

## BIODIVERSITALY-PARMA: A NEW APPROACH TO SUSTAINABLE PRACTICES IN ANIMAL PRODUCTION

---

### Stato

In sospenso



### Acronimo

BiodiversITALY

### Main Theme:

Sustainable development of small rural communities

### Tag

biodiversity animal production local breeds parma

### Budget totale

€ 500.000,00



, Italy, Europe

### Titolo

BiodiversITALY-Parma: a new approach to sustainable practices in animal production

### Riassunto

The main objective of the experience, that for some years the partners brought forward, is to enhance the local animal populations, creating a virtuous chain that starts by farmers, goes through processors, and reaches consumers of high quality niche products.

Beneficiaries are represented primarily by rural populations in disadvantaged areas in terms of economic and environmental impact of the province of Parma and other areas of Emilia-Romagna (hill-mountain areas), and subsequently by consumers of larger areas .

The results obtained testify to the achievement of the objectives, since the breeding of local breeds currently involves only in the areas of hill-mountain, about 50 farmers, 3 slaughterhouses, 2 processing plants (plus a few privates, annexed to farm holidays), numerous restaurants and / or farm holidays in the area. To these figures must be added those of other areas of the province and outside of it.

Da

gennaio 2005

A

dicembre 2014

Nazione

Italy

## Partnership

	Nome	Attività principali	Nazione
Candidato guida	University of Parma (UNIPR)	Within the structures of the University of Parma scientific research of international excellence are held. The objectives achieved by research groups, the number of publications on major international scientific journals and the high number of high-level collaborations with foreign universities testify to that level of excellence. The research areas and applications are different (food, veterinary science, biotechnology, pharmaceutical innovation, experimental medicine), without forgetting the importance studies of legal, economic and humanistic. The University of Parma is also home of a Technopole for the industrial research, that consists of six centers at the forefront operating in various industrial sectors.	Italy
Partner dell'iniziativa	Experimental Station for Food Preserving Industry (SSICA)	La Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari ha lo scopo di promuovere il progresso, scientifico, tecnico e tecnologico dell'industria conserviera italiana per i settori frutta, ortaggi, carni e pesce attraverso attività di ricerca applicata, consulenza, formazione e divulgazione. Con il suo personale specializzato e con laboratori all'avanguardia, si colloca fra le più importanti istituzioni di ricerca applicata nel settore della conservazione degli alimenti esistenti in Europa e nel mondo e partecipa a progetti di ricerca nazionali e internazionali. La struttura è dotata di dipartimenti specifici per i diversi settori merceologici e dispone di apparecchiature e competenze volte a sperimentare anche nuovi prodotti e nuovi processi di trasformazione e conservazione, studiandone previsionalmente le ricadute economico-sociali .	Italy
Partner dell'iniziativa	Province of Parma (Prov Parma)	La Provincia è un ente locale di area vasta; attualmente la propria organizzazione e le funzioni esercitate sono in fase di riordino (legge n.56 del 27/05/2014). Storicamente le province sono enti intermedi tra Comuni e Regioni, rappresentano la propria comunità, ne curano gli interessi, ne promuovono e ne coordinano lo sviluppo. La Regione Emilia Romagna ha delegato alle Province gli interventi in materia di agricoltura; tra le numerose competenze assegnate in questo ambito la provincia di Parma svolge interventi di coordinamento per la tutela e salvaguardia della biodiversità in agricoltura. In particolare, attraverso il Servizio Agricoltura e Risorse Naturali ha avviato a partire dal 2005 uno specifico progetto di recupero e valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario. Nel fare questo si è posta l'obiettivo di mettere in rete l'insieme delle esperienze che fino a quel momento venivano condotte in modo non coordinato e con iniziative sporadiche.	Italy

Partner Agri-eco srl  
dell'iniziativa (Agri-eco srl)

Agri-eco srl sviluppa le proprie competenze tecniche nell'ambito di progetti di valorizzazione delle attività agricole negli areali ad alta vocazione. L'attività di assistenza tecnica è svolta nell'ambito di realtà agricole multifunzionali al fine di migliorarne le potenzialità attraverso anche specifiche iniziative di marketing. Queste iniziative hanno l'obiettivo di mettere in evidenza i prodotti di nicchia, quelli biologici, i trasformati derivati dalle attività agricole e dalle iniziative di filiera che coinvolgono anche realtà artigianali locali. Alcuni esempi di importanti temi dei progetti realizzati che hanno fatto riscoprire i valori della tradizione, della qualità e dell'importanza della salvaguardia della biodiversità sono quelli sui grani antichi, le razze locali e gli agriturismi. Agri-eco srl svolge, inoltre, assistenza tecnica in materia ambientale, nello specifico per il comparto agricolo e agro-industriale attraverso l'implementazione di pratiche inerenti: l'Albo gestori ambientali, valutazioni ambientali, A.I.A., A.U.A., autorizzazioni settoriali, scritture ambientali, studi di fattibilità, gestione biomasse e sottoprodotti, piani di spandimento, P.U.A., piani di sviluppo aziendale e vanta una lunga esperienza nelle indagini sul territorio regionale, dagli studi statistici alle indagini pedologiche. Nell'ambito delle attività in essere la Ditta si avvale di collaborazioni con professionisti di specifiche competenze come ad esempio alcune delle principali sono: rumore, odore e emissioni in atmosfera, e per le determinazioni e ricerche analitiche sono attivi rapporti con laboratori accreditati.

Italy

Da

Alberto Sabbioni

## Step 1: Fast lane to the main idea

EAT THEM OR LOOSE THEM. NELL'ESPERIENZA DESCRITTA, SALVAGUARDARE E VALORIZZARE LE RAZZE LOCALI SIGNIFICA METTERE INSIEME LE RAGIONI DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE DEL TERRITORIO, DELLA OPPORTUNITÀ DEL REDDITO PER GLI ALLEVATORI, DEL SOSTEGNO ALLA QUALITÀ DELLE PRODUZIONI E DELLA GARANZIA PER IL CONSUMATORE. IN QUESTO PROGETTO IL RECUPERO DELLE RAZZE LOCALI DELLA PROVINCIA DI PARMA DIVENTA IL MEZZO PER ARRIVARE AD UN MODELLO DI SOSTENIBILITÀ DA UTILIZZARE ANCHE IN ALTRI CONTESTI, CHE SI RIVOLGE AL PASSATO (RECUPERO DELLE TRADIZIONI DEL TERRITORIO, IN TERMINI DI ANIMALI ALLEVATI E PRODOTTI ALIMENTARI), TIENE I PIEDI BEN PIANTATI NEL PRESENTE (RISPETTO DELLE NORME DEL BENESSERE ANIMALE E DELLA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE) E GUARDA CON FIDUCIA AL FUTURO (RIPOPOLAMENTO DELLE ZONE PIÙ VULNERABILI – COLLINA E MONTAGNA – PROTEZIONE DELLE PICCOLE COMUNITÀ RURALI). TUTTO CIÒ È POSSIBILE ANCHE IN UN TERRITORIO A ZOOTECCIA AVANZATA, SENZA INTERFERENZE NEGATIVE CON ALTRI SISTEMI PRODUTTIVI.

## Step 2: Main innovation developed

Per le tre razze locali (suino Nero di Parma, pecora Cornigliese, tacchino di Parma e Piacenza) sono state messe a punto buone pratiche di gestione, con il supporto della ricerca (UNIPR-SSICA-SITEIA). L'innovazione principale è stata la creazione di un NETWORK locale fra allevatori, trasformatori, istituzioni politiche e di ricerca, consumatori, a sostegno delle popolazioni rurali di collina-montagna, che ha generato a sua volta altre aggregazioni (Consorzio di tutela del suino Nero di Parma; Associazione Allevatori e Agricoltori Custodi della Provincia di Parma). Quindi è soprattutto un'innovazione CULTURALE, utile per raggiungere i risultati dell'esperienza, che ha reso riconoscibili e accessibili i prodotti all'interno di filiere, conferendo sicurezza alimentare e tracciabilità. Inoltre, i partner hanno

supportato gli allevatori nella soluzione di problemi (allevamento, trasformazione delle carni), attraverso l'organizzazione di seminari formativi e assistenza tecnica.



### 1-Pecore Cornigliesi nel loro ambiente di allevamento

Il rispetto dell'ambiente è una delle regole fondamentali dell'allevamento della pecora Cornigliese.



### 2-Carcasse di agnelli Cornigliesi prima della sezionatura

Eat them or loose them. Il tema dell'esperienza presentata come Best Practice trova in questa immagine il suo naturale sviluppo.



### 3-Punto vendita carne razza Cornigliese

L'immagine illustra il punto vendita delle carni di razza Cornigliese (negoziò Le Carni, Cascinapiano, PR)

## Indirizzi internet dei soggetti coinvolti nell'esperienza

Vengono riportati gli indirizzi dei principali soggetti coinvolti nell'esperienza.

## Step 3: Background and context

L'esperienza si è realizzata in un contesto di agricoltura marginale, di tipo estensivo, con allevamenti ubicati perlopiù in aree collinari e montane, anche ad alto valore ambientale (aree protette). Gli agricoltori operano in un ambiente ancora integro, attuando sistemi di allevamento che prevedono il ricorso a risorse alimentari naturalmente disponibili sul territorio, nonché elevate condizioni di benessere animale. Tale contesto è, tuttavia, caratterizzato da un ambiente socio-economico sempre più critico (progressivo spopolamento, innalzamento dell'età media, carenza di attività economiche in grado di legare le persone al territorio) ma con alte potenzialità di sviluppo. L'allevamento e la valorizzazione delle razze locali si inserisce in tale contesto socio-economico e culturale e diventa un mezzo per presidiare il territorio dalle sue criticità, e da quelle che possono insorgere a livello ambientale (progressiva scomparsa dei pascoli e della biodiversità, prevalenza del bosco).



### Paesaggio di collina

L'ambiente rurale di collina nel quale l'esperienza si è sviluppata.

## Step 4: Main results achieved

1) Progetti sul territorio (PSR): collaborazione fra istituzioni e agricoltori/trasformatori per mettere a punto strumenti utili al riconoscimento e alla tracciabilità dei prodotti (registri degli animali, formazione degli operatori, assistenza tecnica); ricerca scientifica nell'ambito delle tecniche di allevamento, della valutazione della qualità dei prodotti trasformati, del benessere animale; garanzie al consumatore (sicurezza e origine dei prodotti); interesse da parte di chef e ristoratori (utilizzare e promuovere i prodotti).

2) Progetto QUBIC (Quality Biodiversity Innovation Competitiveness): creare nuove opportunità per diversificare le fonti di reddito delle aree rurali; innovazione della catena di produzione e distribuzione dei prodotti ottenuti da carni di suini di razze autoctone; trasferimento di conoscenze tecnologiche; applicazione di pratiche sostenibili presso i piccoli allevamenti in aree rurali svantaggiate; miglioramento delle tecniche di trasformazione delle carni.



### Marchatura Tacchino di Parma e Piacenza

La marcatura dei soggetti rappresenta il primo punto della tracciabilità di un prodotto di origine animale. E' un requisito essenziale per la sicurezza alimentare, perchè permette di inserire l'animale in un flusso di informazioni che parte dagli ascendenti ed arriva ai prodotti.



### Registro Anagrafico della Pecora Cornigliese

L'attività di inserimento dei dati anagrafici dei soggetti di razza Cornigliese viene fatta inizialmente su supporto cartaceo, poi i dati vengono trasmessi per via telematica all'Associazione Nazionale della Pastorizia (Roma)

### Pecora Cornigliese - Ricette

La pubblicazione raccoglie alcune ricette con le carni della razza Cornigliese, raccolte sul territorio, grazie alla disponibilità di ristoratori o privati che hanno una tradizione nell'utilizzo di tali carni. Il significato è quello di non perdere il rapporto fra la razza animale locale ed il territorio da cui proviene.

### Pecora Cornigliese: risultati dell'esperienza e prospettive

Il documento riporta i risultati delle sperimentazioni volte a valutare le caratteristiche delle carcasse e delle carni di agnelloni e adulti di razza Cornigliese (misura 214). Viene inoltre riportata la progettazione dell'attività del 2014 (misura 411)

### Registro suino Nero di Parma

Il RRI del suino Nero di Parma è tenuto dall'Università di Parma per conto dell'APA-PR e contiene le informazioni necessarie per la tracciabilità degli animali e dei loro prodotti, garantita dal Consorzio di Valorizzazione del suino Nero di Parma

## Report finale progetto Qubic (inglese)

Il progetto QUBIC ha rappresentato per la SSICA l'opportunità di definire un processo virtuoso di collaborazione pubblico-privato in grado di rispondere a diverse esigenze delle popolazioni rurali di aree svantaggiate attraverso la formazione nel campo della sicurezza alimentare.

## Suino Nero di Parma: risultati dell'esperienza e prospettive

Il documento illustra la programmazione (misura 411) ed i primi risultati dell'attività del 2014 (I semestre) rivolti a valutare le caratteristiche dei prosciutti ottenuti da cosce di suino Nero di Parma

## Tacchino di Parma e Piacenza - Ricette

L'opuscolo contiene ricette che sfruttano le carni del tacchino di Parma e Piacenza, raccolte sul territorio, e quindi in grado di rinsaldare i rapporti fra la razza ed i prodotti.

## Tacchino di PR-PC: risultati della esperienza e prospettive

Il documento illustra i risultati di prove volte a valutare l'accrescimento e la qualità delle carcasse e delle carni del tacchino di PR-PC (misura 214). Inoltre viene riportata la progettazione dell'attività del 2014 relativa alla misura 411

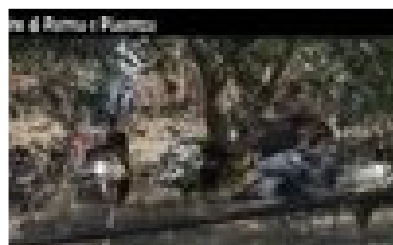
## Step 5: Main beneficiaries and needs addressed

Gli operatori della filiera zootecnica (allevamento, trasformazione, distribuzione) delle zone di collina-montagna della provincia di Parma, operanti all'interno della filiera del suino, della pecora e del tacchino autoctoni, hanno avuto ricadute positive dal progetto, potendo beneficiare di attività di formazione, assistenza tecnica e promozione ed essere protagonisti del progetto di valorizzazione del territorio. Il progetto ha risposto a bisogni concreti di queste popolazioni, che si trovano ai margini del sistema economico, e che non potevano ulteriormente beneficiare di un sistema di interventi che non fosse pienamente sostenibile dal punto di vista economico e ambientale. La sicurezza alimentare rappresenta un bisogno primario, cui si è cercato di rispondere non con i mezzi della zootecnia intensiva (propri di altre zone della provincia), bensì con quelli di una zootecnia in sintonia con il territorio, l'ambiente, le tradizioni, così da diventare motore di una crescita economica.



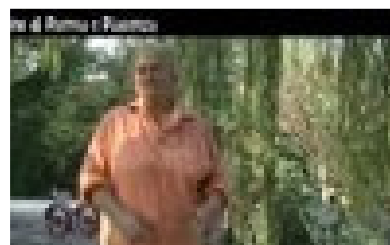
### Allevamento del tacchino di Parma e Piacenza: 1

Alcuni allevatori espongono le loro esperienze maturate nel corso degli anni di partecipazione al progetto.



### Allevamento del tacchino di Parma e Piacenza: 2

Alcuni allevatori espongono le loro esperienze con l'allevamento del tacchino di Parma e Piacenza, maturate nel corso del progetto.



### Curiosità sull'utilizzo del tacchino di Parma e Piacenza

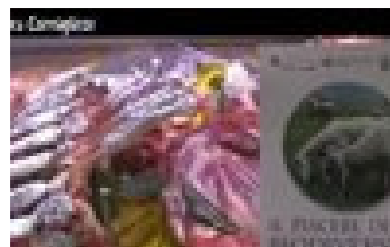
Dal racconto di allevatori ed estimatori delle carni del tacchino autoctono, indicazioni su sistemi di

preparazione dei piatti legati alla tradizione rurale.



### Lo chef consiglia: come cucinare il tacchino di Parma e Piacenza

Il famoso chef Massimo Spigaroli descrive le tecniche di preparazione delle carni del tacchino autoctono.



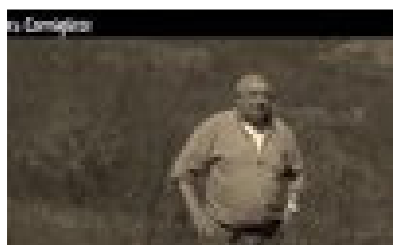
### Pecora Cornigliese: il parere del gastronomo

Un famoso esperto di gastronomia spiega come valorizzare la carne della pecora Cornigliese



### Pecora Cornigliese: Passione e tradizione

Racconti di vita di pastori di Pecora Cornigliese



### Pecora Cornigliese: ricordi d'infanzia di un pastore

Un pastore di pecora Cornigliese racconta la propria vita



### Ricordi di infanzia del tacchino di Parma e Piacenza

Il video riporta alcuni ricordi di chi in gioventù ha avuto l'opportunità di allevare i tacchini autoctoni, creando un ponte ideale fra passato e presente.



### Suino Nero di Parma: esperienze di un allevatore.

Un allevatore di suino Nero di Parma espone la sua esperienza con l'allevamento del suino Nero di Parma.



### Suino Nero di Parma: lavorazione delle carni

Il video, prodotto nell'ambito del progetto QUBIC, descrive le fasi di lavorazione delle carni del suino Nero di Parma, esposte da un esperto norcino.

## Step 6: Human resources involved in the project

Suino Nero di Parma: 20 allevamenti (6 attuano la filiera completa, in quanto dispongono di un proprio laboratorio di lavorazione della carne, 10 sono collegate alla ristorazione nel proprio agriturismo, 4 fanno fare tutte le lavorazioni conto/terzi) che producono circa 1000 suini per anno;

Pecora Cornigliese: 10 allevamenti, tutti in montagna; allevano circa 700 capi, utilizzati per la produzione della carne;

Tacchino di Parma e Piacenza: 20 allevamenti, privati e agriturismi, producono ogni anno circa 200 capi e utilizzano le carni per uso proprio;

Impianti di macellazione (n.6), laboratori di sezionatura (n.2) lavorazione delle carni (n.5);

Università di Parma (resp. A.Sabbioni): gestione genetica delle popolazioni a limitata diffusione;

SSICA (resp. C.Diaferia): valutazione delle caratteristiche chimico-fisiche delle carni e dei prodotti trasformati;

Provincia di Parma (resp. E.Tagliaferri): coordinamento e gestione di progetti;

Agri-Eco (resp. G.Corradi): marketing territoriale.



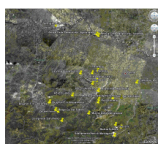
### Allevatore di pecora Cornigliese

Onorato Irali di Palanzano col suo cane da pastore.



### Evento: Tacchino a Corte, Parma 2012

Alcuni chef coinvolti nell'evento.



### UBICAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI DI SUINO NERO DI PARMA

Immagine della provincia di Parma con la segnalazione degli allevamenti suini (Nero di Parma)

## Step 7: Main difficulty or obstacle

Allevamento:



Difficoltà: scarso numero di animali e conseguente elevato costo; controllo riproduttori, mantenimento dei caratteri propri delle tre razze.

Strategia: Iscrizione degli animali in appositi registri di razza. Formazione di tecnici esperti di razza e conseguente riconoscimento e marcatura degli animali. Formazione degli allevatori. Adozione di sistemi di marcatura adeguati a garantire la tracciabilità.

Macello:

Difficoltà: Carenza di impianti di macellazione sul territorio provinciale.

Strategia: Interventi di sistemazione su piccoli macelli in zone di montagna (Borgotaro). In prospettiva: adozione di macelli mobili

Trasformazione/vendita:

Difficoltà: commercializzazione degli animali.

Strategia: Individuare un unico punto vendita nel quale il consumatore (privato o ristoratore) ha la garanzia di trovare le carni. Istituzione di un Consorzio di valorizzazione (suino nero di Parma). Avvio di strutture aziendali di macellazione e/o lavorazione/vendita proprie in allevamento.

---

### Ricostituzione di razze idonee all'allevamento biologico

La ricostituzione di una razza viene vista nei suoi aspetti normativi ed applicativi, quale sistema in grado di ottemperare alle necessità richieste dalle norme e dalla salvaguardia di popolazioni meticce ancora residue sul territorio.

## Step 8: Environmental impact

Sono evidenti elementi di tutela dell'ambiente e della biodiversità. Infatti l'esperienza con le tre filiere ha portato alla riduzione del rischio di estinzione per le tre popolazioni, riscoprendone i pregi e le caratteristiche (valorizzazione). Le tecniche di allevamento praticate sono in genere di tipo estensivo e rispettose del contesto ambientale (uso delle risorse alimentari del territorio, come i pascoli, e di alimenti di provenienza aziendale o del comprensorio). Il presidio del territorio, reso possibile dalla presenza dell'attività zootecnica, permette di ridurre i rischi del degrado ambientale, legati alla prevalenza del bosco sui pascoli. Le modalità di allevamento all'aperto garantiscono il benessere degli animali ed il rispetto dei normali ritmi di crescita. I prodotti ottenuti vengono commercializzati a livello locale (km 0), favorendo la riduzione dell'impatto ambientale.

## Step 9: Sustainability, transferability and duplicability

Al termine dell'esperienza si sono consolidate forme stabili di vendita dei prodotti della biodiversità, presso mercati contadini, punti vendita o direttamente presso le aziende agricole. I prodotti delle tre filiere sono presenti in fiere e manifestazioni di settore (nazionali e locali) ottenendo conferme e apprezzamenti circa la qualità presentata. Gli allevatori e i trasformatori si sono riuniti in consorzi o associazioni (Consorzio di Valorizzazione del suino Nero di Parma, Ass. Agricoltori e Allevatori custodi della provincia di Parma). La Provincia ha realizzato sul proprio sito istituzionale alcune pagine dedicate al tema della biodiversità e sostenibilità in agricoltura ([www.agriparma.it](http://www.agriparma.it)) e pubblicato un libro sulla Biodiversità Parmense. Si è attivato un circuito virtuoso tra centri di ricerca, sistema allevatori e piccole aziende di trasformazione, finalizzato alla formazione e all'incremento della qualità e della sicurezza alimentare dei prodotti tradizionali di salumeria.

### Libro Frutta e Buoi... (Provincia di Parma)

Il fulcro del lavoro qui presentato è la rassegna delle tante biodiversità che ancora oggi possono ritrovarsi nelle aziende parmensi. Non parliamo infatti di ricordi lontani e irrecuperabili ma di prodotti vivi che si possono toccare e gustare ancora oggi.

## Step 10: Dissemination

Per comunicare e diffondere i risultati raggiunti dall'esperienza è stato creato un sito internet (<http://www.biodiversity.unipr.it>) e una pagina Facebook ®. La diffusione dei risultati prevede un livello scientifico (European COST Action "Farm Animal Proteomics"; progetto di fattibilità H2020, Regione Emilia-Romagna) e uno divulgativo, attraverso mostre (Wool Art, 2012) e partecipazione ad eventi (Salone del Gusto, 2012), convegni e seminari. A livello locale sono state organizzate degustazioni, che hanno coinvolto figure di spicco della ristorazione e iniziative nelle zone di origine delle razze. Altre iniziative sono orientate alla promozione di attività sostenibili, rispettose dell'ambiente, del benessere animale e della salute dei consumatori, attraverso la messa a disposizione di servizi di supporto tecnico, normativo, di marketing, rivolti alla valorizzazione dei prodotti, al trasferimento dell'innovazione di processo e di prodotto a favore del capitale umano e delle imprese.



### Evento Tacchino a Corte (Parma, 2012)

Nel corso di questo evento alcuni chef locali hanno cucinato le carni del Tacchino di Parma e Piacenza



### Manifestazione Wool Art (Parma 2012)

Nel corso di questo evento, la lana della pecora Cornigliese è stata distribuita in numerosi Paesi del Mondo e i manufatti ricavati sono stati esposti. Si tratta di oggetti, capi di vestiario e vere e proprie opere d'arte ottenute tutte con lo stesso materiale di partenza.