



Terra  
madre

TERRA MADRE LOMBARDIA

Progetto

# TREDICILUNE

antichi saperi per una nuova agricoltura

una filiera virtuosa, agricola ed alimentare, per tutelare in modo  
sostenibile lavoro e qualità  
secondo i principi del buono, pulito e giusto.

## 1. Presentazione

Il Progetto TREDICILUNE muove dalla consapevolezza che in tutta la Regione siano presenti saperi e competenze di alto livello nel campo dell'allevamento suinicolo e della trasformazione delle carni, uniti a passione e rigore; specialmente nel panorama della norcineria ci sono disseminati nei territori patrimoni di conoscenza di grande valore. La domanda di salumi di qualità provenienti da agricoltura eco-compatibile eccede un'offerta ancora limitata, il cui anello debole è spesso rappresentato dalla scarsa disponibilità di carni provenienti da animali allevati con criteri di sostenibilità ambientale. In più si affacciano nuove figure, quali ad esempio quella dello chef-norcino, che stanno ri-vitalizzando un settore di grande tradizione contadina, dalle valli bergamasche alla bassa padana, dal varzese al mantovano, dai colli bresciani all'Oltrepo'.

## 2. Obiettivo generale del Progetto

Fondamentale obiettivo del Progetto è quello di proporre un DECALOGO, più che un disciplinare, che possa essere sottoscritto dai vari attori coinvolti:

<sup>35</sup>/<sub>17</sub> agricoltori,

<sup>35</sup>/<sub>17</sub> norcini,

<sup>35</sup>/<sub>17</sub> chef e ristoratori

a reciproca garanzia e soprattutto a tutela di co-produttori e ambiente.

Un Decalogo che si riferisca non solo a tecniche o modalità di allevamento e trasformazione quanto piuttosto ad un nuovo approccio complessivo all'agricoltura.

Evidentemente esso muove dalla considerazione e assunzione delle LINEE GUIDA di Slow Food relative a Presidi e Mercati della Terra, con particolare riferimento a dignità del lavoro agricolo, benessere animale, qualità della trasformazione.

Un Decalogo, infine, che possa essere assunto integralmente in tutto il territorio lombardo e declinato, secondo la specificità locale e le tradizioni storiche di ciascuna area geografica, nelle variabili riguardanti:

- <sup>35</sup>/<sub>17</sub> pezzatura del salume,
- <sup>35</sup>/<sub>17</sub> grana della macinatura,
- <sup>35</sup>/<sub>17</sub> scelta della concia e spezie relative.

### 3. Comitato Promotore

Il COMITATO PROMOTORE (di seguito C.P.) è costituito da Slow Food Lombardia, che ne è capofila, e da tutti i soggetti pubblici o privati che intendano sottoscriverlo perché ne condividono presupposti e contenuti. Il Progetto TREDICILUNE intende definire una filiera di produzione di salumi, partendo da un'agricoltura sostenibile, dal giusto riconoscimento del lavoro, dalla rivalutazione delle tradizioni locali per giungere ad un prodotto buono e sano, di largo consumo.

Il C.P. individua un gruppo di lavoro per la gestione del progetto, indicato come Coordinamento del Progetto (vedi punto specifico).

Il C.P. raccoglie l'adesione di coloro che sostengono il progetto, in modo attivo o indiretto attraverso l'indotto, e degli attori della filiera completa o di parti di essa.

La volontà espressa dagli aderenti al C.P. è ricostruire una filiera alimentare secondo criteri sostenibili e rispettosi di Terra, persone e animali, considerando che il **futuro anche economico** in agricoltura passa attraverso comportamenti e scelte legate alle produzioni di prossimità e di piccola scala.

### 4. Obiettivi specifici del Progetto

**I principali obiettivi che si intendono raggiungere, che costituiscono essi stessi il decalogo di riferimento, sono :**

- 1 - Pratiche agronomiche sostenibili in grado di non impattare negativamente il suolo.
- 2 - Recupero di sementi storiche, non manipolate, che possano essere autoprodotte e coltivate per la produzione dell'alimentazione degli animali.
- 3 - Utilizzo di materie prime, per l'alimentazione degli animali, ottenute con pratiche sostenibili da un punto di vista idrico ed energetico.
- 4 - Allevamento degli animali in un contesto agricolo polifunzionale, rispettoso di un equilibrio ambientale.
- 5 - Allevamento improntato alle regole base del benessere animale:
  - <sup>35</sup>/<sub>17</sub> Il personale che li accudisce deve essere preparato e in numero sufficiente, e deve evitare ogni trattamento brutale,
  - <sup>35</sup>/<sub>17</sub> la stabulazione deve essere libera, in stalla o al pascolo, oppure fissa ma con spazio sufficiente in ogni posta e con accesso al pascolo,
  - <sup>35</sup>/<sub>17</sub> devono essere il più possibile rispettati i comportamenti naturali della specie allevata, inclusa la socializzazione fra gli animali e i periodi naturali di riproduzione,
  - <sup>35</sup>/<sub>17</sub> le mangiatoie e l'acqua devono essere facilmente accessibili,

<sup>35</sup>/<sub>17</sub> le zone di riposo devono essere pulite, confortevoli, ventilate, dotate di illuminazione naturale.

6 - Allevamento di razze o varietà idonee, per tipologia e numero di individui, al contesto agricolo, preferibilmente autoctone o naturalizzate da alcune decine di anni.

7 - Tracciabilità di tutta la filiera alimentare degli animali:

a) cereali e foraggi di provenienza aziendale o extra aziendale, (collaborazioni tra aziende con eventuali possibilità di permuta sui prodotti),

b) animali allevati anche all'aperto in stato brado o semibrado (eventuali caratteristiche del pascolo in funzione di collaborazioni con Ist.di Ricerca). Sono in ogni caso vietati prodotti contenenti Ogm ed insilati, e nella fase di ingrasso, vitamine, integratori e tamponanti, a meno che non siano prescritti da un veterinario come terapia,

8 - Trattamento terapeutico, quando inevitabile, gestito con preferenza riservata a prodotti fitoterapici e omeopatici, mentre antibiotici o medicinali veterinari allopatici devono essere utilizzati, su prescrizione del veterinario, esclusivamente se non esistono altri rimedi efficaci e qualora la cura sia essenziale per evitare sofferenze e disagi agli animali. I tempi di sospensione per i farmaci allopatici devono essere raddoppiati rispetto a quelli indicati dalla legge.

9 - Macellazione di animali che abbiano almeno un anno (13 lune), secondo le direttive Asl di riferimento. Vendita e/o utilizzo per il Progetto TREDICILUNE di carni di animali esclusivamente nati e cresciuti in azienda.

10 - Preparazione delle carni secondo i criteri di norcineria tipici della zona in cui si effettua la trasformazione che comprendono comunque (nel caso di salumi 'fermentati'):

<sup>35</sup>/<sub>17</sub> macinatura,

<sup>35</sup>/<sub>17</sub> concia,

<sup>35</sup>/<sub>17</sub> nessun uso di additivi di sintesi - conservanti - derivati da latte o zuccheri

<sup>35</sup>/<sub>17</sub> aggiunta contenuta di nitrati-nitriti, preferibilmente entro i limiti concessi in agricoltura bio (5 mg pro kg),

<sup>35</sup>/<sub>17</sub> utilizzo di solo budello naturale,

<sup>35</sup>/<sub>17</sub> legatura auspicabilmente a mano,

<sup>35</sup>/<sub>17</sub> asciugatura anche in condizioni controllate, ma che riproducano le condizioni di asciugatura naturale,

<sup>35</sup>/<sub>17</sub> stagionatura in cantina, coerente con la tradizione norcina del territorio.

## **5. Coordinamento del Progetto e del marchio TREDICILUNE**

Il Comitato di gestione ovvero di Coordinamento del Progetto si compone di 5 elementi:

A. il responsabile di Terra Madre Lombardia (coordinatore)

B. un rappresentante dell'Associazione Norcini

C. due rappresentanti degli Agricoltori

D. uno chef-ristoratore

Ha validità biennale e viene (ri)costituito dal coordinatore di TM su mandato della Segreteria Regionale di Slow Food.

Il Coordinamento ha facoltà di avvalersi, pro tempore, di consulenze e collaborazioni a vario titolo. Sarà cura del coordinamento il raccordo con l'Università di Scienze Gastro-nomiche di Pollenzo, nonché con le Università di Lombardia e gli istituti di Ricerca, per tutte le interazioni utili alla diffusione e consolidamento del Progetto.

## **6. Marchio TREDICILUNE**

Il Progetto TREDICILUNE permette ai membri sottoscrittori di citare, a propria discrezione, l'adesione al Progetto stesso. Verrà studiata la possibilità di apporre un logo elaborato in seno al progetto e concesso in base a regole concordate.

## **7. Comunità del Cibo di Terra Madre**

Il Progetto contempla come suo obiettivo strategico la costituzione dello stesso nelle forme di una CdC, secondo i criteri individuati dall'Associazione Slow Food.

## **8. Documentazione attività**

Sarà promossa dal Progetto la raccolta e produzione di documenti scritti e filmati inerenti le attività agricole culturali e sociali collegate, documenti da conservare e catalogare a cura di Slow Food Lombardia, per concorrere all'arricchimento dei 'Granai della memoria' .

Enrica Agosti - Lorenzo Berlendis

10 febbraio 2013