

Sintesi della visita AZ. Agricola Lo SPINETO

Nome del responsabile Tiziana Sfriso
Indirizzo Strada Vallezza – Neviano de' Rossi – Fornovo Taro

Telefono 334 9044593

Mail info@lospineto.it; lospinetobio@gmail.com

GRUPPO DI VISITA

Produttore	-
Consumatore	Clara Clivati, Gloria Venturini, Angelo Chiuri, Giovanni Scirè, Martina Stablum, Serena Enrlich, Carlotta Baroni, Alessandro Gallo, Francesca Caffarra
Tecnico	Alberto Chiappari

VISITA

Data delle visita	10/07/2020
Ora di inizio	17.50
Ora di conclusione	19.00

Osservazioni generali

Ci ritroviamo direttamente nei pressi del terreno dove vivono allo stato totalmente brado i suini dello Spineto. L'azienda prende proprio il nome da questo angolo di montagna che, lasciato un tempo incolto, si era riempito di piante spinose. La razza allevata è quella parmigiana autoctona: il "Nero di Parma". La scelta è caduta su questa specifica razza per la sua rusticità e per la qualità delle carni e dei salumi. All'ingresso vediamo subito le capannine per le fattrici. Le capannine non hanno il fondo in cemento ma in terra battuta per avere un migliore benessere degli animali si immette paglia che assume un maggiore spessore in inverno per mantenere una buona temperatura. La mancanza del fondo in cemento può creare problemi di umidità a cui si ovvia con solchi devia acqua intorno alle capannine che sono messe in un terreno in pendenza. Ci aggiriamo fra suinetti, magroni e animali più adulti che sono liberi di girare nei quattro ettari a loro destinati. Il verro (Berto), quando non viene lasciato insieme alle femmine, ha un suo spazio separato. Le femmine in media partoriscono due volte l'anno. Per ora non vi sono particolari problemi di consanguineità.

L'area è, naturalmente, tutta recintata. La manutenzione di questa realtà è molto onerosa in ordine di tempo e di spese. Le linee guida regionali per gli allevamenti suini allo stato brado creano non pochi problemi imponendo regole difficili da rispettare in montagna soprattutto l'obbligo della doppia recinzione.

Osserviamo un'organizzazione diversa rispetto a "San Paolo" anche per il minor numero di capi allevati (circa 100).

L'allevamento non è certificato bio perché il sistema viene considerato troppo burocratico e non veramente efficace nei controlli. L'azienda rispetta comunque il più possibile le regole del bio e della biodinamica: Tiziana partecipa, infatti, a corsi di aggiornamento su queste tematiche. Dice di aver bisogno di imparare ancora.

Per l'alimentazione l'azienda usa cereali (orzo e frumento) e favino prodotti direttamente in azienda e mangimi acquistati. Si cerca di ridurre l'utilizzo del mais che favorisce un eccesso di grasso.

Naturalmente gli animali mangiano anche ciò che trovano al pascolo in particolare frutti e bacche selvatici presenti in base alla stagione.

Per quanto riguarda gli interventi veterinari vengono fatti quelli obbligatori per legge e non vengono usati antibiotici. La rusticità della razza e la vita all'aperto riducono i problemi sanitari.

I capi iniziano il periodo di finissaggio intorno ai 17 mesi e vengono macellati intorno ai due anni. La macellazione avviene al Macello Malvisi di Noceto e i salumi vengono preparati dal salumificio Sant'Ambrogio di Neviano degli Arduini.

L'azienda vende direttamente carne fresca e salumi. Recentemente offre il servizio "Alleva io" cioè la possibilità per una famiglia o singolo di acquistare un capo, seguirne la crescita ed ottenere i prodotti che da esso derivano

Suggerimenti

L'azienda sta cercando di rendersi autosufficiente per l'alimentazione nel frattempo sarebbe bene conoscere i fornitori dei mangimi e l'origine degli stessi. In particolare sarebbe bene avessero un'origine biologica.

Come verificato sul posto e confermato da Tiziana, il precedente proprietario aveva lasciato parecchi residui sul terreno anche in plastica, suggeriamo di proseguire la "bonifica" del terreno per renderlo totalmente libero da questi inquinanti.







COMITATO DI VALUTAZIONE

Coerenza con i parametri stabiliti. Non emergono criticità.

Parma, Novembre 2020