



mipaaf

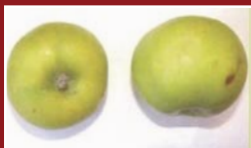
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo



**REGIONE
LAZIO**
regione.lazio.it

ARSIAL
Agenzia Regionale
per lo Sviluppo
e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio

Progetto "ITINERABIO" - Regione Lazio-Arsial - finanziato Mipaaf DM n. 4555 del 14.02.2017 (L. 194/2015)



Periferia: Cuore di Biodiversità

Maiale Nero Reatino

COPAGRI
Confederazione Produttori Agricoli



ITA Istituto
Tecnico
Agrario
I.I.S. Luigi Di Savoia - Rieti

**AMATRICI
ALBERGIERO**

Maiale Nero Reatino

1 DATI RILEVAMENTO

1.1 Denominazione della ricerca: FUORI DAL CENTRO, PERIFERIA CUORE DI BIODIVERSITÀ

1.2 Denominazione della scheda: Rilevamento dei saperi relativi al Maiale Nero Reatino:

i saperi di Maurizio Broccoletti

1.3 Bene materiale di riferimento: Maiale Nero Reatino

1.4 Ente responsabile: ARSIAL/Istituto Tecnico Agrario Rieti

1.5 Referente Scientifico: Alessandra Broccolini

1.6 Ricercatore/i: Elisa Morelli, Marco Bonanni

1.7 Modalità di ricerca: Intervista

1.8 Data e durata della ricerca: 29/11/2018

1.9 Attrezzature tecniche: Registratore digitale Smartphone; macchina fotografica.

2 OSSERVAZIONI

2.1 Nota ai contenuti della scheda:

La scheda è frutto di un lavoro di ricerca e documentazione condotto dagli studenti dell'Istituto Tecnico Agrario di Rieti con il coordinamento di Elisa Morelli e di Marco Bonanni in qualità di tutors e il coinvolgimento dei docenti interni: Proff. Maria Rosaria Ferraro, Germana Maddalena, Simonetta Tartaro, Domenico Quirini, Carlo Bruno, Settimio Adriani. Gli studenti coinvolti nella ricerca: Classe IA: Angelucci Sara, Beretta Chiara, Casanica Francesco, De Vivo Daniele, Franceschini Davide, Marchetti Filippo, Micaloni Stefano, Pandolfi Andrea, Renzi Renato, Rossi Giorgio, Ruggeri Augusto, Serafini Jacopo. Classe IB: Biancucci Alessandro, Boccanera Mariablu, D'Angelo Daniele, Di Casimirro Pietro, Monaco Mariacristina, Morelli Kristian, Paolini Michele, Sanesi Matteo, Scaccia Angelo, Tirabassi Federico, Vincenzi Lorenzo, Vincenzi Riccardo.

Il testimone Maurizio Broccoletti è un anziano allevatore di maiali da circa 15 anni. Alleva maiali di cinto senese e il maiale Nero Reatino, del quale ha circa 150 esemplari lasciati allo stato brado in un terreno di circa 5 ettari. Il testimone nella scheda parla dell'azienda, dei problemi dell'allevamento dei maiali e della difficoltà nella commercializzazione. Il modello di scheda costituisce una versione semplificata della scheda promossa dall'ARSIAL "Rilevamento delle pratiche e dei saperi locali legati alla biodiversità" per le varietà regionali del Lazio a rischio erosione genetica, elaborata dal gruppo di ricerca antropologica che fa capo all'Università Sapienza di Roma, con il coordinamento di Vincenzo Padiglione.



Allevamento estensivo



Le fattrici

3 DOCUMENTI

3.1 Documento audio: IST AG 2018/A06

Titolo: Rilevamento dei saperi relativi al Maiale Nero Reatino: i saperi di Maurizio Broccoletti

Tipo di documento: Documentazione primaria

Soggetto: Maurizio Broccoletti

Durata: 11 min, 49 sec

Luogo: Sede ITA - Rieti

Data: 29/11/2018

Tipo di registrazione: Digitale

Tipo di documento: Documentazione primaria

Genere: Documentazione allegata file pdf

4 LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA DEL RILEVAMENTO

4.1 Regione: Lazio

4.2 Provincia: Rieti

4.3 Comune: Belmonte

4.4 Luogo: La Mola

4.5 Riferimenti: Maurizio Broccoletti 393/9134851

5 CUSTODE DEL SAPERE

5.1 Nome: Maurizio Broccoletti

5.2 Azienda: Il Mulino di Francesco

5.3 Sesso: M

5.4 Età: 75

5.5 Mestiere o professione: Pensionato

5.6 Relazione con il bene: Allevatore della razza, Socio della Cooperativa (non specificata dall'intervistato)

5.7 Elementi della biografia:

"Sono pensionato però mi interesso di agricoltura, insomma sono un appassionato altrimenti non avrei fatto l'azienda agricola Il Mulino di Francesco".

5.8 Trasmissione dei saperi relativi al bene:

"Ovviamente il terreno è di famiglia e sono riuscito a organizzare questa piccola azienda"

6 DESCRIZIONE DEI LUOGHI DI ABITAZIONE E DEI LUOGHI AGRICOLI

6.1 L' Azienda:

"L'azienda è nata 15 anni fa, c'ho il maiale nero reatino da una parte, la cinta senese da un'altra parte, c'ho da sempre i cavalli perché sono appassionato di equitazione e poi ho le pezzate rosse, allevo galline, pollastri genuini per farli mangiare alla mia famiglia principalmente".

D: "Quanti ettari sono?".

R: "Sono 5 ettari".

D: "Quanti maiali possiede?"

R: "Dunque i maiali saranno 150 maiali, tra piccoli e grandi".

6.2 Luogo di allevamento:

"Ho le stalle per i maiali, sono distinti i maiali da una parte i cavalli da un'altra, lì nella zona di Belmonte, Zoccarì si chiama la zona, Prato Largo de Zoccarì".

6.3 Gestione del pascolo - Conflitti legati alla gestione del pascolo:

"I maiali sono liberi, è tutto recintato, ho fatto una recinzione con una rete elettrosaldata perché il tipo di maiale esce dalla recinzione normale quindi abbiamo dovuto fare la recinzione con la rete elettrosaldata e sono liberi, c'hanno km e km di bosco i maiali".

D: "Che problemi riscontra nel pascolo?"

R: "Nessuno".

6.4 Risorse del luogo:

"C'è il bosco, quindi nel periodo in cui c'è la ghianda, c'è erba che cresce spontaneamente nel bosco, Ovviamente la integriamo con la semola e farinaccio, compriamo regolarmente da un mulino viene ogni settimana arriva lo scarico della semola e farinaccio".

7 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA PRODUZIONE DEL BENE

7.1 Denominazione dell'animale: Maiale Nero Reatino

7.2 Descrizione dell'animale:

"Rispetto al maiale rosa ha una crescita lenta, la metà del normale, so' più saporiti, saranno più consistenti in effetti è una carne diversa".

7.3 Descrizione dell'allevamento:

"Il maiale nero reatino deve stare libero non può sta dentro la stalla, è libero, esce. Sono un po' di meno la cinta senese, diciamo che saranno una ventina tra grandi e piccoli. Ora li devo provare perché dicono che è più pregiata, è migliore il prosciutto e tutto quanto ma non ho ancora sperimentato, quest'anno ne ammazzo 2 o 3".

7.4 Storia dell'allevamento dell'animale:

"L'abbiamo sempre allevati, mio padre faceva il coltivatore diretto oltre a fare l'infermiere all'ospedale, faceva a tempo perso il coltivatore, ha sempre coltivato il terreno però è stata sempre una mia passione immagina che io il sabato e la domenica sono sempre sul trattore, mi diverto". [Notizie certe dell'allevamento di questa razza nel reatino risalgono al XIX secolo. Ne hanno parlato Tanca e Cirioni (2005) e Adriani (2014). Massimo Tanca, Paola Cirioni, Storia dell'allevamento del maiale in provincia di Rieti, ARSIAL Area Studi e Progetti, 2005, pp. 11-17. Settimio Adriani, Il maiale. Allevamento e tradizione nel Cicolano, Rieti, La Tipografica Artigiana, 2014, pp. 1-224.]

7.5 Strategie di selezione:

“Stiamo attenti a non incrociare padre-figlia, ogni tanto cambiamo il maschio senno' la razza diventa poco efficace, la riproduzione, quindi li cambiamo i maschi”.

7.6 Accoppiamento:

“Essendo liberi l'accoppiamento avviene nel bosco spontaneamente ed in ogni periodo perché quando la femmina e i maschi stanno lì nel branco ... non gli fanno mancare niente insomma”.

7.7 Parto:

“I parti quindi avvengono liberi nel bosco”.

7.8 Allattamento:

“Bevono il latte della mamma all'incirca un mese, dopodiché so' cresciuti e mangiano semola e farinaccio o quello che trovano fuori. Specialmente in questo periodo sono ghiotti di ghiande, i piccoli escono perfino dal recinto per trovarle, c'è una quercia lungo il percorso e stanno sempre lì sotto la quercia”.

7.9 Svezamento e allevamento dei cuccioli:

“Mentre il rosa, la femmina del maiale lo devi mettere dentro una gabbia particolare se no li pista quando si gira, questi no, hanno il pregio di essere autonomi”.

7.10 Malattie e speranze di vita: “Nessuna patologia”.

IL BENE NEL PROCESSO ECONOMICO

8 CONCEZIONI E PRATICHE RELATIVE ALLA DISTRIBUZIONE

8.1 Distribuzione Commerciale:

“La vendita dei maiali è complicata perché il mercato è abbastanza ristretto. Adesso ce n'ho una ventina grossi da vendere, però il commerciante che si interessava mi ha proposto di venderli a 1,50 € al kilo, gli ho detto che me li mangio e li regalo, perché quel maiale li si deve vendere 4,50 €/kg, in quanto rispetto al maiale tradizionale quello rosa, il nero reatino ci mette il doppio per arrivare a due quintali, due anni rispetto a un anno dell'altro quindi mangia per due anni. Probabilmente in futuro noi faremmo lavorazione, trasformazione, dobbiamo fare prosciutti, salami, salsicce da vendere probabilmente”. “M'ha telefonato il venditore proponendomi questa oscenità, probabilmente li l'assorbirà un pochino quello della Tenuta del Varco, Carlo Alberto, infatti m'ha telefonato dice preparamene 6-7 belli grassi, li macella probabilmente”.

“Le aziende oggi sono tutte in perdita. Se io la chiudo c'ho 50.000€ da

parte, quello costa alla mia azienda, 50.000€ l'anno. Vi faccio il conto, di fieno 15.000€, piglio i balloni per i cavalli e le vacche, non mi bastano 15.000€ di semola e farinaccio l'anno per dar da mangiare ai maiali e siamo a 30, e con i 2 operai che me li vedono arrivo a 50. Capito quanto mi costa? Conviene che mi metto a panza all'aria e me ne vado a spasso, quindi se non riesco a piazzarle li ridurrò drasticamente per il fatto che non conviene”.

9 OBIETTIVI DELLA RICERCA

9.1 Osservazioni:

La Convenzione sulla diversità biologica (CBD), approvata durante la Conferenza delle Nazioni Unite sull'Ambiente e lo Sviluppo a Rio de Janeiro (1992; ratificata con legge 124/1994), ha dato rilevanza internazionale al tema della biodiversità, stabilendo che le nazioni hanno l'obbligo di conservare e valorizzare la propria biodiversità. È in tale ottica che è stato strutturato questo progetto, denominato “Fuori dal Centro. Periferie cuore di biodiversità”, sostenuto da ARSIAL e condotto dagli studenti delle prime classi dell'Istituto Tecnico Agrario di “Luigi di Savoia” di Rieti, di età comprese tra i 14 e i 15 anni. L'indagine, di natura scolastica, è volta a mettere gli studenti in contatto con 10 aziende del territorio che producono eccellenze agroalimentari, predisporre un itinerario che le collega (Itinerario), conoscere le caratteristiche e le problematiche a cui le medesime aziende debbono fare fronte (mediante interviste standardizzate).

La supervisione scientifica dell'Università “La Sapienza” di Roma, il supporto di esperti esterni, l'approccio interdisciplinare, l'acquisizione delle capacità del lavoro di gruppo e di adeguata e corretta relazione col mondo produttivo, costituiscono i punti essenziali di questo progetto formativo.

10 COMPILAZIONE SCHEDA

10.1 Autore: Elisa Morelli, Marco Bonanni

10.2 Data: Novembre 2018