, l'agricoltura e i processi di trasformazone si sono industrializzati portando le produzioni verso l'uniformità e la standardizzazione.

Una buona parte dei consumatori, tuttavia è alla ricerca di alimenti di provenienza locale e dal sapore particolare, per il quale è disposto a corrispondere economicamente il lavoro dell'agricoltore.

Seguendo il concetto di multifunzionalità, l'azienda ha iniziato da subito la trasformazione delle proprie materie prime.

I prodotti trasformati rispecchiano sia le ricette che le tecniche tradizionali della zona. Attualmente la produzione soddisfa le necessità dell'agriturismo, mentre una piccola quota è destinata alla vendita diretta.

Gli obiettivi futuri comprendono l'aumento delle quantità prodotte e la conseguente adesione ai vari disciplinari di produzione. Questo permetterà una migliore valorizzazione del lavoro aziendale e una concreta partecipazione alla filiera agroalimentare.

Tra i prodotti trasformati dall'azienda vengono riportate di seguito le principali tecniche produttive locali.

4.1.Pancetta

La pancetta è un salume di suino preparato con la parte della pancia dell'animale.

Preparazione

Le parti della pancia dei suini vengono squadrate e rifilate. La conservazione o meno della cotenna dipende dal tipo di preparazione prevista per la pancetta. Le rifilature delle pancette sono utilizzate per la parte grassa dei salami (lardelli) o per ricavarne ciccioli.

Successivamente alla rifilatura, le pancette passano alla salagione. Vengono cosparse di sale (in alcune zone, oltre al sale, si aggiungono anche aromi e spezie - ad esempio frequentemente pepe nero, raramente altri aromi come chiodi di garofano e noce moscata) e sono poste a riposare per alcuni giorni.

L'insaccato che successivamente se ne ricava, varia da regione e regione e, in base alla destinazione finale, può essere:

- Arrotolata come un grosso salame (con o senza cotenna). Se si rimuove la cotenna, la pancetta si insacca in un grosso budello naturale o artificiale e viene legata;
- Steccata, con cotenna (piegata e stretta tra due robuste assi tenute legate saldamente fra loro);
- Stesa con cotenna;

Dopo i tre tipi di preparazione sopra riportati inizia la stagionatura vera e propria che può durare dai 50-60 giorni per la pancetta stesa e per le pezzature piccole, fino ai 90-120 giorni per le pezzature più grosse.

4.2.Salame

Definizione:

Insaccato crudo e fermentato di carne suina. In tutta la provincia è il prodotto più conosciuto e di maggior consumo. Ha delle caratteristiche di morbidezza e gusto che ne fanno un prodotto unico.

Descrizione:

Per la sua preparazione si utilizzano le parti più pregiate del suino a cui vengono tolti il maggior numero di tendini e fasce connettivali. Si presenta con una piumatura grigio-chiara-verde non eccessiva, ma capace di conferire al prodotto il tipico profumo di cantina, il budello si deve staccare facilmente dall'impasto, il magro deve essere di colore rosso, i lardelli amalgamati e distribuiti uniformemente in modo omogeneo.

Tecnica di produzione:

Per la produzione del salame si usano da sempre i tagli di carne migliori, come le cosce, la coppa ed il pancettone; questi vengono mondati, poi tagliati e macinati con una granulometria medio-grossa. Si aggiunge la miscela di spezie, il sale, l'aglio e il vino. Si miscela il tutto e, quando l'impasto risulta ben omogeneo, si insacca in budelli naturali di dimensioni medie (crespone). La legatura viene ancora condotta a mano. Il prodotto viene poi fatto fermentare e stagionato per diversi mesi in cantine naturali.

Grana di macinatura: tra 8 e 10 mm;
Insaccato: in budello naturale "crespone o cresponetto" (colon suino);
Stagionatura: superiore ai 60 giorni, le migliori qualità si apprezzano oltre i 120 giorni;

4.3.Salamella

Definizione:

Carne macinata di suino insaccata in budello naturale, abitualmente si consuma fresco previa cottura sulla brace o sulla piastra ma è possibile stagionarlo come il salame anche se è prodotto con carni più fibrose.

Ingredienti:

per 100kg di impasto:

- 80% Carnetta magra di seconda scelta di solo suino o di varie specie animali miste (50% suino e 50% altre specie);
- 20 – 25 % Carne suina grassa (pancetta, coppetto, lardo abbassato e grasso di copertura della coscia);
- Sale marino di grana media, Kg 2,2 - 2,1;
- Zucchero (facoltativo);
- Nitrato di potassio - E252 (salnitro), consigliato, nei limiti di legge;
- Vino rosso, massimo 1 - 2 litri
- Pepe nero o bianco macinato 40gr;
- Aglio pestato, in infusione e filtrato, massimo 10 spicchi;
- Spezie e aromi, mix preparati, 50 gr (coriandolo, cannella, noce moscata e macis);

Grana di macinatura: 5 - 6 mm;
Insaccato: in budello di suino detto ”bagetta o bagettina” (tenue suino) o “torto o filza” di manzo;
Forma: cilindrica incurvata di circa 8 - 12 cm, legato a mano a file di 6 - 7 pezzi;
Calibro: 40 - 45 mm;
Peso: ogni salamella ha un peso tra i 100 e i 200 gr;
Stagionatura: alla griglia dal giorno successivo o, come seconda scelta, stagionati dopo i 40 gg.

4.4.Salsiccia (Luganega)

Definizione:

Carne macinata di suino insaccata a filze da consumarsi fresca previa cottura in molte preparazione gastronomiche.

Ingredienti:

per 100kg di impasto:

- 70 - 75% carne suina magra (rifilature di coscia, spalla, coppa e costine);
- 25 - 30% carne suina grassa (sottogola, pancettone e grasso di coscia);
- Sale marino di grana media 2%
- Zucchero (facoltativo);
- Nitrato di potassio - E252 (salnitro), consigliato, nei limiti di legge;
- Brodo (vegetale o di carne) 5 lt;
- Formaggio grana stagionato grattuggiato 1 - 2 kg;
- Pepe bianco in polvere, 30 gr;
- Spezie e aromi, mix preparati, 30 - 40 gr, (coriandolo, cannella, noce moscata e macis).

Tecnica di produzione:

La lavorazione è simile a quella del salame, si miscela la carne tritata, anche se con granulometria medio-piccola, si aggiungono le spezie ed il sale, il brodo, il formaggio e tutti gli altri ingredienti. Ottenuto il tutto si amalgama bene il macinato e quindi si insacca nel budello naturale.

Grana di macinatura: 3 - 4 mm;
Insaccato: nel groppino (tenue di ovino) calibro 24 - 26;
Forma: cilindrica, tubolare con lunghezza variabile dai 20 cm a qualche metro, arrotolata su se stessa a forma di grappolo; Da conservare in frigorifero e consumarsi entro 7 giorni, cotta o come ingrediente;
Dimensioni: calibro 70 - 80, lunghezza minima di 25cm.

4.5.Coppa

Definizione:

Pezzo anatomico intero, insaccato e stagionato.

Ingredienti:

per 100kg di prodotto

- Carne di suino intera; muscolatura dorsale del collo senza le ossa (coppa), peso medio 2,5 - 3 Kg;
- sale marino grana media 3 % (salatura 7 gg in cella frigo in salamoia);
- Nitrato di potassio - E252 (salnitro), consigliato, nei limiti di legge;
- Zucchero (facoltativo);
- pepe nero mezza grana 50 gr;
- Vino rosso 1 lt, dopo il 3° - 4° giorno, in salamoia;
- Spezie miste (cannella, noce moscata e chiodi di garofano) lasciati interi e allontanati prima dell'insacco.

Tecnica di produzione:

il pezzo anatomico intero e rifilato viene messo in marne o vasche con il sale, spezie, sale e vino. La si lascia in salamoia per almeno 7 giorni per permettere al sale di penetrare fino al cuore del muscolo e affinché acquisisca l'aroma ed il gusto voluto. Quindi si estrae, si monda della salamoia e la si insacca in budello naturale. La legatura viene fatta a mano, a maglia fitta, ben stretta e con spago di calibro medio.

Insaccato: in budello di bovino “bondiana” (cieco bovino), legatura manuale;
Forma: cilindrica;
Peso: dopo salatura circa 2 - 2,5 kg;
Stagionatura: minimo 3 - 4 mesi.

4.6.Testina

Definizione:

Prodotto di carne mista della testa di suino, cotta e insaccata da consumarsi fredda.

Ingredienti:

per 100kg di prodotto:

- Carne della testa del maiale compreso la cotenna, la lingua, ad esclusione delle orecchie e del cervello (se troppo grassa si può aggiungere carne o lingua di manzo);
- Sale marino di grana media 2,5%
- Zucchero (facoltativo);
- Nitrito di sodio - E250 (rapido), consigliato, nell'acqua durante la cottura;
- Pepe nero spaccato e pepe bianco macinato;
- Spezie preparate o a piacere, 50 gr;
- Grappa, 500 ml ;
- Aglio o buccia di limone macinata fine, o uva passa o giardiniera.

Tecnica di produzione:

Il metodo tradizionale prevede la bollitura della testa intera con le ossa per circa 3 ore a fuoco basso. Durante la cottura, con una casseruola, togliere la schiuma superficiale. Quando è cotta, scolarla e mentre si raffredda viene spolpata e tagliata con il coltello in piccoli pezzi, si aggiungono gli ingredienti, si miscela e si insacca il tutto. Si appende per completare il raffreddamento e il consolidamento della gelatina animale.

Insaccato: in bondiana di manzo o sintetico o stoffa (calibro 100 - 120);
Forma: cilindrica diritta (foratura grossa 30 - 40);
Peso: circa 4 - 5 Kg (per ogni testa);
Stagionatura: conservato in frigorifero e consumato entro i 30 gg.

4.7.Lardo

Definizione:

Grasso della parte dorsale del suino conservato sotto sale per almeno 60 giorni.

Ingredienti:

per 100kg di prodotto:

- Carni grasse ottenute da suini pesanti (grasso dorsale con magro e cotenna);
- Sale marino di grana media 4%
- Zucchero (facoltativo);
- Nitrato di potassio - E 252 (salnitro), consigliato, nei limiti di legge;
- Pepe nero mezza grana o spaccato;
- Spezie e erbe aromatiche 100 gr;

Salagione manuale a secco in luogo freddo (cella frigorifera) e non deve essere inferiore a 20 gg.

Stagionatura: almeno 40 giorni in luogo fresco (meglio oltre i 6 mesi);
Descrizione sensoriale:

Prodotto dal colore bianco rosato, meglio se uniformemente rosato, il grasso deve essere sodo e elastico, consistenza compatta ma non dura, sentori di burro e nocciola, mai eccessivamente salato.

4.8.Strutto

Definizione:

Lo strutto è un prodotto alimentare animale ottenuto per fusione dei grassi presenti nel tessuto adiposo del maiale.

Descrizione

Si presenta come pasta compatta di colore bianco, che a freddo è praticamente inodore, a caldo emana l'odore, tenue, ma caratteristico, dello strutto. Il sapore a caldo è tipico e non molto invasivo. A temperature fino a circa 40-42 °C lo strutto si presenta pastoso e di colore bianco, a temperature superiori avviene la fusione. La consistenza dello strutto fuso è oleosa ed appare trasparente alla vista. Eventuali tonalità tendenti al giallo/beige nel colore dello strutto possono derivare dalla doratura caratteristica che assume il grasso nella fase finale della cottura.

Lo strutto si ricava da tutte le parti grasse del maiale. Il tessuto adiposo suino è a grandi linee di due tipi. C'è il grasso dorsale e generalmente tutto il grasso sottocutaneo (dunque con cotenna) che presenta una buona percentuale di tessuto fibroso. Questa parte dorsale del suino può essere sottoposta a salagione e stagionatura e diventerà poi lardo; ed analoghe caratteristiche di stagionabilità dopo la salagione sono presenti anche nella pancetta e nel guanciale.

Tecnica di produzione

Dopo avere rimosso la cotenna dal grasso è sufficiente tagliarlo a pezzetti, insieme alla sugna ed agli altri ritagli di grasso di recupero dal maiale. I pezzettini di grasso vengono poi messi a cuocere a fuoco lento così da fondere il grasso e consentire l'evaporazione della poca acqua contenuta. Durante la cottura, per effetto del calore, i pezzetti di grasso rilasciano lo strutto, che viene di norma progressivamente rimosso e deposto ancora caldo nei contenitori che serviranno per la sua conservazione. Quando, dopo alcune ore, i pezzettini di grasso hanno acquistato colore, vengono levati dallo strutto fuso, conditi con sale ed eventualmente altre spezie o aromi (secondo le tradizioni locali) e quindi spremuti con un torchio: anche lo strutto colato viene recuperato, ma tenuto separato dal precedente in quanto già condito. Dopo la cottura e la pressatura, il grasso del maiale, ormai costituito prevalentemente dalla frazione fibrosa del tessuto adiposo, prende il nome di ciccio.

4.9.Formaggio con latte di capra

I formaggi caprini sono formaggi generalmente prodotti con latte caprino. L'uso dell'avverbio generalmente non è casuale, ma obbligato in quanto in Italia la legge consente che si possa attribuire la dicitura caprino anche a dei formaggi prodotti con latte vaccino. È sufficiente infatti che sulla confezione sia riportata la scritta "caprino di latte vaccino" e sia fatto risaltare l'ultimo termine usando caratteri più grandi. In commercio sono reperibili formaggi caprini dalla diversa consistenza: vi sono infatti caprini a pasta fresca, a pasta molle e a pasta dura. Ovviamente, le tecniche di produzione sono diverse a seconda del tipo di consistenza che si vuole ottenere. Uno dei passaggi obbligati nella produzione dei formaggi è la coagulazione; ne esistono due tipi: la coagulazione presamica e quella acida. La prima avviene tramite gli enzimi contenuti nel caglio (anche presame), la seconda invece aumentando il livello di acidità del latte. I formaggi caprini a pasta fresca (caprini di tipo classico e caprini a crosta fiorita) vengono prodotti tramite la coagulazione acida, i caprini a pasta molle (ne sono un esempio la caciotta e lo stracchino) e quelli a pasta dura (la formaggella) vengono prodotti tramite coagulazione presamica.

La lavorazione dei caprini di tipo classico ottenuti con coagulazione acida è relativamente semplice. Inizialmente il latte (che deve rispondere a determinate caratteristiche previste dai cosiddetti disciplinari di produzione) viene sottoposto a una filtratura che ha lo scopo di depurarlo dalle impurità più grossolane; esso viene poi messo in una caldaia dove raggiunge una temperatura che va dai 18 ai 24 °C circa. Al latte viene aggiunto del sieroinnesto (il sieroinnesto è una coltura batterica derivante dal siero del latte) oppure dei fermenti mesofili. A questo punto inizia la fase di coagulazione che dura in genere 24 ore circa, tempo necessario affinché si raggiunga un pH 4,4. Finita questa fase si passa all'estrazione della cagliata che può passare immediatamente al processo di formatura e salatura oppure può essere raccolta e lasciata riposare per essere impastata in seguito. Lo stesso tipo di lavorazione sopracitato è quello usato per i formaggi caprini a crosta fiorita tranne il fatto che, nella lavorazione di questi ultimi, viene aggiunto al latte anche un innesto fungino. Anche nella lavorazione dei formaggi a pasta molle il latte passa dalla fase iniziale di

asportazione delle impurità per essere messo poi in una caldaia dove raggiunge una temperatura che va dai 32 ai 38 °C circa. Al latte può essere aggiunto del lattoinnesto oppure dei fermenti termofili. Dopo una breve fase di riposo (circa mezz'ora) viene aggiunto del caglio. La coagulazione è molto più breve rispetto a quella dei formaggi a pasta morbida, si va dai 25 ai 40 minuti. La cagliata conseguente viene rotta, fatta riposare dopodiché si passa alla fase di formatura, la cagliata infatti viene messa in stampi di forma quadrata e rivoltata più volte. Il giorno dopo si procede con la salatura, c'è un'ulteriore fase di riposo che dura circa 48 ore (durante le quali il prodotto viene rivoltato a cadenze temporali di 12 ore).

Come per gli altri formaggi caprini, anche la lavorazione di quelli a pasta dura inizia con l'asportazione delle impurità. Il latte viene messo in caldaia dove raggiunge una temperatura che oscilla tra i 34 e i 38 °C. Si può procedere eventualmente poi all'aggiunta di lattoinnesto oppure di fermenti termofili. Dopo l'aggiunta di caglio di vitello si passa alla fase della coagulazione, abbastanza breve, essa varia infatti dai 30 ai 40 minuti circa. La fase successiva è la rottura della cagliata, questa viene poi cotta a una temperatura che va dai 35 ai 43 °C. Dopo una breve fase di riposo, si procede all'estrazione e alla formatura in stampi di forma cilindrica. Il prodotto viene rivoltato negli stampi e poi lasciato riposare. Il giorno dopo si toglie il prodotto dagli stampi procedendo alla salatura. Dopo un'altra fase di riposo (24-48 ore circa) si procede con l'immagazzinamento nei locali predisposti alla stagionatura.

4.10.Confettura

La confettura di frutta è una valida tecnica di conservazione alimentare di antichissima data. Utilizzata dalla civiltà contadina per far fronte all'enorme disponibilità di frutta in corrispondenza della maturazione sugli alberi, nella civiltà industriale la pratica di confezionare marmellate in casa non è così comune come una volta. Le confetture industriali infatti sono in alcuni casi di ottima qualità e un buon sostitutivo di quelle fatte in casa, oltretutto con la garanzia di norme igieniche molto esigenti. Il termine marmellata deriva dal nome portoghese della pianta di mele cotogne (il marmelo). Nella

terminologia moderna, con il termine marmellata si possono designare solo i prodotti a base di agrumi (limone, arancio, mandarino, e le marmellate più rare di pompelmo, clementina, cedro e bergamotto). Tutti gli altri frutti danno origine a prodotti che si dovrebbero indicare più correttamente con il termine di confettura. La differenza è nella percentuale di frutta utilizzabile: nelle marmellate gli agrumi possono arrivare anche a solo il 20%, mentre nelle confetture si arriva al 35%. La confettura è detta Extra se la presenza di frutta arriva al 45%. Oltre alla marmellata e alla confettura vi è un terzo prodotto, spesso confuso con le prime due: la gelatina. Essa è prodotta esclusivamente dal succo della frutta senza polpa o buccia. La gelatina può essere venduta separatamente, oppure inserita come ingrediente nelle marmellate e soprattutto nei dolci. Il contenuto del succo di frutta nella gelatina è del 35% e, nel caso di gelatina "extra", del 45%. Per confondere maggiormente il consumatore, esistono infine preparati non di agrumi che contengono una percentuale di frutta minore del 35% e quindi di qualità inferiore, che vengono definiti anch'essi marmellate. Per legge in questi casi la frutta non può comunque scendere al di sotto del 20%.

Spesso, oltre alla frutta, un componente principale della marmellata è lo zucchero (in percentuale variabile a seconda della percentuale di frutta usata); alcune marmellate industriali contengono anche coloranti, addensanti, anche naturali, come la pectina che si ricava dalle mele. La qualità di una marmellata ovviamente è legata alla percentuale di frutta utilizzata e quindi all'aggiunta ridotta o nulla di zucchero.

Procedimento

La frutta viene mondata delle parti di scarto, tagliata a pezzetti e cotta a lungo nello zucchero sino a che diventa cremosa. Viene quindi messa, bollente, in barattoli. Una volta tappati il calore residuo del composto si occupa di sterilizzarli. La marmellata viene consumata dopo qualche tempo dalla preparazione.

L'aggiunta di piccole quantità di pectina riduce drasticamente i tempi di cottura necessari per ottenere l'addensamento, portandoli da ore a minuti; per tale motivo è comunemente utilizzata nella produzione industriale ma può facilmente essere reperita anche per uso domestico.

Capitolo 5

Sviluppo ed evoluzione dell'azienda

5.1.Concetto di multifunzionalità

L'azienda oggetto della tesi si discosta dalle aziende agricole tradizionali in quanto differenzia le proprie attività, integrando il proprio reddito con le cosiddette "attività connesse all'agricoltura". Questo tipo di approccio lavorativo viene meglio definito con il concetto di multifunzionalità.

Dal punto di vista teorico-metodologico, la definizione più completa di multifunzionalità è stata sviluppata dall'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico (OCSE) che ha assunto la multifunzionalità tra i principi ispiratori della politica agricola.

Esistono due modi diversi di concepirla:

- → Definizione normativa: cosa chiede la società al settore primario
  - Ciò che dovrebbe fare l'agricoltura per la società, " l'insieme dei contributi che il settore agricolo può apportare al benessere sociale ed economico della collettività e che quest'ultima riconosce come propri dell'agricoltura".
- → Definizione positiva: cosa offre l'azienda agricola
  - La capacità di un processo produttivo agricolo di ottenere molteplici output, alcuni sono beni (commodities), altri sono servizi (non-commosities);
  - alcuni servizi hanno un mercato, altri realizzano beni pubblici e non hanno mercato.

La multifunzionalità è lo svolgimento da parte del settore agricolo di più funzioni, il cui valore è riconosciuto dalla società.

- Funzioni di tipo commodity: Beni alimentari di base
- Funzioni di tipo non commodity:
    - Inclusione sociale
    - Servizi alla popolazione (educazione/ formazione, svago)
    - Sicurezza alimentare
    - Qualità e varietà degli alimenti
    - Energia rinnovabile
    - Vitalità economica nelle aree rurali svantaggiate
    - Controllo dell'inquinamento
    - Biodiversità
    - Benessere animale
    - Paesaggio
    - Tradizioni ed eredità culturali

L'imprenditore agricolo è multifunzionale per definizione.

5.2.Analisi economica

Nel corso di questi ultimi anni, in particolare dal 2009 al 2013, in azienda ci sono stati numerosi cambiamenti, voluti dal titolare e per una prospettiva in ottica futura e innovativa, non tanto per quanto riguarda l'attività agricola generale, ma rispetto alle attività locali presenti in quel territorio, molto distanti come tipologia aziendale. Il titolare ha saputo mettersi in gioco e cercare quel cambiamento che da tempo mancava.

In questo capitolo verrà effettuata un'analisi dello sviluppo e dei cambiamenti dell'azienda, includendo i passaggi chiave e analizzando la situazione economica per capire se questi cambiamenti hanno portato benefici o meno.

L'azienda agricola "Fattoria della felicità" nasce nel 2006 a Castione della Presolana. Inizialmente l'azienda si chiamava " La via della felicità". L'idea iniziale si basa sulla vendita di prodotti tipici e vendita di animali, non comprende la trasformazione e nessun tipo di servizio connesso all'agricoltura. La superficie agricola totale è di ha 01.00.00, in piccola parte riservata alla coltivazione di ortaggi e la restante superficie utilizzata per l'allevamento di bovini, suini, cunicoli, caprini e avicoli per la produzione di uova.

Con la dichiarazione di inizio attività per la vendita diretta dei prodotti ricavati in misura prevalente, per coltura o allevamento, dalla propria azienda, il 19 luglio 2006 ha inizio l'attività.

Nel corso del 2006 attraverso una circolare rilasciata da Regione Lombardia, l'azienda può rifornire direttamente al consumatore animali di bassa corte macellati direttamente. Inizia una prima fase di trasformazione e evoluzione dell'azienda per cercare di includere una serie di attività volte ad aprire un mercato sempre più vasto

Il percorso di ampliamento non riguarda solo i mercati ma anche la dimensione fisica dell'azienda, infatti arriva la decisione nel 2007 di prendere in locazione altri ha 02.00.00 di terreno dato che la superficie non bastava più per coltivare e allevare, portandola ad un totale di ha 03.00.00, e ampliando la tipologia di prodotti anche ad insaccati e al miele.

La decisione di entrare in mercati diversificati, permette di aumentare la clientela, ma soprattutto mettere in pratica la differenziazione del rischio, avendo a disposizione una gamma di prodotti che possono assicurare un reddito costante nonostante le fluttuazioni del mercato sui singoli prodotti.

Nel 2008 l'azienda decide di intraprendere il mercato dei servizi connessi all'agricoltura, e saranno proprio quelli a dare la spinta maggiore e premiarla in futuro. Le dimensioni aziendali iniziano ad essere troppo contenute e per ampliare il lavoro viene individuata ed acquistata una nuova sede con conseguente cambio di area geografica. L'azienda si sposta a Onore, mentre a Castione rimane il caseificio e uno spaccio di vendita.

La dimensione dell'azienda passa a ha 06.60.00 di superficie agricola totale così ripartita:

- 45% bosco

-45% pascoli

-10% fabbricati

Contestualmente prende il nome di "Fattoria della Felicità" in quanto ora è maggiormente strutturata come azienda zootecnica e la denominazione risulta più attrattiva nei confronti della clientela.

Nel 2008 l'apertura dei locali di trasformazione consentono la vendita di frutta, verdura, uova, salumi e il confezionamento e porzionamento di salumi con stagionatura. Inoltre può effettuare la preparazione di conserve di frutta e verdura e il confezionamento di miele e prodotti delle api.

Il concetto di multifunzionalità è alla base delle scelte del titolare, non solo dal punto di vista economico, ma anche dal punto di vista della riscoperta della montagna con attività che avvicinano e fanno prendere coscienza di come è il mondo agricolo. Il titolare decide di investire in infrastrutture atte a svolgere attività didattica e alla fine del 2008 questo si concretizza con l'inserimento da parte della Provincia di Bergamo nel registro delle fattorie didattiche del circuito provinciale.

Con l'inizio del 2009, dopo aver ristrutturato e messo a norma i locali, l'azienda ottiene il certificato di connessione per effettuare servizio di agriturismo, determinante dal punto di vista economico anche perché la sola attività agricola non sarebbe stata in grado di coprire la spese sostenute per l'acquisto e il mantenimento del fondo.

Il grafico mostra che la maggior parte delle entrate dell'agriturismo deriva dai pasti. La fattoria didattica per l'anno 2009 non porta ricavi perché l'azienda si concentra sulla ristorazione. Le previsioni di ottenere dei risultati soddisfacenti con l'inserimento dell'agriturismo vengono confermate.

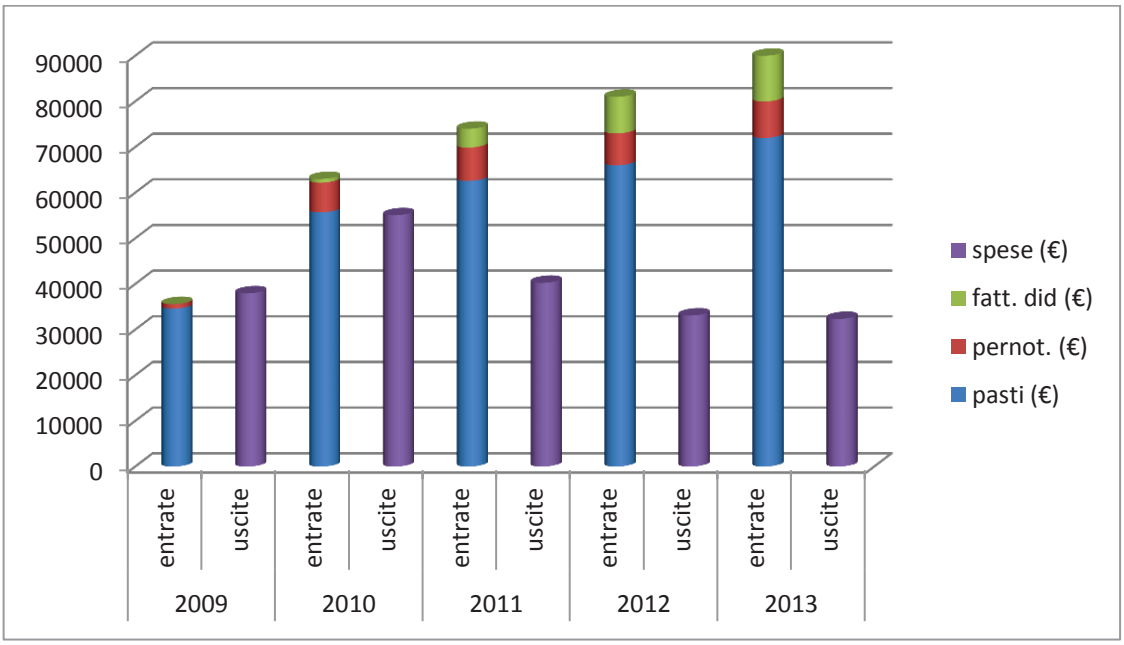

Grafico 1: andamento delle entrate e uscite dell'agriturismo distinte per settore (valori assoluti)

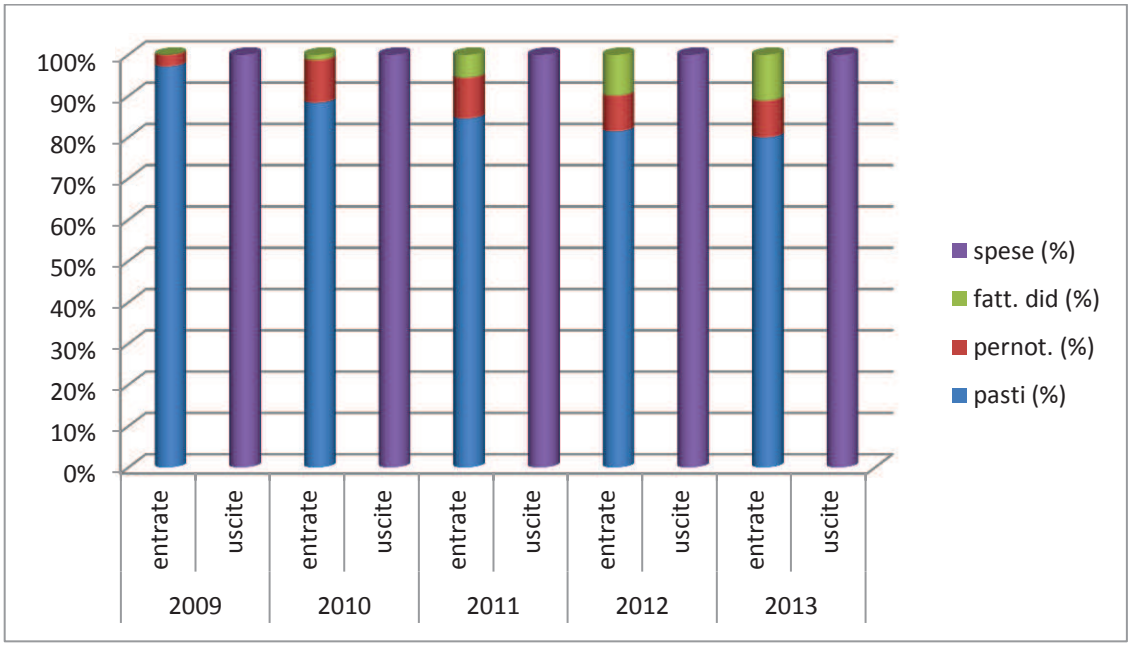

Grafico 2: andamento delle entrate e uscite dell'agriturismo distinte per settore (valori percentuale)

Vengono messe in evidenza le alte spese che gravano sul bilancio dell'Agriturismo. Il bilancio alla fine del 2009 per la parte dell'agriturismo, anche se non di molto risulta essere in negativo.

I ricavi derivati dall'azienda agricola, per l'anno 2009, risultano essere maggiori delle spese sostenute dalla stessa, pertanto il bilancio si può considerare soddisfacente.

Per il primo anno di apertura dell'agriturismo, il risultato da esso derivato è negativo, in quanto le alte spese sostenute influiscono notevolmente e sono superiori ai ricavi, ma il bilancio positivo dell'azienda agricola permette al bilancio finale di essere proficuo.

Nel corso dell'anno 2010 l'azienda viene inserita nel registro delle fattorie didattiche della regione Lombardia.

I ricavi dell'agriturismo nell'anno 2010 si dimostrano quasi raddoppiati rispetto al 2009.

Confrontando i dati con quelli del 2009, dove la fattoria didattica non aveva ottenuto ricavi, nel 2010 vengono programmate delle gite scolastiche che generano un sensibile aumento delle entrate.

Anche nel 2010 le spese si dimostrano rilevanti. I ricavi incrementano la loro quota e si rivelano superiori alle spese, così che il bilancio dell'agriturismo si dimostra essere in positivo.

Per quel che concerne l'azienda agricola, il 2010 risulta un anno di forte calo delle entrate; questo fatto è imputabile al maggior impegno lavorativo richiesto dal grande sviluppo dell'attività ristorativa. Le attività più strettamente agricole vengono temporaneamente trascurate a vantaggio delle attività connesse dell'agriturismo. Questo anche in considerazione delle carenze strutturali dei ricoveri degli animali e alla ridotta superficie agricola di cui dispone l'azienda appena trasferitasi nella nuova sede. A causa di questi fatti i costi si sono dimostrati superiori ai ricavi. I costi che hanno influito in maggior misura sono i salari degli operai.

Il bilancio finale per l'anno 2010 risulta positivo, anche se rispetto al 2009 non c'è un aumento così netto.

Il 2011 conferma l'andamento positivo e l'aumento di entrate relative alla fattoria didattica. Nonostante un calo del numero di gite scolastiche, il ricavo è superiore all'anno precedente, perché vengono inserite nuove attività, come le vacanze per bambini o "settimane verdi".

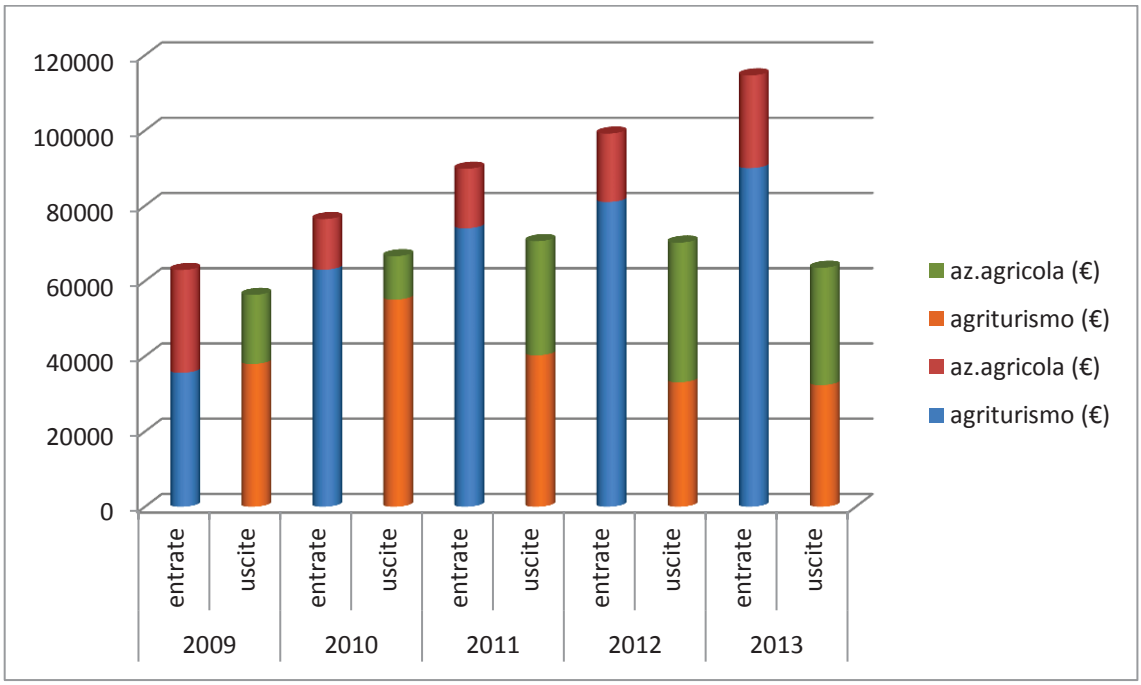

Grafico 3: andamento delle entrate e uscite dell'azienda (valori assoluti)

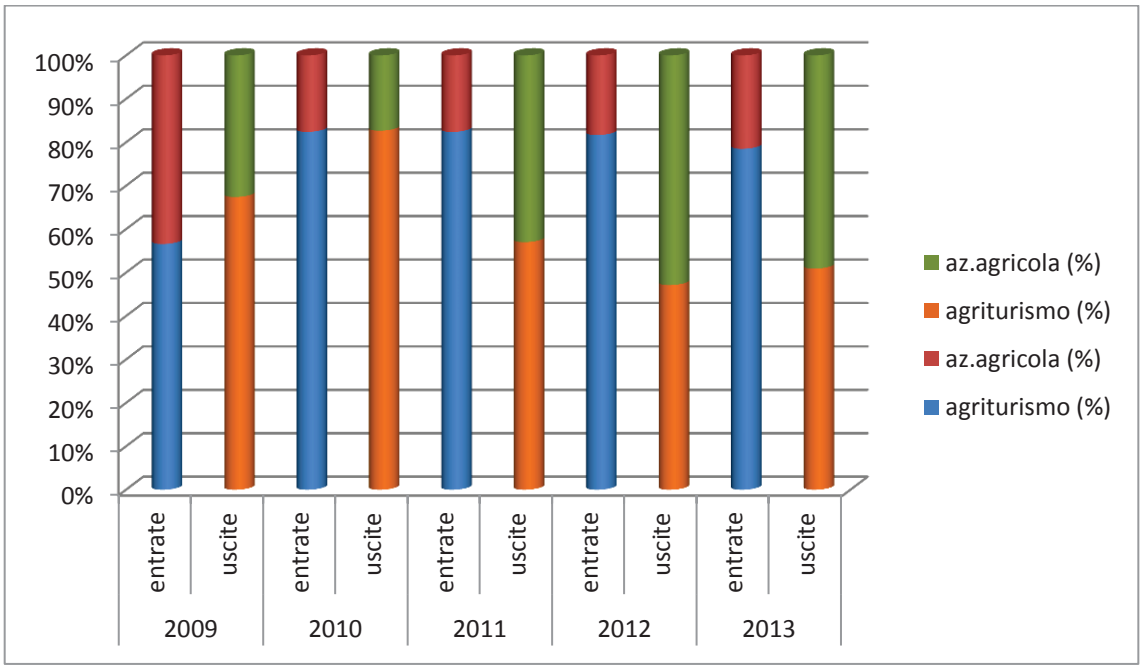

Grafico 4: andamento delle entrate e uscite dell'azienda (valori percentuale)

Le spese effettuate per l'agriturismo sono inferiori all'anno precedente, e poco meno della metà corrispondono al valore degli alimenti provenienti da passaggi interni aziendali, ovvero materie prime prodotte dall'azienda e utilizzate per la ristorazione. Il

bilancio dell'agriturismo continua ad incrementare rispetto agli anni precedenti, segno che la parte ristorativa valorizza il lavoro svolto in azienda.

Per l'azienda agricola l'anno 2011 è segnato da un negativo pesante. Le maggiori spese riguardano il salario dell'operaio che si occupa degli animali, mentre l'altro operaio è addetto alla pulizia delle camere, dei saloni, della cucina e dei bagni, e risulta quindi essere una spesa per l'agriturismo.

Alla fine del 2011 il proprietario è costretto a tagliare i costi inerenti alla manodopera inserendo nei lavori più semplici persone socialmente svantaggiate, tramite dei servizi sociali locali.

Il 2011 conclude il bilancio finale in positivo, sebbene le spese siano risultate alte. Il guadagno rispetto agli anni precedenti è superiore.

Dalle entrate del 2012 si può vedere come la quota dei pasti risulti stabile, e un aumento del doppio per la fattoria didattica. Anche in questo caso le gite scolastiche hanno lasciato spazio alle vacanze estive per bambini.

Le spese per l'agriturismo risultano costanti con l'anno precedente, per ciò le entrate confermano l'andamento positivo.

Le entrate per la parte dell'agriturismo sono tali da considerare che per gli anni successivi, la parte dell'azienda agricola abbia necessità di ampliarsi, in particolare i locali delle stalle. Nel corso del 2012 vengono effettuati dei sopralluoghi e successivi progetti per la costruzione dei nuovi edifici dedicati all'allevamento. Solo i costi di progettazione ammontano a circa 10.000 euro, andando ad incrementare le spese e facendo risultare in negativo il bilancio per la parte agricola.

A fine 2012 la differenza tra bilancio dell'agriturismo e dell'azienda agricola è nettamente positivo e superiore all'anno precedente, grazie alla ristorazione che permette degli ottimi guadagni e valorizzare i prodotti tipici.

Per l'anno 2013 i dati sono ancora parziali, ma osservando l'andamento mensile e i risultati ottenuti negli stessi mesi dell'anno precedente, è possibile prevedere un ulteriore miglioramento delle entrate.

Considerando che le spese sono simili all'anno 2012, il bilancio del 2013 per la parte dell'agriturismo è migliore rispetto all'anno precedente.

Per il 2013 è necessario assumere un operaio che però incide per circa 1/3 sui costi dell'azienda agricola, infatti il bilancio continua ad essere negativo.

Il bilancio finale per l'anno 2013 si prospetta in miglioramento rispetto al 2012.

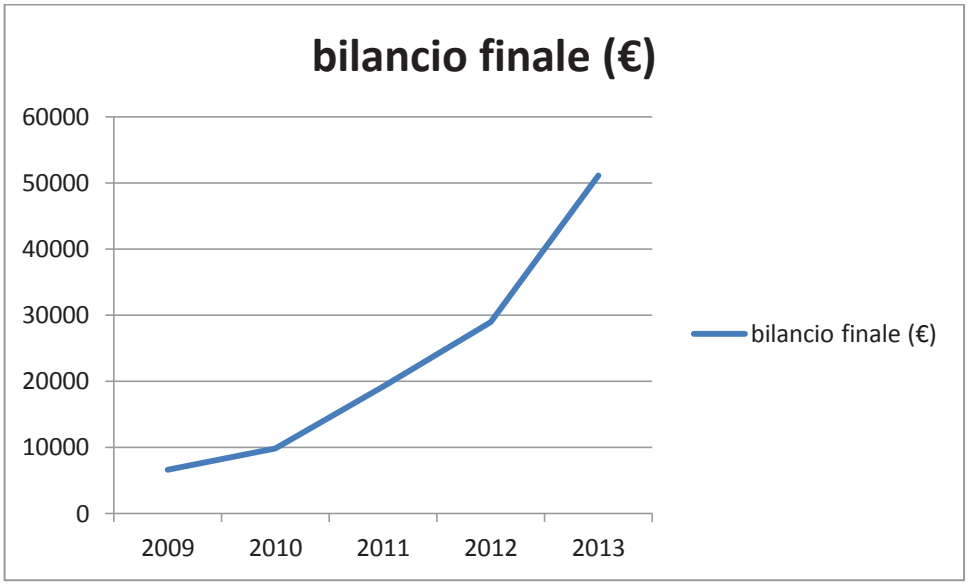

Grafico 5: andamento del profitto dell'azienda

Con i dati ottenuti in questi primi cinque anni di attività, dal 2009 al 2013, possiamo dire che l'andamento delle entrate ha un andamento positivo anno dopo anno.

Un'attenta gestione delle spese è stata in grado di ridurre le stesse nel corso degli ultimi tre anni. Tuttavia gli alti costi che gravano sull'azienda agricola incidono pesantemente sul bilancio riducendo il guadagno.

Dal seguente grafico si nota come il peso del mutuo influisce notevolmente sul guadagno dell'imprenditore che, tolte le tasse dovute per l'esercizio, risulta ancora negativo.

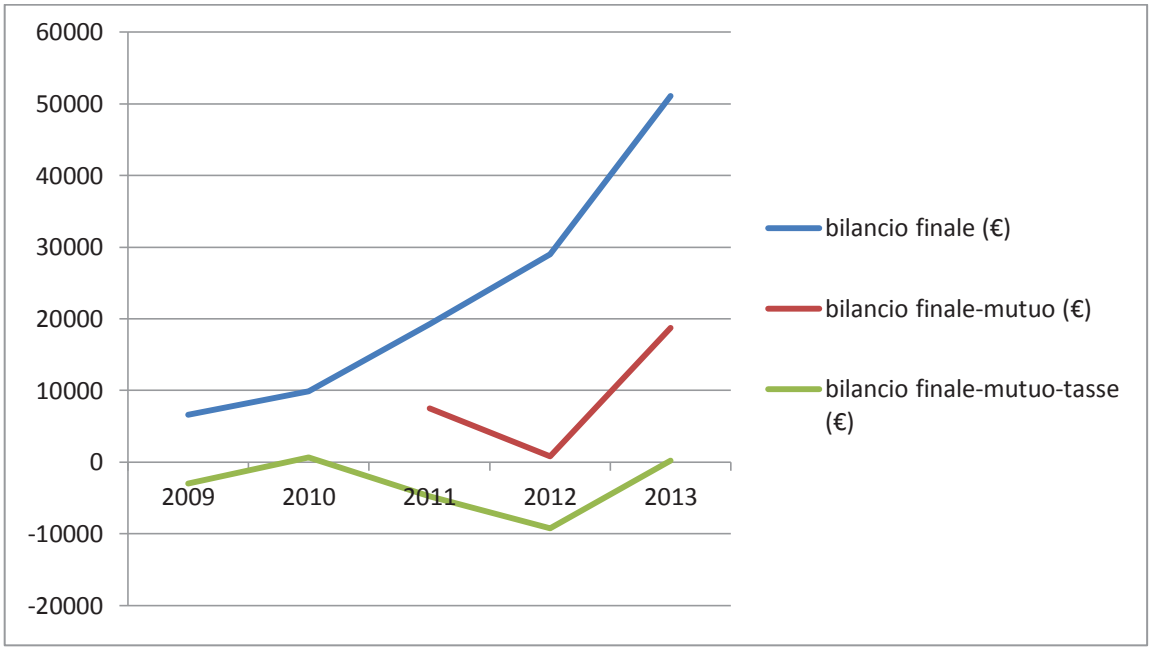

Grafico 6: andamento del profitto comprese tasse e mutuo

Capitolo 6

Conclusioni

La multifunzionalità risulta alla base di una moderna gestione di un'azienda agricola, in particolar modo se situata in zona montana. La diversificazione delle attività porta sicuramente alla diversificazione del rischio economico, ma porta a dover avere molte più competenze rispetto ad un'azienda di tipo tradizionale.

L'aspetto principale emerso durante l'analisi dell'azienda è la grande complessità burocratica e gestionale derivata da un'articolata legislazione che regola il comparto agricolo.

Questo comporta un aumento dell'impegno del titolare nella parte amministrativa dell'azienda con conseguente diminuizione delle ore di lavoro dedicato all'ambito agricolo. La necessità di manodopera esterna porta un aumento considerevole delle spese salariali, pesando sul bilancio finale.

E' utile sottolineare che la struttura e il terreno non erano di proprietà e per acquistarli è stato stipulato un mutuo che grava sul bilancio per 32.400 euro annui per una durata di 25 anni.

Con l'implementazione dell'agriturismo si genera una differenziazione del rischio, dove non esiste una sola fonte di guadagno, ma il reddito viene assicurato da più entrate.

La multifunzionalità come caratteristica indivisibile dell'azienda oggetto di studi permette un controllo fisico del territorio circostante attraverso la cura del bosco, dei sentieri e del mantenimento in buono stato delle strade.

Con la costruzione delle nuove stalle aumenterà l'efficienza e diminuirà il lavoro di manodopera(tempo da dedicare agli animali e alla pulizia delle stesse); inoltre una capacità superiore farà si che l'azienda possa soddisfare le richieste dell'agriturismo in continuo aumento.

Si ipotizza che con una gestione oculata di tutte le parti dell'azienda si potrà ottenere un reddito soddisfacente per l'imprenditore agricolo nel giro di 5/7 anni, considerando anche che lo stesso avrà ridotto il debito con le banche per l'acquisto del fondo.

Appendice

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL SALAM DE LA BERGAMASCA

Art. 1 Denominazione

Il nome Salame bergamasco, o il termine dialettale ol Salàm de la bergamasca, è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione del Salame bergamasco è rappresentata esclusivamente dal territorio della provincia di Bergamo.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Materia prima e ingredienti

I suini devono rispondere alle caratteristiche stabilite dal disciplinare del prosciutto di Parma (L. 13/2/1990). La materia prima utilizzata per la produzione del Salame bergamasco deve provenire dai seguenti tagli di carne:

Tagli di carne convenzionali

parte magra (coscia, spalla, coppa) 72-82%
parte grassa (sottogola o pancettone) 18-28%

Tagli di carne facoltativi

coppa massimo 20% come parziale sostituto dei tagli obbligatori

Altri ingredienti

vino rosso massimo, sale marino raffinato, aglio fresco o granulato, pepe nero mezza grana, spezie (es. noce moscata, semi di coriandolo, chiodi di garofano, cannella, pimento, macis, ecc.) zuccheri (destrosio, fruttosio, saccarosio). Sono ammessi coadiuvanti tecnologici (starter microbici). L'uso di additivi è consentito nei limiti di

legge, escluse le sostanze idroritenenti e addensanti. E' vietato l'uso di proteine del latte.

3.2 Metodo di produzione

Si descrive, a titolo di esempio, il metodo di preparazione per l'ottenimento del prodotto.

3.2.1 Operazioni preliminari

I vari tagli di carne vengono disossati, mondati, snervati e porzionati grossolanamente per facilitare le successive operazioni di tritatura. L'aglio fresco viene pelato, quindi pestato nel mortaio e lasciato macerare nel vino rosso. Il budello viene prima ripulito con acqua tiepida, quindi disinfettato immergendolo in una soluzione di aceto, eventualmente addizionato con acqua. Il sale, il pepe, le spezie e gli eventuali additivi possono essere miscelati tra loro ottenendo un'unica soluzione che sarà aggiunta durante la fase di impastatura.

3.2.2 Tritatura ed impastatura

I vari tagli di carne, precedentemente selezionati, vengono sottoposti a macinatura nel tritacarne, utilizzando stampi con fori di diametro compreso tra 7-8 mm. Terminate le operazioni di tritatura l'impasto viene addizionato con gli altri ingredienti e miscelato fino ad ottenere un composto omogeneo.

3.2.3 Insaccatura e legatura

L'impasto così ottenuto viene insaccato, utilizzando budelli naturali di suino, quindi legato a mano con spago.

3.2.4 Asciugatura e stagionatura

L'asciugatura varia da 5 a 10 giorni, ad una temperatura progressivamente decrescente da 24°C a 13°C e umidità relativa adeguata. La stagionatura non è inferiore a 40 giorni dall'insacco. Durante l'intero periodo la temperatura è compresa tra 8 e 15°C, ed il livello di umidità tra l'80% e il 90%.

3.2.5 Conservazione

Il prodotto si conserva in locali freschi e asciutti con un buon ricambio d'aria. Durata massima della conservazione: 18 mesi.

3.3 Caratteristiche fisiche del prodotto

Forma: cilindrica, con diametro uniforme superiore a 7 cm.
Peso: minimo 1000 g all'insacco.
Aspetto esterno: il prodotto si presenta ricoperto da muffe uniformi sul budello di colore bianco, bianco/grigio, fino al verde più o meno intenso, sviluppate naturalmente durante il processo di stagionatura.
Aspetto interno: pasta compatta e grasso ben amalgamato alla carne; il colore è rosso non tendente all'aranciato né troppo vivo.
Consistenza: pastosa, più compatta con l'aumentare del periodo di stagionatura; la fetta al taglio non deve sgranarsi.
Lunghezza: minima 25 cm.

3.4 Confezionamento

Il Salame bergamasco viene immesso al consumo intero o affettato. In quest'ultimo caso le operazioni di affettatura del Salame bergamasco devono essere effettuate in modo che risulti ben evidente il marchio preventivamente apposto dal produttore sul sigillo o etichetta posti all'estremità del prodotto. Il Salame bergamasco può essere confezionato anche sottovuoto o in atmosfera modificata.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sul sigillo o etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- Il nome Salame bergamasco o la variante dialettale ol Salàm de la bergamasca;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo.

La designazione Salame bergamasco o la variante dialettale ol Salàm de la bergamasca sono intraducibili.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'Organismo di Controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa.

3.2.l Operazioni preliminari

Dopo essere stata rifilata, la carne viene porzionata e lasciata raffreddare per 24 ore ad una temperatura compresa tra 0 e 4°C.

3.2.2 Tritatura ed impastatura

Si consiglia di effettuare le operazioni di tritatura per un tempo massimo di 5 minuti. Al termine dell'impastatura le componenti grasse devono risultare miscelate a quelle magre fino al limite della smelmatura.

3.2.3 Insaccatura e legatura

Tra le operazioni di insaccatura e legatura può essere previsto un intervallo di massimo 12 ore alla temperatura di 0-4°C: questa fase di riposo permette di conferire maggiore consistenza all'impasto, agevolando le successive operazioni di legatura. Lo spago impiegato deve avere un diametro di 2,8 mm.

3.2.4 Asciugatura e stagionatura

Al termine del periodo di asciugatura il prodotto si presenta completamente asciutto, con una leggera patina grigioverde di colore via via più intenso al termine della stagionatura.

3.2.5 Conservazione

Una cantina fresca, non troppo asciutta e con un buon ricambio d'aria è il luogo ideale per conservare il prodotto. In queste condizioni ottimali può essere mantenuto per oltre un anno. Una volta tagliato conservare nella parte bassa del frigorifero.

Caratteristiche organolettiche

Sapore: delicato, caratteristico della carne, con un retrogusto dolce-salato.
Aroma: leggermente profumato d'aglio con un retrogusto di vino. L'aroma delle spezie e del vino comunque non devono prevalere sul gusto e sull'aroma della carne.

Strumenti di lavorazione

La lavorazione della Salame bergamasco necessita dei macchinari comunemente impiegati nei laboratori di trasformazione delle carni, non segnalando l'utilizzo di strumenti particolari. La lavorazione del prodotto si caratterizza, tuttavia, per la presenza di una buona dose di manualità, in particolare durante tutte le operazioni preliminari sulla materia prima (rifilatura, denervatura, scotennamento dei lardi e porzionatura), nella pestatura dell'aglio nel mortaio e nella preparazione del budello, conferendo al prodotto finale un elevato valore di artigianalità. La materia prima impiegata per la preparazione artigianale e/o industriale del Salame bergamasco proviene da allevamenti della provincia localizzati nelle zone di bassa pianura: il 90% dei capi sono ibridi, cioè ottenuti dall'incrocio con varie razze, mentre il restante 10% appartiene a due razze di origine straniera, la Large White e Landrace. Le razze autoctone sono da considerarsi totalmente scomparse. L'età alla macellazione deve essere di almeno 10 mesi ed il peso superiore a 160 Kg, in modo da garantire la giusta consistenza della carne, determinante per un corretto processo di maturazione e di stagionatura.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL CODEGHÌ DE LA BERGAMASCA

Art. 1 Denominazione

Il nome Salamella bergamasca, o il termine dialettale Ol codeghì de la Bergamasca, è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione della Salamella bergamasca è rappresentata esclusivamente dal territorio della provincia di Bergamo.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Materia prima e ingredienti

I suini destinati alla macellazione devono essere di origine italiana con un peso superiore ai 160 Kg.
La materia prima utilizzata per la produzione della Salamella bergamasca deve provenire dai seguenti tagli di carne:

Tagli di carne convenzionali

Per la parte magra (rifilature di coscia, coppa, spalla e trito di banco) 70% +/- 10%
Per la parte grassa (sottogola o pancettone) 30% +/- 10%

Ingredienti

Vino, sale marino raffinato, aglio fresco o granulato, pepe nero mezza grana, spezie (es.: noce moscata, semi di coriandolo, chiodi di garofano, cannella, pimento, macis, ecc.), zuccheri (destrosio, fruttosio, saccarosio). L'uso di additivi è consentito nei limiti di legge.

3.2 Metodo di produzione

Si descrive, a titolo di esempio, il metodo di preparazione per l'ottenimento del prodotto.

3.2.1 Operazioni preliminari

I vari tagli di carne vengono porzionati grossolanamente a mano per facilitare le successive operazioni di tritatura. Gli eventuali additivi possono essere miscelati tra loro ottenendo un'unica soluzione che sarà aggiunta durante la fase di impastatura.

3.2.2 Tritatura ed impastatura

I vari tagli di carne, precedentemente selezionati, vengono sottoposti a macinatura nel tritacarne. La grana di macinatura sia per la parte magra che per la parte grassa varia da 4 mm a 6 mm. Terminate le operazioni di tritatura l'impasto viene addizionato con gli altri ingredienti e miscelato fino ad ottenere un composto omogeneo.

3.2.3 Insaccatura e legatura

L'impasto così ottenuto viene insaccato, a mano o meccanicamente, utilizzando budelli naturali di suino (bagetta), quindi legato con spago. Tra le operazioni di insaccatura e legatura può trascorrere una fase di riposo.

3.3 Caratteristiche fisiche del prodotto

Forma: cilindrica, con diametro uniforme, di calibro variabile di almeno 40 mm;
Peso: compreso tra 50 g e 300 g a pezzo.

Aspetto esterno: il prodotto si presenta di colore rosa con punteggiatura bianca.
Aspetto interno: di colore rosa brillante, tendente ad un rosso non uniforme, ed una consistenza omogenea.

3.4 Confezionamento

La Salamella bergamasca viene immessa al consumo intera, confezionata sottovuoto a norma di legge.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sul sigillo o etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

• Il nome Salamella bergamasca o la variante dialettale Ol codeghì de la Bergamasca ;

• il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;

• il logo del marchio collettivo.

La designazione Salamella bergamasca o la variante dialettale Ol codeghì de la Bergamasca sono intraducibili.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'Organismo di Controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA LOANGHINA DE LA BERGAMASCA

Art. 1 Denominazione

Il nome Salsiccia Bergamasca, o il termine dialettale La loanghìna de la Bergamasca, è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione della Loanghina de la Bergamasca, è rappresentata esclusivamente dal territorio della provincia di Bergamo, come meglio individuato nella cartografia allegata

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Materia prima e ingredienti

I suini destinati alla macellazione devono essere di origine italiana con un peso superiore ai 160 Kg.
La materia prima utilizzata per la produzione della Loanghina de la Bergamasca deve provenire dai seguenti tagli di carne:

Tagli di carne convenzionali

Per la parte magra (rifilature di coscia e coppa, spalla, trito di banco) 70% +/- 10%
Per la parte grassa (sottogola, gola o pancettone) 30% +/- 10%

Ingredienti

Vino, brodo di carne, sale marino raffinato, formaggio grana grattugiato, spezie ed aromi (es.: noce moscata, semi di coriandolo, chiodi di garofano, cannella, ecc), zuccheri (destrosio, fruttosio, saccarosio). L'uso di additivi è consentito nei limiti di legge.

3.2 Metodo di produzione

Si descrive, a titolo di esempio, il metodo di preparazione per l'ottenimento del prodotto.

3.2.1 Operazioni preliminari

I vari tagli di carne vengono porzionati grossolanamente per facilitare le successive operazioni di tritatura. Gli eventuali additivi possono essere miscelati tra loro ottenendo un'unica soluzione che sarà aggiunta durante la fase di impastatura.

3.2.2 Tritatura ed impastatura

I vari tagli di carne, precedentemente selezionati, vengono sottoposti a macinatura nel tritacarne. La grana di macinatura sia per la parte magra che per la parte grassa non deve

essere inferiore a 3 mm e non deve superare 4,5 mm. Terminate le operazioni di tritatura l'impasto viene addizionato con gli altri ingredienti e miscelato fino ad ottenere un composto omogeneo.

3.2.3 Insaccatura e legatura

L'impasto così ottenuto viene insaccato, a mano o meccanicamente, utilizzando il budello ovino chiamato groppino.

3.3 Caratteristiche fisiche del prodotto

Forma: tubiforme, con diametro regolare variabile da 22 a 28 mm.
Lunghezza: variabile da 20 cm sino anche ad alcuni metri ripiegata su se stessa a formare un grappolo.
Aspetto esterno: il prodotto si presenta di colore rosa con punteggiatura bianca.
Aspetto interno: di colore rosa brillante, tendente ad un rosso non uniforme, ed una consistenza omogenea.

3.4 Confezionamento

La Loanghina de la Bergamasca viene immessa al consumo intera, confezionata, sottovuoto a norma di legge.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sul sigillo o etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- Il nome la Loanghina de la Bergamasca;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo.

La designazione la Loanghina de la Bergamasca è intraducibile.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilita' del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'Organismo di Controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa.

Bibliografia

Balasini Dialma, 1993, Zootecnia Speciale, principali razze di animali domestici e tecniche di allevamento per le diverse produzioni, Edagricole, Bologna.

Baroncini Raffaele, 1987, l'Asino, il mulo e il bardotto, Edagricole, Bologna.

Casini Leonardo, 2009, Guida per la valorizzazione della multifunzionalità dell'agricoltura, Firenze University Press, Firenze.

Moretti Marzio, 2005, Parco locale di interesse sovracomunale del Monte Varro, Endine Gaiano.

Perniceni Daniela, 1991, l'Avelignese nell'allevamento famigliare, Edizioni L'Informatore Agrario, Verona.

Sitografia

www.**wikipedia**.org

www.**comune**.**onore**.bg.it

www.**agraria**.org

www.**bg**.**camcom**.gov.it

Ringraziamenti

Desidero ringraziare la mia famiglia per il sostegno morale e per avermi dato l'opportunità di studiare e vivere questa splendida avventura.

Grazie alle mie zie Marilena e Rosangela, e a mio cugino Michele che mi hanno sempre sostenuto in questo percorso.

Ringrazio di cuore Daniela, per essermi stata accanto in ogni momento; la lontananza anche se difficile ha reso il nostro rapporto ancora più forte ed unito.

Un enorme grazie alla sua famiglia, alla famiglia Bellini con i bimbi Fabrizio e Michele, e alla famiglia Bonomi per i preziosi consigli.

Voglio inoltre ringraziare tutto il gruppo di Edolo, ci siete dentro tutti ragazzi, perché quelle serate in compagnia non si scorderanno mai. In particolare Fabio, un grande amico come se ne incontrano pochi nella vita.

Un grande grazie a Laura, Armando e Omar, amici splendidi di ogni giorno.

Infine, grazie a Stefano, per questa grande esperienza di vita e per avermi seguito passo a passo nello scrivere la tesi.