

Sintesi della visita AZ. AGRICOLA BIOLOGICA SAN PAOLO

Nome del responsabile Luca Brianti
Indirizzo loc. Santa Lucia – Medesano (Parma)

Telefono: 3333967895

Mail: lucabrianti@virgilio.it

GRUPPO DI VISITA

Produttore -
Consumatore Micaela Sini Scarpatò, Chiara Lottici, Clara Clivati;
Tecnico Alberto Chiappari

VISITA

Data delle visita 09/07/2020
Ora di inizio 17.45
Ora di conclusione 19.20

Osservazioni generali

L'azienda agricola San Paolo, considerando la collocazione di tipo collinare, ha una discreta dimensione.

E' infatti estesa circa 50 ha di cui 35 seminabili e gli altri occupati da boschi ed incolti.

E' una realtà che nasce nel 2002 e che dal 2010 vende solo attraverso la vendita diretta ai consumatori in mercati, fiere e presso lo spaccio aziendale.

L'attività prende origine da quella del padre di Luca che ha un'avviata macelleria a Fornovo. Alla crisi della "vacca pazza" la famiglia ha pensato di rispondere producendo in proprio bovini, suini e pollame scegliendo la via della sostenibilità aderendo al metodo biologico e valorizzando l'antica razza suina del "Maiale nero di Parma".

La scelta di fondo ha selezionato la clientela e spinto proprio alla vendita diretta e alla presenza in mercati e fiere.

Il centro aziendale è ampio e ben organizzato e nasce dall'acquisto delle strutture di un precedente allevamento da latte.

La visita è partita dall'allevamento bovino. Questo non ha riproduttori ed è costituito da vitelloni acquistati all'età di sei mesi. Nel tempo si è fatta la scelta di prediligere la razza piemontese, docile e con grande resa, i capi sono acquistati in allevamenti delle zone di Parma e Piacenza. Sono in media presenti 35-40 capi sia femmine che maschi castrati

L'alimentazione è a base di fieno (tutto aziendale), cereali e leguminose (crusca, orzo, mais, pisello proteico) in parte prodotti ed in parte acquistati da produttori locali.

Gli animali sono allevamenti in box a stabulazione libera ed hanno accesso ad un ampio paddock ma non fanno pascolo libero. Non avviene un vero e proprio finissaggio ma all'età di 12/14 mesi gli animali cambiano alimentazione con l'introduzione dei cereali e del pisello.

I suini, tutti di razza "Nero di Parma" sono invece allevati completamente all'aperto. Abbiamo visitato una buona parte dei recinti con le "golf car" elettriche dell'azienda

Tutti i suini nascono in azienda. Le scrofe vengono lasciate liberamente con i verri per circa 4 mesi-. Qualche settimana prima del presunto parto vengono messe in luoghi separati dove nascono in tranquillità i piccoli che restano con la madre per almeno 40 giorni, tempo necessario per lo svezzamento.

Le madri fanno 4-5 parti nella loro vita poi vengono macellate. In media hanno un parto e mezzo ogni due anni.

Una volta raggiunta l'età adatta per essere tolti dalla madre, i suinetti vengono raggruppati con altre nidiate (35-40 capi) e messi in ampi recinti all'aperto dove resteranno per circa 18 mesi, tempo in cui raggiungono il peso di 180-190kg e la giusta maturazione delle carni.

Oltre a quello che gli animali trovano pascolando liberamente nel terreno e nel bosco, l'alimentazione viene integrata con cereali in parte aziendali e in parte acquistati da aziende locali. La miscela di orzo, mais, pisello proteico e crusca, viene quotidianamente somministrata agli animali e nell'ultima fase di ingrasso viene aggiunto il siero di latte di Parmigiano-reggiano del caseificio posto a pochi Km dall'azienda. I riproduttori sono costituiti da circa 20-22 scrofe e due verri e i capi totali sono circa 250.

Gli animali vengono trasportati a macelli del territorio con mezzi aziendali propri, rispettando il loro benessere.

Il percorso è poi proseguito con la visita allo spaccio di vendita e alle celle di asciugatura e maturazione dei salumi.

L'asciugatura avviene a freddo ed in questo modo vengono usati solo sale e pepe come conservanti. Le lavorazioni e i mercati vengono interrotti nei mesi di luglio e agosto quando il caldo potrebbe danneggiare il prodotto.

Infine abbiamo visitato la "cantina" di stagionatura e fatto un assaggio dei salumi aziendali. La cantina, pur essendo ricavata in una struttura tutto sommato moderna, presenta caratteristiche tipiche di quelle antiche con umidità e temperatura ideale ed ha un impatto visivo notevole.

Non abbiamo visitato l'allevamento di pollame costituito da anatre, galline e faraone.





COMITATO DI VALUTAZIONE

Coerenza con i parametri stabiliti. Non emergono criticità.

L'azienda gestisce il tutto con consapevolezza delle proprie scelte e conoscenza dei metodi biologici.

Un suggerimento, per il benessere animale, può essere quello di permettere il pascolo libero ai bovini almeno nella fase iniziale della loro permanenza in azienda e prima del cambio di alimentazione.

Questo, lo capiamo, dovrà comportare una considerevole aggravio nell'organizzazione aziendale

Parma, Novembre 2020