GOi Salcasa

Newsletter 3

SALCASA - Filiera corta sostenibile dei salumi e delle carni derivanti da suini all'aperto

Il Gruppo Operativo per l'Innovazione SALCASA ha effettuato un viaggio di studio in Andalusia (Spagna) per la formazione degli allevatori suinicoli dell'Emilia-Romagna in materia di allevamento dei suini all'aperto e di valorizzazione delle carni che ne derivano.

L'allevamento estensivo dei suini con alimentazione a base di ghiande in pascoli arborati di querce (sistemazione fondiaria tipica andalusa, denominata Dehesa) è la realtà più importante in Europa di allevamento suinicolo all'aperto, sia per numero di suini allevati, sia per estensione delle superfici a pascolo utilizzate a questo scopo. Il viaggio è stato organizzato da Dinamica Soc. Cons. a r.l. con il supporto tecnico scientifico e logistico di CRPA e dell'Università di Cordoba; i partecipanti hanno visitato la sede dell'Università di Cordoba, tre aziende zootecniche, il Consorzio di tutela della Dop "Los Pedroches" e l'impianto di trasformazione della "Cooperativa Ganadera del Valle de los Pedroches COVAP", a cui aderisce la maggior parte degli allevatori della provincia di Cordoba. COVAP è una cooperativa di primo grado, nata più di 60 anni fa da un gruppo di agricoltori per acquistare insieme materie prime per nutrire e allevare il proprio bestiame e che riunisce oggi circa 4.500 soci, con lo scopo di produrre e commercializzare prodotti di qualità, contribuendo allo sviluppo economico e sociale di queste terre e operando principalmente nelle industrie del latte, della carne e dei mangimi.

I partecipanti al viaggio sono partiti per la Spagna lunedì 7 novembre e sono rientrati venerdì 11 novembre 2022.

Il primo giorno di studio è stato dedicato alla visita del Dipartimento di Produzione Animale dell'Università di Cordoba, in cui il prof. Vicente Rodriguez e i suoi collaboratori hanno presentato il sistema di allevamento tradizionale del suino iberico e il sistema di certificazione e tracciabilità dei prodotti carnei che ne derivano. Nel pomeriggio sono stati visitati i laboratori e le strutture sperimentali dell'Università di Cordoba per la valorizzazione e il controllo dell'autenticità dei prodotti.

Nel corso della mattina del secondo giorno è stata visitata la sede del Consorzio della Dop "Los Pedroches", dove il segretario generale Juan Luis Ortiz ha illustrato in dettaglio il disciplinare di produzione della Dop e la norma di qualità

nazionale che regola il sistema di tracciabilità dei prosciutti e delle spalle stagionate di suino iberico; sono state inoltre presentate le statistiche nazionali aggiornate della produzione di suino iberico in base alle 4 diverse categorie commerciali. Nel pomeriggio si è proceduto con la visita dell'azienda agricola Moralejo, che ha un'estensione di circa 100 ha, interamente investita a pascolo arborato di querce (Dehesa); qui vengono allevati bovini da carne di razza Limousine e suini iberici al 100% della sottorazza Entrepelado. L'azienda è rappresentativa per dimensioni e orientamento produttivo dell'area della Dehesa della provincia di Cordoba.

Il terzo giorno è stato visitato l'impianto di trasformazione COVAP, che produce circa il 15% della produzione nazionale di salumi di suino iberico puro al 100%, alimentato solo con il pascolo a base di ghiande nella Dehesa durante la fase d'ingrasso. L'impianto di stagionatura ha una capienza di 800.000 pezzi. Nel pomeriggio sono state visitate le aziende agricole Mio 1898 e Dehesa Campo Alto. La prima gestisce in proprietà e in affitto circa 1.200 ettari di Dehesa. La maggior parte dei suini prodotti viene venduta ma in parte viene anche trasformata e venduta direttamente dall'azienda con la propria etichetta. L'azienda alleva suini iberici puri al 100%, di sottorazza Torbiscal, in pericolo di estinzione. Presso l'azienda Dehesa Campo Alto, il prof. Rodriguez ha presentato la stazione sperimentale dell'Università di Cordoba per il rilevamento e il monitoraggio dei gas a effetto serra.

Durante il viaggio di studio i partecipanti hanno avuto la possibilità di interloquire con il personale dell'Università di Cordoba, del Consorzio "Los Pedroches", di COVAP e di tre aziende agricole ponendo domande e discutendo una serie di temi riguardanti soprattutto la volatilità dei prezzi degli input produttivi, la crisi idrica estiva, la gestione dei suini in allevamento e le fasi successive di macellazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti. Particolare interesse ha avuto il tema della conservazione della Dehesa come patrimonio storico e naturalistico nonché di protezione dalla desertificazione in relazione alla sua sostenibilità economica.

Per maggiori informazioni è possibile contattare **Paolo Ferrari** (p.ferrari@crpa.it).

Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali – CRPA. Soc. Cons. p. A. - Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna. Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 — Tipo di operazione 16.1.01 — Gruppi operativi del partenariato europeo per la produttività e la sostenibilità dell'agricoltura — Focus Area 3A - Migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, la creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli, la promozione dei prodotti nei mercati locali, le filiere corte, le associazioni e organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali - Progetto Salcasa - Filiera corta sostenibile dei salumi e delle carni derivanti da suini all'aperto.