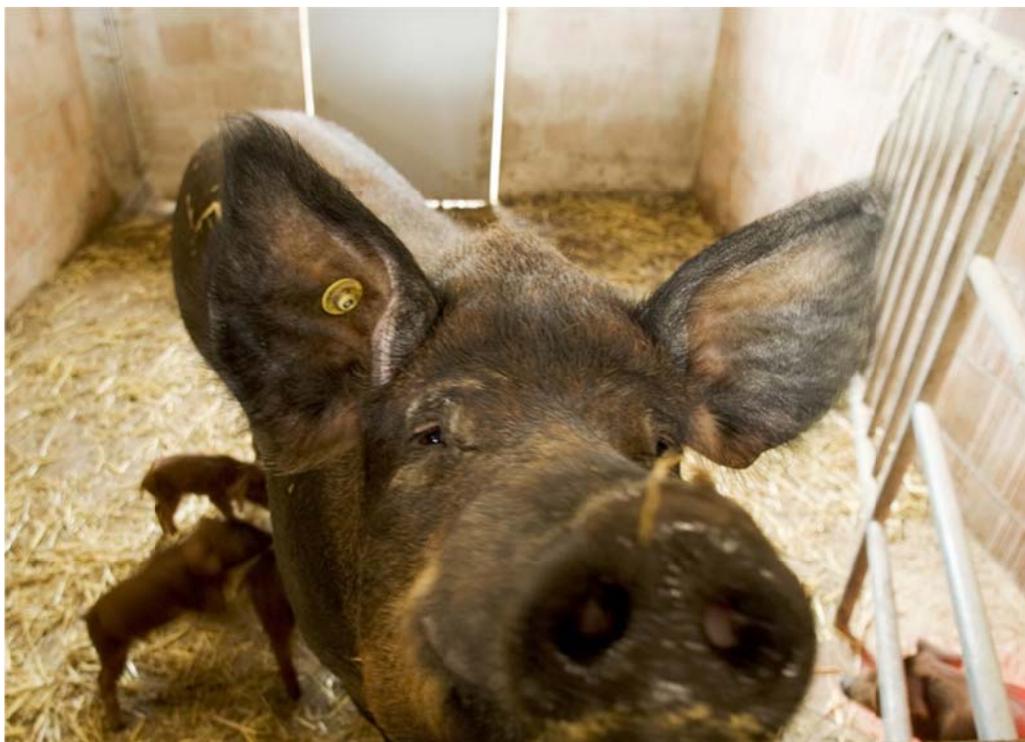


## AZIENDA CÀ LUMACO

La filiera che esalta tradizione e innovazione



1

### L'azienda

L'azienda Ca' Lumaco da diversi anni si dedica all'allevamento brado di suini di Razza Mora Romagnola, una razza locale che rischiava l'estinzione e oggi è in netta ripresa. L'azienda, che produce anche salumi biologici è capofila del PIF che promuove l'allevamento brado a un basso impatto ambientale (**agricoltura biologica**) in aree caratterizzate da svantaggi naturali. Ca' Lumaco ha promosso la costituzione di una filiera ed una serie di investimenti che garantiscono la completa tracciabilità del prodotto. **L'accordo di filiera coinvolge 5 soggetti** (4 aziende agricole ed 1 Salumificio) e si basa sulla costituzione di un Raggruppamento Temporaneo di Impresa (RTI) tra il soggetto capofila e le aziende produttrici di mangimi, permettendo di **consolidare i rapporti lungo la filiera**. Con l'accordo è stata anche fissato 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, la Mora romagnola.

Interessanti sono alcuni numeri del progetto: 1.450 q/anno (mangimi); 160 capi (32 t/anno di suini macellati); 18.380 kg (attività di trasformazione: prosciutti, spalle, ecc.); 14.270 kg



(prodotti finiti complessivi). Un aspetto di particolare rilievo è rappresentato dalla ricaduta degli investimenti che per quanto concerne la **Misura 121** “Ammodernamento aziendale” ha coinvolto nell’85% dei casi aziende presenti in area montana svantaggiata, consentendo dunque un rinnovamento delle aziende capaci di rivalutare territori periferici. Il carattere innovativo e imprenditoriale del **progetto è stato premiato durante la manifestazione Oscar Green 2011** della Coldiretti nella categoria “Stile e cultura d’impresa” che ne ha riconosciuto la capacità di fare della tracciabilità dei prodotti il marchio distintivo dell’azienda.

### Ca’ Lumaco: la tracciabilità al servizio del consumatore

2

L’allevamento ed il macello sono tracciati in modo da fornire informazioni in relazione alle patologie degli animali e alla produzione della carne. A tutto ciò si associa un sistema efficiente di individuazione e una buona trasmissione dei dati; ciò consente di conoscere in qualunque momento la situazione di ciascun animale, assicurando la **garanzia sanitaria del prodotto finale**. Grazie alla banca dati costituita è stato possibile creare una piattaforma web che consente ad ogni operatore di sfruttare al meglio i dati presenti. Tutti i dati acquisiti sono inseriti nella banca dati e determinano la storia dell’animale: nascita, eventuali vaccinazioni e/o trattamenti sanitari, curve di accrescimento, ecc., sino al conferimento al macello. Il sistema continua ad operare anche durante la macellazione, fase in cui diventa molto complesso mantenere la tracciabilità delle varie parti dell’animale. Questo sistema garantisce quindi lo storico completo dei prodotti; inoltre per i prosciutti si procede ad un’identificazione singola con un transponder, al fine di poterli monitorare in modo automatico, generando così lo scarico del magazzino e la bolla di consegna dal macello allo stagionatore, riportante i dati di identità di ogni singolo prosciutto e/o spalla. Gli altri prodotti sono identificati attraverso un’etichetta con un codice a barre **“bidimensionale”** in grado di contenere molti dati dell’animale senza dovere necessariamente accedere al data base. In questo modo il **consumatore finale, dotato di un cellulare di ultima generazione, potrà “leggere” l’etichetta con tutta la storia legata al salume acquistato**. Allo stesso modo potrà sapere quando il prodotto arriva nel punto vendita: il computer del negozio si collegherà alla banca dati e, in modo analogo agli attori della filiera che l’hanno preceduto (allevatore, macellatore, stagionatore), accedere ai dati presenti, riportandoli - in modo analogo a quanto viene fatto per i prodotti bovini - sullo scontrino consegnato al consumatore. Ca’ Lumaco grazie a questo progetto ha rafforzato la relazione con il consumatore, garantendo massima informazione, trasparenza e qualità. Questo progetto rappresenta una reale novità per la produzione e per il mercato: un’azienda che mette l’innovazione al servizio della qualità e della salubrità dei prodotti tipici della tradizione emiliano-romagnola.

### Gli interventi realizzati con il PSR 2007/2013

Il progetto integrato di filiera per la valorizzazione organica di più eventi ha attivato varie misure dell’Asse 1. Nello specifico sono intervenute:



- **Misura 121 “Ammodernamento delle aziende agricole”** per un investimento complessivo di € 248.745,00 mentre il contributo concesso ammonta a € 118.168,00 per la realizzazione della nuova nursery e per l’implementazione di tutte le strutture necessarie ad ampliare l’allevamento
- **Misura 124 “Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie”** per un investimento complessivo di € 54.472,00 con un contributo pubblico di € 38.130,00 per l’implementazione del sistema tecnologico legato al microchip
- **Misura 123 Azione 1 “Accrescimento del valore aggiunto dei prodotti agricoli e forestali”** con un investimento complessivo di € 305.016,00 ed un contributo pubblico pari a € 122.006,00 destinati al salumificio
- **Misura 111/114 “Formazione professionale e azioni di informazione e consulenza”** per un investimento totale di € 900,00 dove il contributo pubblico ammonta a € 810,00

3

I fondi concessi del PSR sono stati essenziali per la realizzazione del progetto sia perché hanno consentito ai diversi attori di essere supportati nel processo di integrazione, sia perché hanno garantito un concreto supporto per l’acquisto delle attrezzature necessarie alla realizzazione del progetto.

### La progettazione integrata di Filiera (PIF)

La filiera è l’insieme delle attività che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare, partendo dalla produzione agricola di base fino alla vendita al consumo finale. Operativamente, la filiera è formata dall’insieme di fasi (anelli) che vanno dalla produzione alla commercializzazione dei prodotti agricoli e/o agroalimentare. Possono esistere quindi diversi tipi di filiere, da quelle corte, con l’esempio limite di un unico soggetto che produce, trasforma e commercializza il prodotto, a quelle “complesse” che prevedono più passaggi, più soggetti coinvolti e si sviluppano in un ambito territoriale ampio.



**I fattori dell'eccellenza**

- 1. Innovazione a servizio della qualità e della salubrità di un prodotto tipico di montagna**
- 2. Creazione di un Raggruppamento Temporaneo di Impresa (RTI):** ha rafforzato e reso più stabili i rapporti all'interno della filiera suinicola
- 3. Controllo qualità:** Attraverso l'inserimento di un microchip all'interno dell'animale, dalla nascita alla macellazione è possibile ripercorrere lo storico del suino, dopo la macellazione attraverso un'etichetta bidimensionale decifrabile con uno Smartphone il consumatore può conoscere la storia del prodotto
- 4. Recupero di una razza in via d'estinzione:** puntando su una razza suina a rischio di estinzione, si tutela un prodotto tradizionale fortemente legato al territorio

4

**I numeri del progetto di filiera****Territorio**

- Le aziende agricole sono collocate nella provincia di Modena, mentre il salumificio è in provincia di Bologna. L'85% degli interventi di investimento finanziati dalla Misura 121 "ammodernamento delle aziende agricole" ricadono in area montana svantaggiata.

**Le aziende coinvolte**

- 4 aziende agricole
- 1 Salumificio

**Gli investimenti del PIF**

- L'investimento complessivo del progetto ammonta a oltre 610.000,00 €

**Quantità prodotte/acquistate all'interno della filiera**

- 1.450 q/anno (mangimi)
- 160 capi (32 t/anno di suini macellati)
- 18.380 kg (attività di trasformazione: prosciutti, spalle, ecc.)

**Produzione complessiva finale**

- 14.270 kg (prodotti finiti)

**La qualità del prodotto biologico**

- Nel 2002 l'azienda ha ottenuto la certificazione ICEA di produzione agricola biologica in regime di controllo CE

A cura di Roberto Gigante

Dati aggiornati a gennaio 2014