

## Tradizione familiare e innovazione nell'allevamento suino

**Una giovane imprenditrice, insieme ai fratelli e seguendo le orme dei genitori, dà vita ad una realtà zootecnica competitiva, mettendo a sistema il sapere della tradizione e le nuove tecnologie**

Ci troviamo a Basciano in provincia di Teramo, all'interno del Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Il territorio è stato abitato fin da tempi lontani ed ha mantenuto inalterate nel tempo tradizioni e usanze. L'economia della valle è caratterizzata da attività industriali, ma soprattutto agricole.

È lungo questa scia, di tradizione e cultura, che si inserisce l'azienda zootecnica S. Vincenzo. L'impresa nasce nel 2002 grazie ai fondi per il primo insediamento dei giovani agricoltori del PSR 2000/2006 cui ha avuto accesso Milva, la più giovane dei fratelli Di Bernardo, che oggi guida l'azienda con il prezioso e fondamentale aiuto di tutta la famiglia. Milva proviene da una tradizione familiare di allevatori; già alla fine degli anni '70, infatti, i genitori Giuseppe e Adina erano dediti all'allevamento suino.

Con i fondi del PSR Abruzzo 2007/2013, l'azienda S. Vincenzo ha migliorato le funzioni aziendali, diventando più moderna e competitiva. Grazie alla misura 121 "Ammodernamento delle aziende agricole", la famiglia Di Bernardo ha fatto un investimento di circa 4 milioni di euro che ha consentito la realizzazione di un nuovo stabilimento produttivo di 5.000 mq nel quale gli spazi si adeguano ai volumi produttivi ed alle necessità aziendali.



Ci accolgono nella visita dell'azienda **Angela Maria e Piera Di Bernardo**, che insieme alle sorelle Milva, Fulvia e del fratello Corino si occupano della gestione aziendale, alle quali chiediamo informazioni sulla loro azienda.

### **Angela Maria, com'è nata l'azienda?**

*La storia dell'azienda S. Vincenzo è strettamente legata a quella della nostra famiglia. L'azienda nasce nel 2002, ma la storia inizia nel 1979 quando mia madre Adina e mio padre Giuseppe*

*decisero di iniziare ad allevare maiali e costituirono l'azienda agricola Di Carmine Adina, con sede a Castel Castagna. Fin da subito l'allevamento si è distinto per la particolare attenzione dedicata alla cura dei maiali, in particolare alla loro alimentazione. I nostri genitori ci hanno insegnato tutto e con questo spirito abbiamo dato vita alla nuova azienda.*

### **Quindi l'azienda porta avanti una tradizione di famiglia?**

*Si, anche se si tratta di una tradizione relativamente giovane. L'allevamento nasce da un'idea di mio padre, che in precedenza operava nell'edilizia, il quale un po' per gioco un po' per sfida, decise di cominciare ad allevare suini secondo quelle che erano le tecniche tradizionali dei contadini del luogo. Cominciò, nel 1979, con 80 scrofe che utilizzava come riproduttrici, i suini che nascevano venivano allevati e poi venduti ai trasformatori locali. In seguito è stata introdotta la fase di trasformazione e così, nel 1993, con l'aiuto del finanziamento del PSR Abruzzo 1993/1999, sono stati realizzati il mattatoio ed un locale di trasformazione, per chiudere il ciclo produttivo direttamente in azienda.*



*Il locale di stagionatura*

### **Poi il nuovo progetto aziendale...**

*Il progetto è frutto delle necessità aziendali legate agli spazi ridotti del salumificio di Castel Castagna, non più adeguati ai volumi produttivi. Inoltre, volevamo riportare in azienda la fase di stagionatura dei prosciutti che, per la mancanza di spazi ed attrezzature adeguate, eravamo costretti ad esternalizzare. Si trattava di un'operazione molto costosa, assorbiva quasi il 20% dei volumi annuali, inoltre creava non pochi problemi organizzativi, dovendo predisporre il trasporto con il relativo carico/scarico delle merci.*

*La scelta del sito è, anche in questo caso, frutto della lungimiranza di nostro padre che, già nel 2004, aveva acquistato i terreni sui quali ora sorge lo stabilimento, nonostante il progetto all'epoca non fosse nemmeno stato concepito.*



*Il nuovo stabilimento aziendale*

### **Per cosa si distingue la nuova azienda?**

*All'inizio venivano macellati 20 maiali a settimana; oggi alleviamo in media 15.000 maiali l'anno e ne macelliamo circa 400 a settimana. I suini, che nascono e crescono nelle 15 stalle dislocate nei tre allevamenti di Colledoro, Arsita e Castel Castagna, vengono alimentati esclusivamente con cereali: mais certificato, crusca, soia ed orzo, quest'ultimo proveniente dalle coltivazioni aziendali. Le stalle sono munite di attrezzature tecnologicamente evolute, dotate di un sistema di distribuzione automatizzata degli alimenti e di attrezzature per la separazione dei liquami, in grado di assicurare un minor impatto ambientale.*

*Per alcuni aspetti non è cambiato nulla, rispetto agli insegnamenti dei nostri genitori. Il rispetto per la natura ed i suoi cicli e la conoscenza delle tecniche di lavorazione, unite alla passione che mettiamo nel nostro lavoro, consentono il raggiungimento di alti livelli qualitativi che poi si riflettono nei sapori; con orgoglio possiamo affermare di produrre ciò che piace anche a noi.*



*I prodotti stagionati*

### **Qual è stato l'apporto del PSR?**

*Ci ha permesso di standardizzare il ciclo di lavorazione. La macellazione avviene nel mattatoio di Castel Castagna, ristrutturato con i contributi del PSR 2007/2013, mentre il sezionamento e le fasi*

*di trasformazione e stagionatura avvengono a Basciano dove è operativo da pochi mesi il nuovo stabilimento, anch'esso realizzato grazie all'apporto dei contributi del PSR. Questo ci ha consentito di riportare in azienda un'importante fase del processo produttivo, quella della stagionatura dei prosciutti, così come degli altri insaccati, con evidenti benefici sul fatturato annuale e sul valore aggiunto delle nostre produzioni. Con il PSR abbiamo anche adeguato il mattatoio e costruito nuove stalle; ne è derivato un miglioramento delle condizioni e dei luoghi di lavoro sotto l'aspetto della salute e del benessere, non solo dei lavoratori ma anche degli animali. A Basciano, abbiamo realizzato un punto vendita aziendale per la vendita sia degli insaccati che delle carni fresche. Inoltre, abbiamo fatto 3 nuove assunzioni di personale impiegato a tempo pieno nella lavorazione dei prosciutti ed a breve contiamo di assumere altri 2 dipendenti.*



*Il laboratorio di lavorazione*

### **Quindi i fondi del PSR sono stati fondamentali?**

*Per la S. Vincenzo il PSR Abruzzo 2007/2013 è stato decisivo nella determinazione di realizzare lo stabilimento di Basciano; senza la certezza del contributo non avremmo potuto realizzare il nostro progetto, sia per il notevole sforzo economico che avrebbe comportato anche solo in termini di esposizione finanziaria con le banche, sia per il maggiore affidamento che l'apporto pubblico comporta nella positiva conclusione del progetto.*

di Giorgia Matteucci