ZOCCA IMPIANTI AD ALTA TECNOLOGIA IN UN'AZIENDA DI MONTETORTORE CHE LAVORA LA RARA RAZZA MORA ROMAGNOLA

Salsicce e prosciutti biologici a tracciabilità totale: sono i primi in Italia

—ZOCCA—

QUALITA' e tecnologia all'avanguardia nell'azienda agricola Ca' Lumaco di Emanuele Ferri, con sede a Montetortore di Zocca, che alleva suini della razza pregiata Mora romagnola, li macella, li lavora e commercializza il prodotto finito: salami, prosciutti, pancetta, coppe, lardo, guanciale, salsiccia e, dietro ordinazione, carne fresca. Tutto rigorosamente biologico. E' la prima in Italia ad applicare la tracciabilità all'intera filiera dei suini. La nuova attrezzatura è stata inaugurata ieri mattina alla presenza dell'assessore regionale all'Agricoltura Tiberio Rabboni, dell'assessore provinciale Giandomenico Tomei, e di autorità locali.

«Si traccia l'animale dalla nascita, durante l'allevamento, la macellazione, la lavorazione, fino alla vendita del prodotto a banco – spiega Ubaldo Montanari della Tenenga Alliance Groupe, azienda di San Giovanni in Persiceto che ha realizzato questo progetto di tracciabilità -. Dopo poche settimana dalla nascita, il suino viene identificato con una marca auricolare che oppone l'Apa, in aggiunta alla quale viene posto un cip elettronico che si identifica tramite radiofrequenza. L'animale viene seguito durante la crescita fino alla macellazione. ». Quindi, maggiori garanzie per il consumatore.

L'azienda agricola Ca' Lumaco svolge l'intero ciclo produttivo del suino di Mora Romagnola, una razza autoctona in via di estinzione (in Italia ce n'è un migliaio di capi). Lo alleva allo stato brado e lo alimenta biologicamente. E' l'allevamento più grosso d'Italia di Mora Romagnola quello dei Ferri, con poco più di 200 maiali all'anno. I prodotti vengono richiesti dai migliori ristoranti italiani ed esportati in alcuni Paesi europei. «Non abbiamo mai scorte – dice Emanuele Ferri -. Ce lo richiedono insistentemente anche i giapponesi, ma per il momento non possiamo accontentarli».

Walter Bellisi