

DISCIPLINARE FILIERA “IO NINO”

PER SALUMI E CARNI STAGIONATE
FATTI COME DEVONO ESSERE FATTI

Anno 2013



IO NINO
territorio di cultura



Le abilità e le esperienze della gente di questa terra hanno permesso di realizzare i prodotti “Io Nino”.
Sono i campi e le strade, le case e i borghi che tra riti, memorie e saperi fanno di un luogo un territorio.

PER GLI ALLEVATORI

IL MAIALE COME DA DISCIPLINARE

CON LA DILIGENZA DEL BUON PADRE DI FAMIGLIA

Gli agricoltori allevano i suini destinati alla Filiera Io Nino insieme a quelli destinati al proprio consumo familiare.

Ogni allevatore non può conferire alla Filiera più di 25 capi su un totale di 50 maiali allevati contemporaneamente.

RAZZA MARCHIGIANA

Tutti i maiali sono di razza Suino della Marca ottenuta dalla selezione tra incroci di Cinta Senese, Large White e Duroc.

Caratteristiche di questa nuova razza sono: - rusticità e possibilità di allevamento al pascolo - prolificità - carne idonea alla trasformazione nelle tipiche produzioni marchigiane.

ATTENZIONE AL LOCALE E ALL'ANIMALE

I suini sono nati, allevati e macellati in un territorio ristretto compreso tra le provincie di Pesaro-Urbino e Ancona, riducendo così al minimo tutti i trasferimenti stressanti per l'animale.

Gli animali crescono e vivono nel piccolo allevamento dell'agricoltore in spazi adeguati all'animale.

ALIMENTAZIONE E CURE NATURALI

Tutta l'alimentazione è a base di orzo, mais, crusca, fava, favino e piselli.

E' vietato l'utilizzo di mangimi OGM e la dieta dovrà essere integrata secondo la disponibilità con foraggio, barbabietole rosse, zucche e ghiande.

Non è ammesso l'utilizzo di antibiotici dopo i primi 3 mesi di vita dell'animale.

MACELLAZIONE E TRASFORMAZIONE COME UN TEMPO

Come vuole la vecchia consuetudine contadina, il peso del suino da macellare non dovrà essere inferiore ai 180 kg e dovrà avvenire rispettando la stagionalità nei mesi di ottobre, novembre, dicembre, gennaio, febbraio, marzo e aprile.

La trasformazione viene effettuata direttamente presso il punto vendita.

PER I TRASFORMATORI

I SALUMI COME DA TRADIZIONE

PER UN ANNO INTERO

Anche i prodotti del maiale hanno la loro stagionalità da rispettare per poterli gustare al meglio.

All'arrivo dell'inverno si inizia con l'antico rito contadino della "pista del maiale". Si degustano i prodotti freschi: le salsicce, le costarelle, le bracirole, i fegatelli e la coppa di testa.

In primavera è il momento di assaggiare i primi insaccati: le salsicce secche ed i salami.

Con l'estate sono maturi il lonzino, la lonza di capocollo, la pancetta arrotolata ed il guanciale.

Inizia l'autunno e sono pronti i migliori salumi stagionati: prima la spalla ... e poi il prosciutto.

IL SESTO GUSTO - IL GUSTO DEL GRASSO

Erroneamente il grasso oramai è scartato da tutti, eppure è bene sapere che questo è la sede del sapore, degli aromi e del gusto.

Tutte le cure e le attenzioni riservate all'animale durante l'allevamento si ritrovano poi nella bontà del grasso.

Provate ad assaggiare la nostra pancetta e goletta ed anche il nostro lardo.

... E NIENT'ALTRO

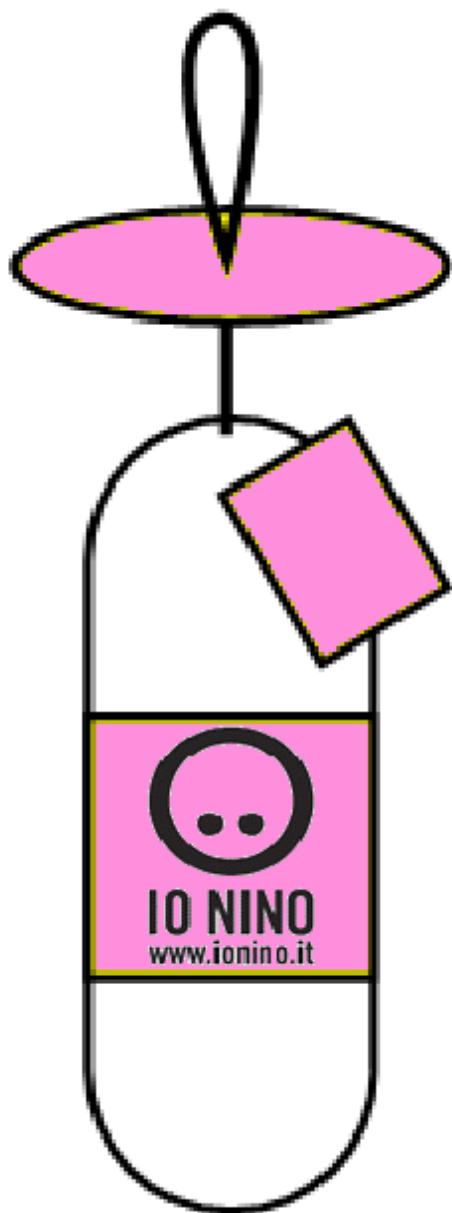
I salumi della Filiera lo Nino sono fatti con carne di suino, sale, pepe, aromi naturali quando indicati (aglio, vino bianco e rosso, ...) senza l'uso di alcun colorante o conservante. Per i salumi insaccati si usa solo budello naturale.

**DALLA DILIGENZA DI PICCOLI ALLEVATORI
RISPETTOSI DEL NOSTRO TERRITORIO,
DALLA MAESTRIA DI POCHI NORCINI
ORGOGLIOSI DEL PROPRIO LAVORO,
CON L'ATTENZIONE ALLA STAGIONALITÀ
E LA PASSIONE PER LE TRADIZIONI,
NASCE LA FILIERA BREVE IO NINO:
SALUMI STAGIONATI OTTENUTI DA
CARNI DI "SUINO DELLA MARCA",
FATTI COME DEVONO ESSERE FATTI.**

FORCONE STIPO
MAIOLO^{DE}LA VITE
MANTILE BOCCONCELL
CIOCC^{GROVELLO}PIRO MAIOLO^{DE}LA VITE
GOGG EL CRINO LA CRINA
GOGG EL CRINELL
MALEPEGGG GUANCIALONE PISTO
PAIAROLO STRAMO
EL CORN MAIOLO^{DE}LA VITE
E^{LA}COTE MANTILE
FATTI COME DEVONO
ESSERE FATTI

LINEE GENERALI PER LA COSTITUZIONE DI UNA FILIERA DI PRODOTTI “IO NINO”

PROFILO: SALUMI E CARNI STAGIONATE



PREMESSA

“Ciò che chiamiamo cultura si colloca al punto di intersezione fra tradizione ed innovazione. E' tradizione in quanto costituita dai *saperi*, dalle tecniche, dai valori che ci vengono tramandati. E' innovazione in quanto quei *saperi*, quelle tecniche e quei valori modificano la posizione dell'uomo nel contesto ambientale, rendendolo capace di sperimentare realtà nuove. Innovazione ben riuscita: così potremmo definire la tradizione. La cultura è l'interfaccia fra le due prospettive.”

Il cibo come cultura - Editori Laterza - Massimo Montanari

È proprio da questo presupposto, dalla necessità di trovare un punto di intersezione fra tradizione ed innovazione, che sei anni fa è nata a Sant'Andrea di Suasa, fraz. di Mondavio (PU) “La Festa del Nino”, celebrazione paesana che “dalla e nella cultura” ha affondato le sue radici per divenire lettura attenta alla gestualità e alle origini delle tradizioni, una ricerca e una rivisitazione non dettata da rimpianti ma arricchita da significati e contenuti storici.

L'idea di fare “La Festa del Nino” venne in mente, durante una gita in pullman da Urbino a Pietrarubbia, ad un gruppo di persone curiose che andavano alla ricerca, per strade secondarie, dei segni del mutare del paesaggio agrario.

Alla domanda su quale fosse l'elemento che, costante, era presente dovunque si da incarnare la tradizione e quasi lo spirito delle genti che abitano o hanno abitato questi luoghi, venne da rispondere: “Il Nino!”, perché non c'era casa di campagna che non avesse vicino lo “stalletto” ombreggiato dai fichi.

Il “nino” è l'appellativo affettuoso con il quale veniva denominato il maiale nelle Marche ed è sempre lui che sembra aver assunto nel tempo un valore iconografico di genuinità e tradizione, divenendo simbolo di una ritualità in grado ancora di unire luoghi, abitudini, persone attraverso un'identità comune, non solo nel territorio delle Marche, ma anche altrove.

Nullum est sine nomine saxum, ovvero: “Non c'è sasso per terra che non abbia un'identità da mostrare e una storia da raccontare”, diceva Lucano nel *Bellum civile*, IX, v. 973.

Anche la stessa architettura fatta di mattoni conserva tutt'ora, sulle mura dei borghi e delle abbazie come sui muri degli stalletti del Nino, la memoria delle terre e dei contadini marchigiani.

È dalla volontà di salvare, riconoscendola e coltivandola, la memoria di quell'umiltà ricca d'intelligenza e buon senso che ha fondato e costruito la nostra Civiltà, che è nato e si è evoluto il progetto “Io Nino”, marchio d'area culturale nato con l'intento di conoscere, preservare e promuovere alcuni aspetti distintivi di un'area geografica non delimitata da confini politici, ma da abitudini e memorie.

Da questa premessa l'organizzazione di “Io Nino” ha pensato di valorizzare alcuni prodotti derivati dal maiale come realizzazione concreta del proprio pensiero incentivando un ritorno alla tradizione

marchigiana fatta da piccoli e medi allevatori, da sempre sinonimo e garanzia di produzione di qualità.

La creazione di un “marchio d’area culturale” riconducibile ad un territorio, ovvero di un segno sintetico applicabile ai prodotti, servirà ad unire le attuali forme di comunicazione al valore della tradizione attraverso i diversi mezzi fino ad arrivare al packaging dei salumi e alla promozione di eventi collaterali ad essi, offrendo alla nostra memoria un nuovo modulo linguistico che sappia affrontare i tempi odierni senza perdere il peso delle proprie radici.

“...*salvare* l'identità e le tradizioni facendo con loro cose nuove e dando loro vita nuova nell'arco stagionale del tempo, attraversando i riti del culto, i modi della cultura e i luoghi delle colture.”

Presentazione Festa del Nino Edizione.2005 - Ivo Picchiarelli

“*Tradizione* è un termine ambiguo come svela l'etimo dal latino "tradere", consegnare, trasmettere, lo stesso di "tradire". Questo ci rivela che il tempo della tradizione, contrariamente a quello che comunemente si crede, non è il tempo passato, ma il presente nel senso che la tradizione non risiede nel processo temporale di accumulazione, ma nell'atto della trasmissione.

La tradizione è ciò che viene consegnato e che proprio per questo mantiene la sua vitalità, ma che può essere conservato solo attraverso la sua inevitabile trasformazione, per adattarsi alla mutazione dei tempi, magari *tradendo* l'originale significato.”

Alla ricerca del porco perduto - Luciano Giacchè

OBIETTIVI

Con il presente documento si evidenziano le seguenti linee guida che ispirano l'intero progetto:

- Costruire una **filiere corta** (breve) di carni conservate (insaccati, lonze, prosciutti, coppa di testa etc.) che siano frutto di allevamento e trasformazione su scala prettamente locale, la quale garantisca qualità e genuinità nel rispetto di standard condivisi, di seguito indicati:
 - avvicinare il consumatore ai prodotti locali;
 - accorciare il numero degli intermediari commerciali;
 - riduzione dei costi ambientali dovuti alla distribuzione;
 - distribuzione attraverso gli esercizi commerciali locali e vicini al territorio di produzione
 - acquisto presso i canali della grande distribuzione dislocati nelle immediate vicinanze rispetto al territorio di produzione;
 - la creazione di un vantaggio nei prezzi d'acquisto rispetto al binomio qualità/prezzo;
 - maggior tracciabilità dei prodotti.

Il progetto permetterà inoltre di:

- Rispettare **la filosofia del km Zero**, ciò significherà:
 - Avere un impatto ambientale minimo in tutte le fasi di produzione, distribuzione e consumo;
 - Offrire ai consumatori prodotti nel giusto periodo dell'anno nel rispetto della stagionalità;
 - Sensibilizzare il consumo legato al territorio e alla salvaguardia dell'ambiente;
 - Garantire il rispetto tra quantità proposte e cura del prodotto;
 - Approccio più consapevole e sostenibile del consumatore nei confronti dell'ambiente.

Qualificare culturalmente i prodotti, attraverso:

- La trasformazione dell'identità culturale in vantaggio competitivo attraverso l'immagine e la qualità dei prodotti;
- La promozione innovativa del territorio per mezzo dello stesso marchio territoriale che caratterizza la rassegna culturale Io Nino;
- La tutela e la salvaguardia dei piccoli e medi allevamenti, così come vuole la tradizione della Regione Marche;
- Il legame con le nuove generazioni, promuovendo i prodotti con percorsi didattici-formativi all'interno delle scuole;

- Il legame con il territorio, proponendo percorsi del gusto e pacchetti turistici che ne promuovano i tratti distintivi;
- Il miglioramento della qualità dell'offerta territoriale.

La filiera di prodotti "Io Nino" rappresenterà un punto di orientamento e garanzia per il consumatore in quanto potrà offrire informazioni e caratteristiche sul prodotto , ovvero consapevolezza e sicurezza del proprio acquisto.

Contemporaneamente il singolo produttore beneficerà di un'attività di promozione per la valorizzazione del proprio prodotto in un'ottica più complessa ed articolata, che individualmente non potrebbe svolgere.

In questo modo si delineerebbe un ampliamento del raggio di azione commerciale, una reciprocità di azione con altri soggetti e attività del settore, una comunicazione innovativa e pubblicazioni ed organizzazione di eventi mirati con relativo scambio di competenze ed esperienze.

PECULIARITÀ DELLE IMPRESE COINVOLTE

La finalità principale che si prefigge il seguente documento è stabilire il giusto equilibrio tra *richiamo alla tradizione* e *innovazione*, quest'ultima da intendersi come volontà e capacità di verificare nuove forme di sviluppo all'interno di un territorio nel rispetto del suo sostrato sociale e culturale.

L'accordo tra le parti non viene vincolato da un rigido disciplinare di carattere giuridico ma si fonda su precisi codici etici, che stabiliscono responsabilità e caratteristiche qualitative che i produttori selezionati dal simbolo "IoNino" devono possedere (qualità, tracciabilità, informazione).

Le imprese coinvolte in tale contesto produttivo dovranno pertanto condividere i seguenti principi, al fine di raggiungere obiettivi condivisi:

IL RISPETTO DEL TEMPO

Conoscere il valore del tempo, utilizzando la maestria delle antiche tradizioni, significa rispettare i ritmi necessari alla produzione. Saper abbandonare le urgenze degli allevamenti seriali esprime non solo il rispetto per le stagioni naturali, ma anche sicurezza in termini di qualità e cultura del gusto, attraverso un lento ed accurato processo produttivo.

QUANTITÀ DELLE PRODUZIONI

Riproporre un volume di produzione ottimale equivale alla scelta di non oltrepassare quel giusto limite che potrebbe compromettere il rapporto esistente tra quantità prodotte e cura richiesta, con il rischio di abbassare notevolmente il livello qualitativo degli stessi.

Incentivare il ritorno ai piccoli e medi allevamenti è anche un modo per non abbandonare la memoria delle terre e delle famiglie contadine nonché del paesaggio marchigiano, imprescindibile legame tra passato e presente.

SICUREZZA ALIMENTARE

Affidare la cura del prodotto alla responsabilità di un'impresa artigiana seria ed eticamente motivata equivale ad assicurare al consumatore moderno, sempre più attento alla salubrità e al valore nutrizionale degli alimenti, un prodotto curato con maestria a partire dalle materie prime fino ad arrivare alla sua trasformazione.

La competenza artigiana è garanzia di una conoscenza diretta delle diverse fasi di filiera e rappresenta dunque quel valore aggiunto che la distingue dalle produzioni industriali.

L'IMPORTANZA DELLE STAGIONI

Da sempre la ciclicità delle stagioni rappresenta il fondamento delle produzioni artigianali, nonché l'origine di quei prodotti alimentari che caratterizzano la storia e l'alimentazione di un popolo e del suo territorio. Pertanto il saper attendere un determinato periodo dell'anno per ritrovare un sapore e un profumo, esprime allo stesso tempo la volontà di riscoprire la memoria e di riallacciare quel legame inscindibile tra mani e terra, uomo e cibo.

IL SENSO DEL GUSTO

La linea "IO NINO", come cultura del gusto, garantisce una produzione "di qualità e provenienza" che affonda radici in antiche tecniche e tradizioni e racconta il prodotto enogastronomico, nelle sue specificità, come il "frutto" del patrimonio storico sociale intimamente legato a quello artistico-culturale.