

Tracciabilità e valorizzazione dell'Agnello Sambucano

L'Agnello Sambucano è un prodotto inserito nell'elenco dei PAT della Regione Piemonte. E' anche un Presidio Slow Food. La razza ovina sambucana è autotona della Valle Stura, selezionata nei secoli per la rusticità, in quanto in grado di adattarsi all'ambiente e in particolare alle condizioni degli alti pascoli alpini dove veniva portata ogni estate. Nel secondo dopoguerra la razza ha corso il rischio di scomparire, sia per incroci con razze di altra provenienza sia per l'esodo della popolazione montana. Negli anni 80 del secolo scorso la Comunità Montana Valle Stura, in collaborazione con la Regione Piemonte, ha avviato un progetto di recupero di questa pecora, grazie al quale la razza è poi stata inserita nel novero di quelle riconosciute a rischio di estinzione dall'Unione Europea per cui gli allevatori hanno potuto usufruire di aiuti specifici. Il progetto ha portato nel 1988 alla nascita del Consorzio di allevatori **Escaroun**, che ha dato vita a molteplici iniziative, in primis l'organizzazione di un centro di selezione degli arieti di razza pura, destinati alla riproduzione e distribuiti annualmente tra gli allevatori soci. Nel 1992 è stato registrato il marchio Agnello Sambucano Garantito e successivamente è nata la Cooperativa Lou Barmaset, che affianca il Consorzio e si occupa della commercializzazione dell'agnello sambucano. Sempre grazie all'appoggio della Comunità Montana, sono poi nate iniziative relative alla trasformazione del latte nelle tradizionali tume, all'utilizzazione della lana, molto fine e fitta, per la realizzazione in collaborazione con il Lanificio F.lli Piacenza di Biella di maglioni, coperte, guanti e berretti, alla nascita dell'Ecomuseo della Pastorizia. L'ultima domenica di ottobre si svolge a Vinadio la Fiera della Pecora Sambucana.

Possono fregiarsi del marchio Agnello Sambucano Escaroun solo gli agnelli provenienti dagli allevamenti soci del consorzio L'Escaroun e commercializzati per il tramite della Cooperativa Lou Barmaset.

L'agnello sambucano è quindi un prodotto con un forte legame con il territorio, con una notevole tradizione, contraddistinto dalla presenza di un Consorzio con circa 70 soci molto attivo nell'attività di valorizzazione e appoggiato dagli enti locali, con un marchio che ha acquisito una notorietà che va oltre l'ambito locale anche grazie a Slow Food, di qualità apprezzata e di elevato valore commerciale tanto da presentare rischi di contraffazioni o di abusi nell'utilizzo del marchio. In queste condizioni l'applicazione di un sistema di tracciabilità favorisce l'aumento della sicurezza alimentare, migliora la differenziazione del prodotto e di conseguenza l'immagine del marchio, aumenta l'efficienza nella gestione del prodotto lungo la filiera, da ultimo, offrendo maggiori garanzie e trasparenza al consumatore e facilitando verifiche e controlli, permette di incrementare ulteriormente l'azione di valorizzazione già in atto.

Per tutti questi motivi l'agnello sambucano è stato scelto come uno dei due prodotti pilota per costruire un progetto di valorizzazione basato sulla tracciabilità della produzione.

Il sistema di tracciabilità dell'agnello sambucano è stato sviluppato dalla Provincia di Cuneo in collaborazione con la Comunità Montana Valle Stura e il Consorzio L'Escaroun e con l'apporto operativo del C.LAB Agri, Laboratorio per la tracciabilità. L'obiettivo era quello di definire un disciplinare di produzione che mancava ancora in forma strutturata e un sistema di tracciabilità che seguisse l'agnello nel suo percorso dall'allevamento fino all'esercizio commerciale integrandosi con il sistema gestionale di flusso del Consorzio L'Escaroun e della Cooperativa Lou Barmaset.

Tramite il C.LAB Agri, si è svolta un'azione di supporto per il consorzio L'Escaroun nella predisposizione di un disciplinare di produzione ai fini della certificazione volontaria. Sono state analizzate le caratteristiche oggettive e le fasi di produzione che il consorzio considera essenziali, sia in termini tecnici che commerciali. Nello specifico il disciplinare contiene una descrizione del prodotto e delle principali caratteristiche fisiche e organolettiche relative alla sua specificità, i requisiti minimi e le procedure di controllo, la descrizione del metodo di ottenimento del prodotto e l'insieme delle indicazioni e/o delle prassi operative cui i produttori aderenti dovranno attenersi nonché gli elementi che comprovano il carattere tradizionale del prodotto (scaricabile dal sito www.provincia.cuneo.it/agricoltura).

Per quanto riguarda il sistema di tracciabilità, si è partiti dall'analisi della situazione di partenza e del processo gestionale per arrivare ad un prototipo che vede il sistema di tracciabilità degli animali integrato all'interno del processo produttivo e costruito in pieno accordo con gli operatori del Consorzio e della Cooperativa. Successivamente si è passati alla fase applicativa con l'utilizzo operativo del sistema e le necessarie fasi di test, accompagnate dalla pubblicazione sul web di notizie e informazioni per i consumatori e dalla realizzazione di materiale promozionale.

La situazione di partenza era la seguente: documentazione relativa alla filiera totalmente cartacea e quindi gestibile con difficoltà, identificazione degli agnelli al momento del trasporto al macello non univoca, una distribuzione del prodotto in piccole quantità suddivise tra macellerie e ristoranti distribuiti su un territorio relativamente vasto (Italia Nord ovest). L'obiettivo da raggiungere era quello di automatizzare la gestione delle informazioni produttive, creando un deposito informatico per tutti i dati, gestendo in maniera

automatica l'identificazione univoca degli agnelli e lo smistamento delle carni e collegando questi processi alle informazioni di qualità e promozione. Il tutto gestito tramite un sistema aperto (web based) sostenibile nel tempo, di facile utilizzo e gestione in cui la tecnologia è abilitante senza diventare invadente. A questo proposito è stato scelto Joomla! 1.6 CMS, un sistema per la costruzione facilitata di applicazioni Web orientate ai contenuti, gratuito ed open source, che permette l'integrazione con le tecnologie Mobile (Smartphones, WAP, PDA), facile da installare, in italiano e con una nutrita comunità di supporto, relativamente semplice da gestire una volta realizzato il sistema.

Il sistema di tracciabilità realizzato prende in considerazione l'intera filiera dell'Agnello Sambucano, a partire dalla gestione ordini, passando dal prelievo dell'agnello in azienda fino all'utilizzazione finale (negozi o ristorante).



Gli agnelli, precedentemente non univocamente identificati (veniva usato il codice di stalla, uguale per tutti gli animali provenienti dallo stesso allevamento), ottengono al momento del prelievo alla stalla un **codice identificativo univoco** costituito dal codice di stalla, dalla data di prelievo e da un progressivo numerico, che viene automaticamente generato dal sistema. Definito il codice identificativo, il sistema permette la generazione automatica di **etichette** da incollare sulle **fascette di plastica** legate al garretto delle carcasse degli animali e dei **documenti di identità** che sono forniti agli

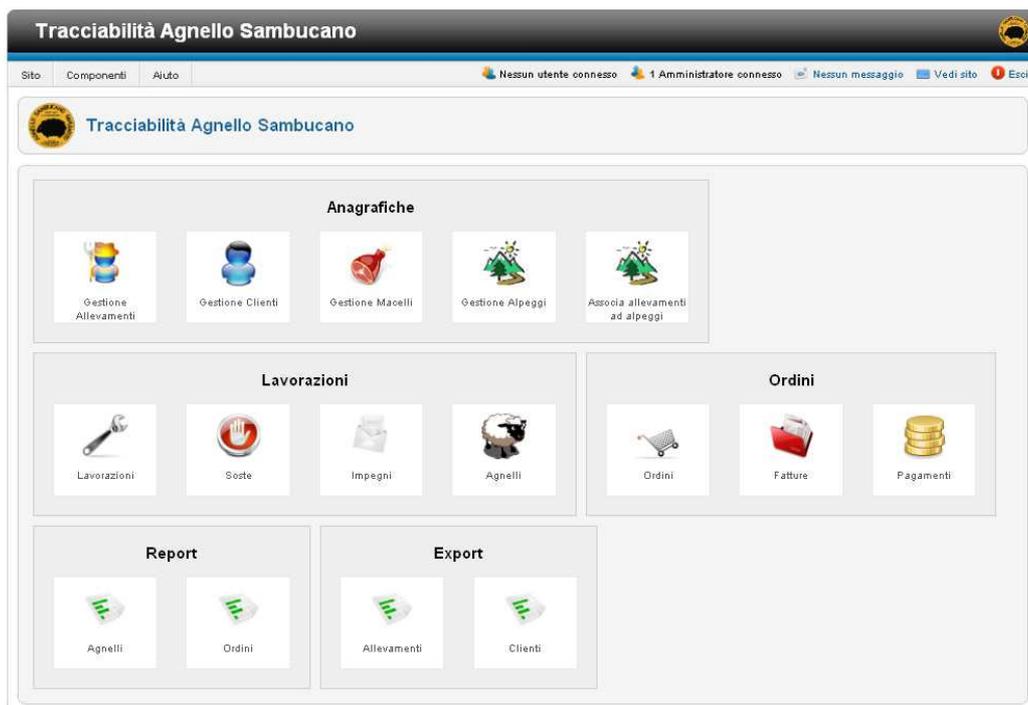


esercizi che commercializzano l'Agnello sambucano (macellerie e ristoranti). Le informazioni contenute nel documento d'identità, esposto sul banco della macelleria o nel ristorante, comprendono l'identificativo univoco, la categoria, l'allevamento di provenienza, la data e il luogo di macellazione e l'esercizio a cui è stato consegnato, e garantiscono con il marchio del Consorzio identità di razza e rispetto del disciplinare di produzione.

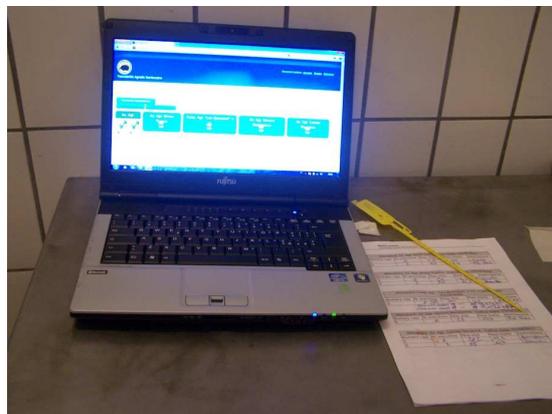
L'identificativo unico, attraverso la parte accessibile al pubblico del sito www.vallestura.net/sambucana/, permette inoltre al consumatore di risalire all'allevatore e al territorio di allevamento (con specifiche descrizioni degli alpeggi). Sulla parte pubblica del sito sono disponibili alla consultazione, al fine di valorizzare il prodotto Agnello Sambucano e per gli scopi di promozione turistica del territorio, informazioni aggiornate in tempo reale sugli allevatori e sugli esercizi che commercializzano il prodotto garantito

(macellerie e ristoranti), così come si possono reperire informazioni specifiche sulle caratteristiche dell'Agnello sambucano, nonché sulle iniziative messe in atto per valorizzare la filiera della pastorizia.

Il sistema di tracciabilità è stato infatti inserito nel sistema gestionale del processo produttivo automatizzando e informatizzando tutte



le procedure che prima erano fatte su carta. Sono state costruite le anagrafiche dei produttori così come quelle degli esercizi di commercializzazione. Sono state informatizzate e standardizzate le procedure di verifica della disponibilità di agnelli negli allevamenti, di gestione degli ordini dei clienti, di lavorazione settimanale di questi ordini, del conseguente prelievo in allevamento e consegna al macello, di prelievo dal macello e consegna al cliente, fino al processo di fatturazione. Dal punto di vista informatico tutto il processo si avvale di un elaboratore centrale (server) che ospita la banca dati, mentre per quanto riguarda i terminali di accesso e le infrastrutture web, è utilizzata l'infrastruttura già disponibile (pc, rete LAN presso la sede del Consorzio e della Comunità Montana, sito web, collegamento ad Internet, ecc.) con l'aggiunta di un netbook collegato al server utilizzato dall'addetto al trasporto per registrare l'identificativo e i vari movimenti di ogni agnello dall'allevamento al macello ed alla consegna ai clienti. Il sistema inoltre prevede l'utilizzo di fascette anti-sofisticazione in plastica alimentare e di etichette stampabili ad esse applicabili utilizzate per individuare ogni carcassa dopo la macellazione. Le etichette sono prodotte da una stampante termica appositamente acquistata. Con la consegna dell'agnello all'esercizio commerciale viene consegnato anche il certificato di identità da esporre e, solo alle macellerie, un numero ragionato di etichette chiudi pacco riportanti il logo del Consorzio e la scritta tracciabilità garantita da apporre come sigillo sulle confezioni vendute ai consumatori. Il processo di tracciabilità è quindi



stato reso funzionale all'intero processo gestionale e di commercializzazione razionalizzando ed organizzando l'insieme delle informazioni che attengono al ciclo produttivo degli agnelli che diventa quindi un processo informativo organizzato che effettivamente segue il prodotto "dal campo alla tavola" in tutti i suoi aspetti, da quelli gestionali e prettamente inerenti la filiera produttiva a quelli informativi, turistici e di valorizzazione del territorio e delle sue tradizioni. In ultimo sono stati realizzati dei materiali promozionali quali depliant e locandine da distribuire negli esercizi commerciali al fine di far conoscere l'Agnello sambucano e il suo sistema di tracciabilità.



Certificato d'identità

AGNELLO SAMBUCANO
ESCAROUN
MACELLA OVINI SAMBUCANA GARANTITA

Identificativo Animale: 20120115-IT000CN000-1

Categoria: AGNELLO LEGGERO

Allevato presso: AZ. AGR. ROSSI
DEMONTE

Macellato presso: MACELLO BIANCHI, CUNEO

Data macellazione: 16-01-2012

Fornito a: MACELLERIA VERDI, CUNEO

Consorzio "L'Escaroun"
via Divisione Cuneense 5
12014 Demonte
tel 0171955555
fax 0171955055
www.vallestura.net/sambucana

Cooperativa Agricola "Lou Barmaset"
sede legale:
Frazione Pontebardolo
12010 Pietraporzio
tel 3395470191

Il sistema di tracciabilità, oltre a garantire a regime una miglior efficienza del lavoro e contribuire alla valorizzazione del prodotto, con la creazione di una banca dati informatizzata renderà possibile nel tempo ricavare informazioni e statistiche su tutto il processo, favorendo da un lato la verifica dei movimenti produttivi e commerciali e quindi migliorando le capacità di controllo, rendendo possibile dall'altro l'utilizzo dei dati per migliorare le produzioni e le caratteristiche qualitative (ad esempio la resa al macello).