

Il recupero della Mora Romagnola e l'agricoltura del futuro.

Tra i monti dell'Appennino modenese un'azienda che punta tutto sulla riscoperta di una razza autoctona e sull'allevamento con tecnologie avanzate.

L'azienda agricola Ca' Lumaco con sede a Montetortore, frazione di Zocca, tra le province di Modena e Bologna è specializzata nell'allevamento brado condotto con metodo biologico di suini di razza Mora Romagnola. E' l'azienda capofila del progetto di filiera che vede coinvolti produttori di granaglie e allevatori della filiera suinicola: in totale le aziende agricole interessate sono 4, tutte nella provincia di Modena a cui si affianca il Salumificio Vitali S.p.A in provincia di Bologna. Abbiamo incontrato Giuseppe ed Emanuele Ferri, promotori del progetto che mette in rete operatori e territori.



Giuseppe, ci può raccontare come funziona la sua azienda?

*L'azienda è nata nel 2001, sulla base dell'esperienza nella lavorazione delle carni suine, tramandata di padre in figlio da ben tre generazioni. L'attività principale dell'azienda è l'allevamento brado di suini di razza Mora Romagnola per ricavarne salumi biologici. L'attività che svolgiamo si sviluppa su un vasto territorio, in gran parte formato da zona boschiva dove i suini pascolano liberamente, cibandosi di ghiande, castagne, radici, tuberi, graminacee, e di tutto ciò che offre loro il terreno. La dieta degli animali viene inoltre integrata con orzo, fava e mais da agricoltura biologica, prodotti direttamente in azienda. L'allevamento è a ciclo chiuso. La fecondazione è rigorosamente naturale e la riproduzione avviene all'aperto in tutti i periodi dell'anno. **Il nostro focus oggi è quello di fare della tracciabilità il nostro marchio distintivo per un prodotto di alta qualità.** Inoltre nel 2002 l'azienda ha ottenuto la certificazione ICEA di produzione agricola biologica in regime di controllo CE.*

Qual è la storia della Mora romagnola?

La Mora Romagnola è un suino che, nella prima metà del Novecento, abitava in numeri consistenti la Romagna, nelle zone di montagna che si estendono fino alla Toscana e alle Marche, per poi disperdersi a poco a poco, lasciando il terreno a razze, per lo più inglesi, più adatte all'allevamento intensivo e industriale. Come altre razze rustiche della nostra penisola è caduta ai margini della produzione e nel dimenticatoio dei sapori, tanto da arrivare ad essere considerato un animale in via d'estinzione. Questa razza nel 1982 era quasi estinta, ma grazie all'aiuto di altri allevatori e grazie al ministero negli ultimi anni molto è stato recuperato: nel 2000 vi erano 12 capi. Oggi siamo la prima azienda in Italia nell'allevamento della Mora Romagnola. Noi siamo entrati in questo settore dopo essere venuti a conoscenza della pregiata qualità di queste carni, e abbiamo voluto investire in questo progetto.



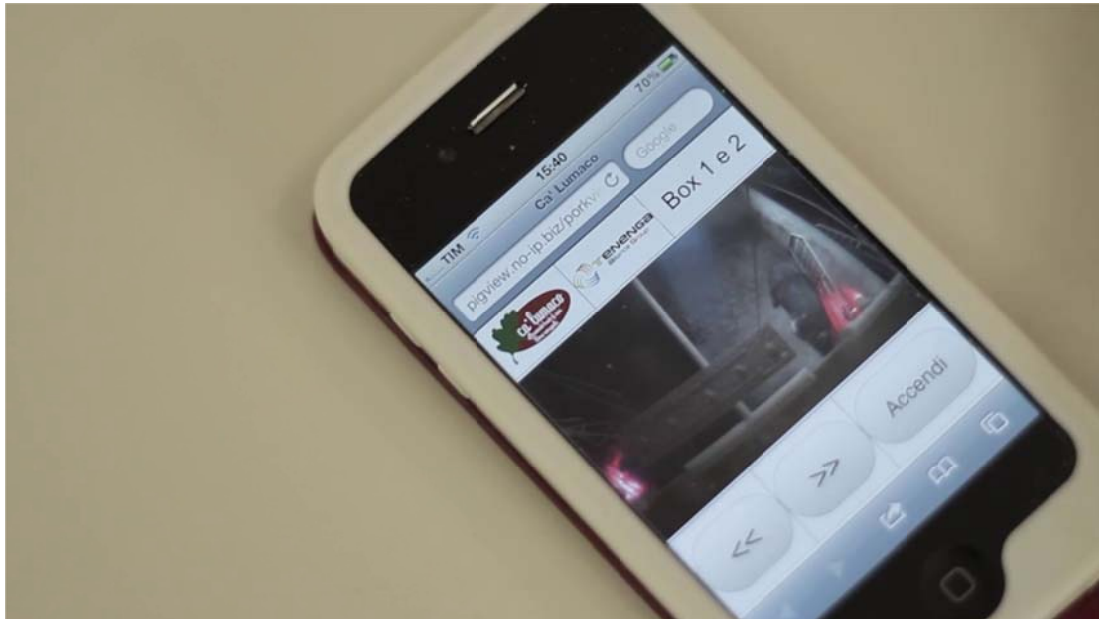
Quali sono i punti cardine del progetto sviluppato?

*Abbiamo voluto creare una **filiera completa**, concentrando in pochi ettari di terreno l'allevamento dell'animale, rigorosamente allo stato brado, e la produzione e vendita dei prodotti biologici. Il podere comprende infatti, oltre ai terreni dedicati al pascolo dei suini ed alla produzione di orzo, fava e mais da agricoltura biologica, che integrano la dieta degli animali, anche un piccolo laboratorio, dove hanno luogo macellazione e lavorazione delle carni. In buona sostanza si può parlare di agricoltura del futuro: i maialini vengono seguiti dal primo giorno di vita all'ultimo intervento di macellazione, di lavorazione e confezionamento delle carni. La **marchiatura avviene con un microchip** che permette di risalire all'intero albero genealogico dell'animale, cosicché nulla possa sfuggire dalla sua tracciabilità. Sono state inoltre installate delle **telecamere** (gestite in remoto) che possono essere controllate da un pc o da un telefonino da qualunque parte del mondo.*



Emanuele, qual è stato il contributo del PSR?

*Il progetto finanziato attraverso la **Misura 124** del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Emilia-Romagna ha come titolo **“Tracciabilità di filiera della razza Romagnola”** ha garantito le risorse necessarie per realizzare un sistema di tracciabilità affidabile ed efficace, basato sull’identificazione elettronica di ogni singolo capo, a partire dall’allevamento e proseguendo fino alla macellazione e alle successive lavorazioni delle carni. Inoltre sono state finanziate attraverso la **Misura 121** - ammodernamento dell’impresa agricola - una **nuova sala parto “nursery”** destinata ad ospitare le scrofe gravide ed i suinetti in fase di svezzamento, e le recinzioni per il podere. Nel complesso è stata realizzata una **struttura all’avanguardia**, dotata di videocamere che consentano all’allevatore di controllare in ogni momento i singoli box. Un codice riporta tutti i dati dell’animale e l’identificazione individuale risulta fondamentale per sapere il numero degli animali rimasti e stabilire **programmi di ripopolamento**, evitando la consanguineità. La realizzazione di un sistema di tracciabilità di questo tipo si collega perfettamente agli obiettivi di filiera cui afferisce il progetto, che sono: il rafforzamento dell’integrazione fra i diversi soggetti operanti nella filiera, il **miglioramento delle condizioni di lavoro in tutto il ciclo produttivo e del benessere animale**, **l’incremento del valore aggiunto** creato in ogni fase e, infine, la valorizzazione dei prodotti finiti, ossia i salumi biologici di suini di Mora Romagnola allevati allo stato brado.*



Come funziona l'accordo di filiera stipulato?

L'accordo di filiera ha previsto la costituzione di un Raggruppamento Temporaneo di Impresa (RTI) tra il soggetto capofila e le aziende produttrici di mangimi permettendo di consolidare o instaurare i rapporti anche con nuovi soggetti della filiera. Per i beneficiari dell'accordo sono stati introdotti dei vincoli di conferimento per almeno 4 anni dalla conclusione del progetto. Con l'accordo è stata concordata la fissazione di un prezzo per l'acquisto delle granaglie (da parte dei produttori) e degli animali da macellare (da parte del salumificio). Le materie prime e i prodotti finiti coinvolti nell'accordo sono esclusivamente biologici e rappresentano una produzione tradizionale del territorio.

a cura di Roberto Gigante