LA FILIERA ZOOTECNICA

UN VALORE DA PROTEGGERE



INTRODUZIONE

Il settore alimentare è in un continuo processo di trasformazione: dopo anni di versione consumistica del settore infatti, caratterizzata dalla economia di scala che aveva interferito fortemente nel rapporto tra agricoltore e consumatore, si avverte già da tempo una importante inversione di tendenza finalizzata al ritorno al cibo di qualità, alla certezza dell'origine del prodotto, al piacere di avere sulla tavola i sapori di un tempo. Il percorso di filiera si inserisce in questa ritrovata consapevolezza del consumatore finale, prefiggendosi lo scopo di fornire un prodotto certo e certificato con pochi passaggi preliminari, preservando dunque qualità e genuinità.



LA FILIERA: CARATTERISTICHE E PECULIARITÀ

La filiera può essere essenzialmente definibile come un accordo fra imprenditori del settore, quali agricoltori, allevatori, produttori, trasformatori e distributori che finalizzano la propria attività a soddisfare il KM 0 secondo il concetto "dalla terra alla tavola" riducendo il più possibile i passaggi intermedi tra raccolta e distribuzione sul mercato, andando a definire un più stretto rapporto tra produttore e consumatore finale. Si può quindi desumere che la filiera rappresenta un momento di condivisone di obiettivi fra tutti gli attori partecipanti, sia fra i produttori che fra gli stessi consumatori, tutti interessati a soddisfare obiettivi di sostenibilità, qualità e certezza dell'origine di provenienza di un prodotto.

ESEMPIO DI FILIERA



LE CARATTERISTICHE DELLA FILIERA SI POSSONO RIASSUMERE COME SEGUE:

- Accordo tra imprenditori del settore con la finalità del KM 0;
- Valorizzazione del KM 0 attraverso una produzione locale tracciata e certificata;
- Sostenibilità della produzione con meno impatto per l'uomo e per l'ambiente;
- Valorizzazione della produzione locale e valorizzazione delle imprese del territorio;
- Certezza dell'origine e sicurezza del cibo in tavola per il consumatore;
- Qualità del prodotto certificata.

Negli ultimi anni è sempre più diffuso acquistare prodotti alimentari a "filiera corta", come ad esempio carne bovina certificata e proveniente da allevamenti della propria regione e non dall'estero. Conoscere la provenienza degli alimenti che portiamo in tavola è fondamentale, perché ci garantisce una maggiore freschezza del prodotto e delle migliori proprietà organolettiche. La filiera alimentare è l'insieme dei passaggi e delle fasi attraverso cui i prodotti agroalimentari arrivano dalla terra alle nostre tavole. Per quanto concerne la filiera della carne bovina, significa attenzionare il processo partendo dall'allevamento, per poi seguire il selezionamento, la macellazione, il confezionamento, e il trasporto, con lo scopo di offrire un prodotto di elevata qualità, realizzato secondo tradizione. La filiera è quindi la catena produttiva che porta un alimento dal produttore al consumatore, ovvero dalle materie prime all'acquisto del cliente finale. La cosiddetta "filiera lunga" consiste in una serie di passaggi quali la produzione, la trasformazione, la distribuzione e la commercializzazione.

Ovviamente ognuno di questi passaggi ha un costo sia in termini economici, che socio – ambientali, dato che i trasporti provocano emissioni di gas serra. Nella filiera di carne bovina, il costo finale è rappresentato per il 42% dal costo dell'animale e per il 58% dai costi della filiera, mentre nella filiera suina il costo finale del prodotto è dato per l'81% dai costi legati alla filiera. La "filiera corta" è al contrario un processo produttivo caratterizzato da pochi e semplici passaggi, che riduce la distanza che gli alimenti percorrono, permettendo così un abbattimento dei costi delle spese di carburante e di trasporto.

Questo tipo di filiera punta a stabilire una relazione diretta fra chi consuma e chi produce attraverso diverse modalità: consumatori singoli, gruppi di acquisto solidale (GAS), che si rivolgono direttamente agli allevatori e agli agricoltori per acquistare la loro merce. In altri casi sono gli stessi produttori ad organizzare mercati locali, ad aprire le proprie aziende ai consumatori o aprire negozi collettivi di agricoltori (Farmer's markets).

Il concetto di "filiera corta" fa riferimento a diversi tipi di prossimità: quella geografica (la distanza fisica tra produttore e consumatore), quella sociale (il rapporto fiduciario instaurato tra produttore e consumatore, che può ricevere informazioni tecniche, produttive e tradizionali) e quella economica (gli scambi di mercato avvengono all'interno di un territorio circoscritto a vantaggio dell'economia locale).

Il significato di "filiera corta" trasmette quindi valori come la sostenibilità, la biodiversità la tradizione gastronomica e il legame col territorio. Le "filiere corte" sono perciò indipendenti dalla Grande Distribuzione e generano benefici sia per i produttori che per i consumatori.

I primi vedono ridotti al minimo i costi di imballaggio, conservazione e carburante, mentre i secondi ottengono prodotti freschi e di qualità, la possibilità di rapportarsi direttamente al produttore, creare un minore impatto ambientale e valorizzare le produzioni locali, recuperando un legame col territorio. La "filiera corta" rappresenta una scelta più consapevole da parte del consumatore.

LA FILIERA ZOOTECNICA

Il settore zootecnico è fondamentale per l'agroalimentare italiano. Il solo comparto della carne (bovina, suina e ovi-caprina) genera un giro d'affari di circa 30 miliardi di euro (10 miliardi alla produzione e 20 nell'industria di trasformazione), che arriva a 40 miliardi includendo latte e uova. In particolare, la carne bovina costituisce in valore il 44% e in volume il 33% dell'intero comparto. La filiera zootecnica italiana è ai primi posti nel mondo per qualità e, da tempo, gli allevatori hanno avviato un percorso improntato alla sostenibilità. Garantire alle aziende zootecniche il giusto equilibrio tra competitività e produzioni compatibili con gli obiettivi green Ue è, dunque, la grande sfida sempre più stringente del post pandemia e che le aziende del comparto potranno sostenere.

Il punto focale è nel pieno coinvolgimento sia degli attori principali (allevatori, produttori, distributori, ecc.) sia nel rapporto con i cittadini-consumatori, attraverso il pieno coinvolgimento della distribuzione, per maggiore trasparenza e tutela della qualità, prendendo in carico il compito di informare su questioni come il benessere animale, i processi allevatori virtuosi e la logistica all'ingrosso improntata a criteri sostenibili, l'equa distribuzione del valore lungo la catena di approvvigionamento e la creazione di valore dai sottoprodotti, all'insegna dell'economia circolare.

LA FILIERA CORTA IN ITALIA

Tutta la nostra penisola è potenzialmente orientata alla realizzazione di filiere, avendo da sempre una economia centrata su un allevamento (ed una agricoltura) fortemente ancorata al territorio di origine. Il periodo caratterizzato dalla economia di scala che ha portato alla definizione di una gestione particolarmente votata al consumismo sta subendo una forte battuta d'arresto mentre si avverte la necessità di ritornare alla gestione agricola e zootecnica di un tempo, per preservare profumi e sapori di una volta. Accanto a ciò, la richiesta da parte del consumatore che spinge verso un cibo di qualità ed alla consapevolezza di ciò che acquista insieme ad un ritrovato rapporto diretto con il produttore. E' dunque in questo contesto che le due esigenze si vengono incontro, andando ad abbracciare il concetto di filiera che ben rappresenta le nostre peculiarità territoriali fatte di piccole imprese locali, spesso stanziali, che ricalcano usi e costumi tradizionali anche nel settore agricolo e zootecnico e che tendono a preservare l'originalità nella produzione e nel risultato che le contraddistingue.

LA FILIERA ZOOTECNICA NEL GAL CASTELLI ROMANI E MONTI PRENESTINI

In questo territorio allevamenti solo da carne se ne contano circa una 15, mentre se consideriamo allevamenti da latte con produzione anche di bovini da carne allora il numero cresce fino a contarne oltre 50. Le stalle più virtuose che hanno deciso di puntare su una produzione di carne , linea vacca- vitello oggi scelgono la razza *Pezzata Rossa* e la *Limousine*





LA PEZZATA ROSSA

La storia della Pezzata Rossa inizia verso la fine dell'800 quando, nelle campagne del Friuli Venezia Giulia, una vecchia razza locale a triplice attitudine, iniziò ad essere incrociata prima con tori lodigiani e meranesi, poi friburghesi ed infine nel 1884 con tori Simmental di origine Svizzera. L'affermarsi di questo incrocio non fu semplice, soprattutto per l'iniziale ostilità di molti che contestarono l'ingentilimento delle forme derivante dall'utilizzo di questi tori. La maggiore redditività portata dall'equilibrio tra le tre attitudini permise l'affermazione definitiva di questo incrocio e nacque la "Pezzata Rossa Friulana", il cui nome dal 1986 per effetto del D.P.R. n° 1134/86 è cambiato in "Pezzata Rossa Italiana", data la diffusione nazionale. Gli anni più vicini a noi sono stati infatti caratterizzati dalla diffusione della razza al di fuori dei confini del Triveneto, in Regioni in cui la razza non era presente o era quantitativamente poco rappresentativa. Agli albori il bovino Pezzato Rosso era allevato per la triplice attitudine lavoro-carne-latte, in quanto si distingueva per rusticità, adattabilità e buona attitudine dinamica data dal suo forte sviluppo scheletrico e da articolazioni robuste. In questo modo gli allevatori disponevano di un potente mezzo da lavoro, che garantiva una discreta quantità di latte e un vitello da ingrassare.

Quando la meccanizzazione in agricoltura assunse una certa rilevanza, la selezione venne reindirizzata verso la duplice attitudine. Da quando si parla di selezione dei bovini la valutazione morfologica ha ricoperto un ruolo primario, essendo strumento selettivo dal quale non si può prescindere. Inizialmente lo scopo era quello di classificare gli animali secondo la loro redditività: non essendo disponibili controlli funzionali, si stabiliva la potenzialità produttiva di una bovina attraverso un punteggio morfologico. Oggi, nonostante la diffusione su larga scala dei controlli funzionali, la morfologia ha mantenuto la sua importanza poiché diversi tratti oggetto di rilevazione hanno un importante impatto su durata e qualità del lavoro necessario alla cura del bestiame e sulla sua longevità, come confermato dal peso dato alla morfologia nella definizione degli indici di selezione. La valutazione morfologica degli animali entra in gioco nelle mostre, nelle aste da riproduzione, e per l'accettazione al Libro Genealogico e la selezione delle madri di toro.



I CARATTERI MORFOLOGICI DI RAZZA SONO I SEGUENTI:

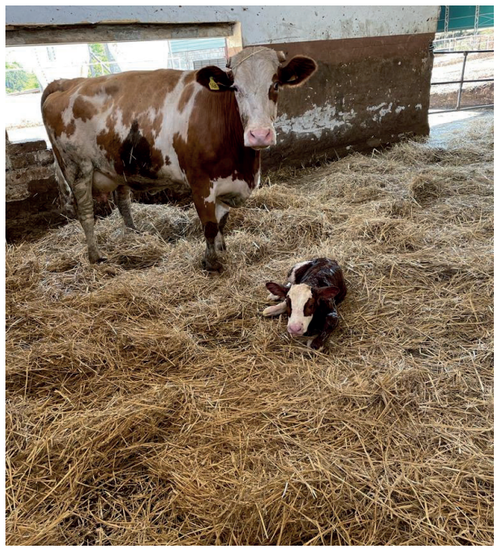
- mantello – pelle - pigmentazione: mantello pezzato rosso, con tonalità di colori che vanno dal fromentino chiaro al rosso mogano. Caratteri particolari della pigmentazione sono testa, ciglia, parte inferiore del ventre, regioni distali degli arti e fiocco della coda, bianchi; corna (se presenti) di colore giallognolo chiaro; musello, lingua, palato, contorno delle palpebre ed aperture naturali di colore roseo. Inoltre, caratteristica della PRI di derivazione Simmental è la presenza in alcune linee di sangue di occhiaie, calzature e macchie scure di limitata estensione. Pelle morbida, facilmente distaccabile e sufficientemente sottile;
- testa e collo: testa leggera e di media lunghezza. Collo forte, ben muscoloso nel toro, più lungo e sottile nella vacca. Giogaia ridotta;
- petto e torace: petto largo, torace ampio, spalle larghe e muscolose, ben aderenti al tronco;
- garrese, dorso e lombi: garrese largo, arrotondato e muscoloso; dorso e lombi larghi e muscolosi e ben accordati tra loro;
- fianchi e ventre: fianchi con fossa limitata e ventre voluminoso;
- groppa: groppa larga, ben attaccata alla regione lombare e poco spiovente ai lati;
- coscia e natica: cosce caratterizzate da una accentuata muscolosità, ma di conformazione adatta a consentire lo sviluppo della mammella. Natiche piene e muscolose, con profilo convesso evidente;
- arti e andatura: arti solidi con ossatura giustamente fine. Appiombi corretti con pastorali corti. Andatura sciolta ed elastica;
- caratteri di mascolinità e femminilità:
- maschio: forte sviluppo delle masse muscolari particolarmente nelle regioni del quarto posteriore non disgiunta da distinzione e finezza. Testicoli ben sviluppati e di eguale volume;
- femmina: costituzione tendenzialmente robusta, caratterizzata da un accentuato sviluppo delle masse muscolari. Buoni caratteri lattiferi rilevabili da un adeguato sviluppo mammario, con ampia base di attacco, correttamente sviluppata nei quattro quarti, con capezzoli bene distanziati e di giusto sviluppo.

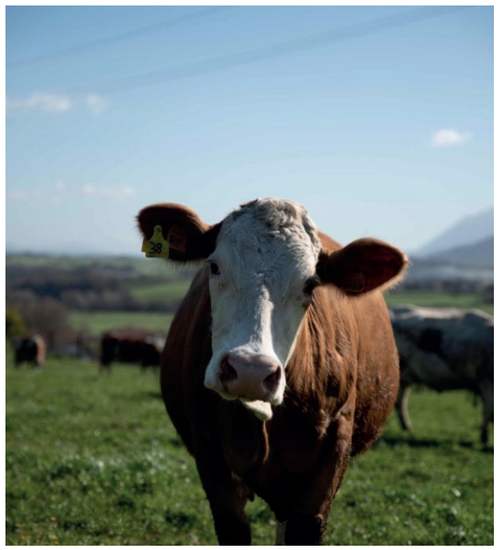
Dal 2008 le produzioni di latte e dei suoi derivati, nonché quelle di carne, ottenute da soggetti di Pezzata Rossa Italiana possono essere contrassegnate, previo il rispetto di un apposito disciplinare, con il marchio "Solo di Pezzata Rossa Italiana". Il marchio mira a valorizzare questi prodotti e a diversificarli dalle produzioni di massa, dando ai consumatori, grazie ai controlli individuali effettuati dal sistema delle Associazioni Allevatori, ulteriori garanzie riguardo alla qualità dei prodotti finiti.

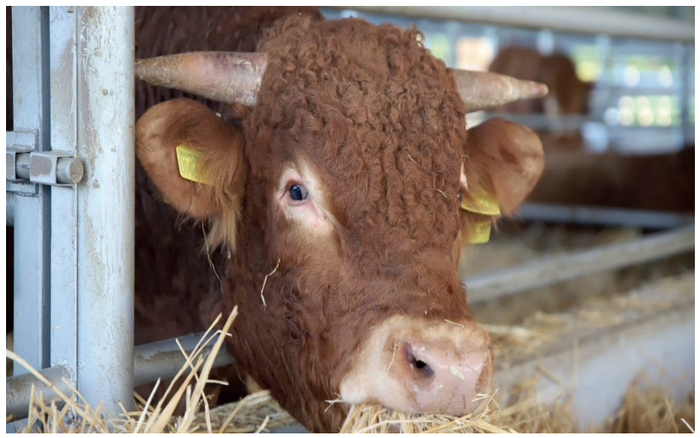


LA RAZZA LIMOUSINE

La razza bovina Limousine deve il suo nome alla sua zona di origine, la regione francese Limosino, divenuta poi Nuova Aquitania. Questa area agricola, scarsamente popolata, è in parte attraversata dalle montagne del Massiccio Centrale ed è nota per l'allevamento di bovini. La Limousine appartiene al gruppo delle razze rosse brachicere europee, presenti da millenni nel nostro continente. Nata come razza "a triplice attitudine", con il passare degli anni è stata selezionata per la produzione della carne, diventando la sua attitudine esclusiva. Il suo patrimonio genetico è molto antico e pregevole ed il lavoro di selezione è iniziato già a partire dalla seconda metà del XIX secolo. Dalla Francia, la Limousine si è poi estesa in altri paesi grazie alle sue eccellenti caratteristiche divenendo, insieme alla Charolais, una delle razze bovine da carne più diffuse al mondo. I bovini di razza Limousine sono animali rustici ed hanno quindi una grande versatilità in tutti i sistemi di allevamento, anche al pascolo. Accanto a questa versatilità, vi sono l'elevata resa al macello e la precocità nella maturazione commerciale. Uno dei punti di forza di questa razza, di particolare interesse per l'allevatore, è che tali performance si mantengono quasi inalterate nell'animale anche in condizioni di allevamento diverse. Un altro aspetto interessante della Limousine è la sua indole, tra l'altro anche docile, che ne indica l'intelligenza e l'attenzione.







I bovini Limousine sono di taglia media e in entrambi i sessi il colore caratteristico del mantello è fromentino, più chiaro sotto il ventre, sulla testa, all'interno delle cosce posteriori, nella zona del perineo e della mammella e sulla punta della coda. La testa è corta e leggera con una fronte ampia. Gli occhi ed il musello sono contornati da un alone chiaro. Sono assenti macchie e pigmentazioni, le mucose sono rosee e l'impalcatura scheletrica è leggera. La muscolatura corporea è ben distribuita, in particolare a livello di dorso, cosce e natiche, ovvero quelle parti riservate ai tagli più pregiati.

Gli arti sono robusti e non è tollerata la presenza di corna. In merito alla riproduzione, le vacche sono longeve grazie alla notevole fertilità che le caratterizza e partoriscono con grande facilità, poiché il peso del vitello alla nascita è contenuto. Il latte di queste bovine contiene molto grasso e questo garantisce al vitello un ottimo incremento di peso giornaliero. La loro facilità nel parto e precocità rendono i tori Limousine ottimi per l'incrocio con le vacche da latte, che sono infatti molto diffusi e vengono effettuati per conferire al vitello un maggior valore di mercato, relativamente alla produzione di carne. La Limousine vanta una carne di elevata qualità e salutare, la cui produzione deriva principalmente dai vitelli destinati all'ingrasso, ma anche dalle vacche a fine carriera.

Durante la cottura la carne di Limousine subisce pochissime perdite in termini di volume e peso. *Per questo motivo molti allevamenti dell'area Castelli Romani e Monti prenestini hanno deciso negli ultimi anni di selezionare i loro capi sostituendo razze a duplice attitudine con questa razza puntando fortemente alla produzione di carne e riducendo quella del latte anche in considerazione della riduzione del prezzo di vendita di quest'ultimo.*

L'ABBACCHIO ROMANO IGP

Nel territorio dei Castelli Romani, oltre alla carne bovina, un prodotto di eccellenza è senza dubbio l'Abbacchio Romano I.G.P. Per l'Abbacchio Romano conquistare nel 2009 l'Indicazione Geografica Protetta, non è stato solo motivo di orgoglio, ma di fatto questo importante riconoscimento europeo ha preservato un piatto della tradizione, che troppo spesso è stato fortemente minacciato dalle imitazioni. Il marchio IGP, riconoscibile dal logo, permette ora al consumatore di riconoscere in modo chiaro uno dei prodotti rappresentativi della gastronomia regionale, garantendone la totale tracciabilità. Tale marchio rende immediatamente identificabile ai consumatori l'abbacchio nato e allevato nella campagna romana, rispetto ai comuni agnelli che vengono importati nel nostro paese, specialmente da Australia, Nuova Zelanda, Ungheria e Romania. Si tratta di un risultato davvero importante per gli allevatori, ma per tutta la filiera, consumatori compresi, che hanno raggiunto l'obiettivo di vedere tutelata e valorizzata la produzione tipica e storica dell'agnello da carne da razze originarie, contribuendo così a tutelare l'agnello made in Italy dalla concorrenza sleale delle carni importate a basso prezzo dall'estero e poi spacciate per italiane.

ABBACCHIO ROMANO
I.G.P.

LA FILIERA OVI-CAPRINO

Il territorio del GAL CASTELLI ROMANI e MONTI PRENESTINI è caratterizzato da rilievi naturali come monti calcarei e vulcanici, colline e pianure alluvionali, un ambiente perfetto, anche dal punto di vista climatico, per l'allevamento di ovini da latte e da carne, che permette di sfruttare le condizioni migliori senza provocare stress agli animali. Gli agnelli da latte sono allevati allo stato brado e semibrado e vengono nutriti con latte materno, ma è consentita l'integrazione con alimenti naturali ed essenze spontanee.



Le pecore madri usufruiscono di pascoli naturali, prati-pascolo ed erbai tipici della zona di produzione. Per la loro nutrizione è ammessa la somministrazione di foraggi secchi e concentrati, ma è vietato l'utilizzo di sostanze di sintesi e di organismi geneticamente modificati. Gli agnelli e le pecore matricine non devono essere soggetti a forzature alimentari e/o sofisticazioni ormonali, volte a incrementare la produzione. Nel periodo estivo le mandrie vengono trasferite all'alpeggio, evitando così la calura estiva. Questa pratica permette alle pecore madri di nutrirsi di foraggi freschi, mantenendo intatta la qualità del loro latte e di conseguenza della carne dell'Abbacchio Romano IGP, che presenta masse muscolari rosa chiaro e di consistenza compatta, con assenza di sierosità.

Il grasso è solido e di colore bianco, mentre la tessitura della carne è fine e la carcassa si presenta coperta leggermente di grasso esterno. La macellazione avviene tra il 28° e il 40° giorno di età, entro 24 ore dal conferimento al mattatoio. Al momento della macellazione la carcassa può pesare sino a 8 kg (peso morto). I riferimenti storici, risalenti anche a tempi antichissimi, che dimostrano il forte legame dell'abbacchio con la ruralità regionale sono numerosi. Particolare è anche l'uso del termine abbacchio, che è univoco nel Lazio, tanto che una serie di operazioni che vengono eseguite sull'abbacchio, sono caratterizzate da una terminologia dialettale, quali "sbacchiatura" o "abbacchiatura" in riferimento alla macellazione degli animali. Negli anni l'Abbacchio Romano è stato il protagonista di feste, sagre locali, manifestazioni popolari e questo non ha fatto altro che sottolineare l'importanza che questa carne ha svolto nell'intero territorio della Regione Lazio e dei Castelli Romani e che tuttora svolge: un ruolo storico-sociale oltre che economico.

Tra i prodotti particolarmente apprezzati che nascono dalla trasformazione della filiera carne ovina possiamo annoverare gli arrosticini, piatto tipico del territorio dei Castelli Romani e dei Monti Prenestini



CONCLUSIONI SULLA FILIERA ZOOTECNICA CASTELLI ROMANI E MONTI PRENESTINI

In un mondo che cambia, nuovamente tendente al cibo di qualità ed alla scelta consapevole da parte del consumatore, la filiera si inserisce in un più ampio concetto di crescita del potenziale produttivo locale e nel coinvolgimento più diretto del consumatore, in quanto maggiormente consapevole delle proprie scelte alimentari.

Le persone sono, a ragione, sempre più attente ai prodotti che consumano, alla loro provenienza, alla loro qualità e all' invasività dei processi produttivi a cui sono stati sottoposti. Uno degli importanti vantaggi di una filiera corta è infatti, la biodiversità e stagionalità degli alimenti, secondariamente la trasparenza del mercato agroalimentare, i cui processi diventano appunto più chiari e consapevoli. Ancora, i prezzi al dettaglio diventano più bassi: gli alimenti invece più freschi e ricchi da un punto di vista nutrizionale.

Dal punto di vista produttivo, i vantaggi sono molteplici poiché si riducono e talvolta eliminano passaggi costosi sia produttivi, che logistici, che "geografici" nel caso dei sopracitati prodotti a km 0 e quindi il vantaggio economico si ritrova in prima linea. Non solo: il ruolo del contadino e/o del produttore in genere viene rivalutato e valorizzato ed il produttore ha la possibilità di gestire il proprio marketing e vendita in proprio, senza ricorrere alla grande distribuzione come intermediario. Inoltre, meno trasporti significa meno emissioni inquinanti: l'impatto ambientale viene notevolmente ridotto e dunque l'economia locale e nazionale non può che rafforzarsi e crescere sempre di più grazie alle filiere corte. Allo stesso tempo, l'impatto ambientale delle produzioni si abbassa notevolmente.

E' chiaro dunque come le filiere corte siano assolutamente preferibili a quelle lunghe, che sono invece molto articolate e richiedono costi elevati, molto spesso a discapito della qualità dell'alimento. Anche per questo motivo, il modello a filiera corta verrà adottato sempre più nei prossimi anni. E le produzioni che non garantiscono tutela e trasparenza dei consumatori rimarranno inevitabilmente indietro e perderanno di credibilità.

LA FILIERA ZOOTECNICA

UN VALORE DA PROTEGGERE

Unione Europea
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
L'Europa investe nelle zone rurali

REGIONE LAZIO

PSR LAZIO
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014 - 2020

LEADER

GRUPPO DI AZIONE LOCALE
CASTELLI ROMANI
E MONTI PRENESTINI

IL BUON PASTORE

CODICE UNICO DI PROGETTO (CUP)
I99J21012890009