

Azienda Agricola Bruno Piera

Sezione anagrafica

Nome Produttore: Bruno Piera

Indirizzo: Via Fossano 80 Fraz. Gerbola Villafalletto 12020 (CN)

Data inizio attività: 1988

Tipologia di conduzione e numero di addetti: 2 persone conduzione familiare.

Indirizzo produttivo: allevamento bovini, allevamento di galline di razza Bianca di Saluzzo e Bionda Piemontese, orticoltura, actinidia., fragole.

Sezione tecnica

Descrizione dell'areale produttivo: pianura cuneese presso Villafalletto.

Specie allevata o coltivata: bovini, avicoli saluzzesi (Bianca di Saluzzo) , ortaggi vari, fragole.

Prodotto derivato: i principali prodotti aziendali consistono nei vitelloni pronti alla macellazione (secondo la tipologia contrattuale della soccida) e negli avicoli già macellati; il presente documento si occuperà però del solo ramo di azienda dedicato all'allevamento avicolo e alla vendita della carne avicola.

Per quanto riguarda la Bianca di Saluzzo (foto 1), il peso è di 2 kg per il maschio e di 1,6 kg per le galline. Il minor peso rispetto agli usuali polli del commercio è dovuto alla sottile struttura ossea di questa razza e al fatto che i polli sono alimentati in condizioni di libertà e senza mangimi specifici, salvo che per i primi 2 mesi di vita; si nutrono di mais erbe e semi pascolando a terra in uno spazio cintato molto ampio. Questo prodotto richiede molto tempo per raggiungere la fase di vendita, infatti alla bianca saluzzese, a differenza del pollo



Foto 1

d'allevamento comune, occorrono 150 giorni per raggiungere dimensioni appropriate invece degli usuali 60. Gli animali inoltre, essendo allevati in libertà, smaltiscono parte del grasso e aumentano di peso lentamente; la lentezza dell'ingrassamento, peraltro, migliora sensibilmente la qualità della carne. Si tratta inoltre di una razza ottima pascolatrice. Oltre alla carne l'azienda vende anche un bagnetto rosso a base di pomodori, peperoncini, aglio e altre verdure dell'orto; si producono anche melanzane sott'olio, peperoncini ripieni, e, insieme ad altri produttori della zona appartenenti al presidio Slow Food, uno speciale paté di pollo, sotto aceto di lampone.

Smaltimento rifiuti: i polli sono allevati all'interno del perimetro di un impianto di actinidia e le deiezioni rientrano dunque immediatamente nel ciclo della sostanza organica, contribuendo a concimare il frutteto.

Attrezzature e strutture aziendali: cascina, campi per actinidia (alcune giornate) e orto.

Avversità e patologie: i pulcini sono lasciati pascolare all'aperto all'età di 40 giorni; non si manifestano di solito malattie importanti, ma c'è una certa selezione naturale dei più forti a carico degli individui più deboli. Si tratta comunque di una razza molto rustica e anche aggressiva se ristretta in spazi angusti; deve vivere all'aperto.

Considerazioni sulla sostenibilità ambientale: vengono allevati animali di razza autoctona e in condizioni seminaturali, molto rispettose del benessere animale. Il contributo alla sopravvivenza di una razza locale altrimenti in via di dispersione va a beneficio della biodiversità in agricoltura; le caratteristiche di rusticità della razza stessa permettono all'azienda di poter fare agricoltura a basso impatto ambientale, il che è un vero pregio per un allevamento avicolo.

Attività economiche integrative: oltre all'allevamento di galline Bianche di Saluzzo, si allevano bovini di razza piemontese.

Problemi incontrati – finanziamenti ed altre agevolazioni: uno dei problemi riscontrati è la difficoltà di districarsi tra le normative di legge relative al trasporto della carne; infatti sarebbe interessante poter trasportare la carne dal macello a ristoranti e altri clienti. Lo stesso discorso vale per il trasporto delle uova. Il trasporto è invece difficoltoso, perché non è facile capire come va applicata la legge, anche se l'azienda sarebbe interessata a mettersi in regola per i trasporti. Inoltre, sempre relativamente alle forniture ai clienti, la domanda è un po' irregolare e sarebbe utile sapere con anticipo le comande in modo da poter organizzare le spedizioni al mattatoio. L'azienda ha cercato di aprire un'attività di confezionamento delle uova per migliorare il marketing ed incrementare il valore del prodotto finito, ma si è scontrata con notevoli difficoltà da un punto di vista legislativo: è reso obbligatorio l'uso di macchine che, nei fatti, sono disponibili in commercio solo in versioni che hanno capacità di lavoro e costi enormi, del tutto sproporzionati rispetto alla dimensione aziendale.

Piani di sviluppo: i progetti a più breve scadenza prevedono di regolarizzare l'azienda relativamente ai trasporti di carne e uova e di organizzare un laboratorio-mattatoio aziendale.

Sezione commerciale

Sedi mercatali – punti di distribuzione e vendita: l'azienda vende sostanzialmente presso il mattatoio previa prenotazione; la carne è disponibile al mattatoio il lunedì ed il giovedì; se il cliente risiede vicino all'azienda, la carne può essere recapitata direttamente presso la sua abitazione anche in altri giorni.

Contatti con la grande distribuzione: non interessano contatti con la grande distribuzione; si tratta di un prodotto di nicchia.

Rapporto con la ristorazione: ci sono alcuni ristoranti che sono clienti fissi e che costituiscono anche il grosso delle vendite, il problema è che alcuni ristoranti non possono essere serviti opportunamente a causa delle difficoltà legislative relative alla regolarizzazione del trasporto.

Periodi in cui il prodotto è disponibile e costi medi: occorre tenere conto che a causa del vuoto sanitario che annualmente viene effettuato, nel periodo da Natale a Giugno la carne non è disponibile.

Come contattare l'azienda: l'azienda può essere contattata telefonicamente allo 0171/938954 (per ulteriori informazioni si rimanda all'allegato 1).

Adeguatezza spazi e attrezzature: l'azienda dispone di attrezzature adeguate per l'attività intrapresa.

Possibilità di far comprendere la specificità del prodotto e adeguatezza del prezzo: essendo una produzione di nicchia, che riguarda piccole quantità, generalmente la specificità del prodotto viene compresa dai clienti, che non decidono casualmente di preferire la carne della Bianca di Saluzzo rispetto a quella degli allevamenti commerciali; il prezzo della carne è conseguentemente adeguato rispetto a quello del pollo commerciale.

Tipologia di acquirente: salvo occasionali privati, i principali acquirenti sono costituiti soprattutto da ristoratori

Gestione del prodotto invenduto: non ci sono grossi problemi di invenduto, comunque in caso di rimanenze, si destina la carne alla produzione di paté di pollo, che viene venduto insieme ad altri allevatori di Bianca di Saluzzo appartenenti al presidio Slow Food.

Ricerca: l'attività può essere considerata come l'applicazione di una ricerca portata avanti dall'Istituto Agrario di Verzuolo (prof. Marengo) negli anni '90. Nell'ambito dell'allevamento della Saluzzese la Scuola Agraria di Verzuolo riveste tuttora un ruolo importante e collabora con gli allevatori del circondario: infatti si occupa della selezione dei riproduttori attraverso tecniche di valutazione che comprendono la pesa delle uova, la misurazione della crescita e la valutazione della struttura dei soggetti; inoltre a turno con i produttori di Bianca Saluzzese della zona, ospita i riproduttori durante l'inverno.

ALLEGATO 1 : Informazioni Azienda Agricola Bruno Piera

SLOW FOOD

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L' AGRICOLTURA E L' AMBIENTE
VERZUOLO**

AZIENDA AGRICOLA BRUNO PIERA

Via Fossano, 80 Gerbola di Villafalletto

**Per l'acquisto rivolgersi in azienda, o telefonare al
0171/938954**



Gallina Bianca di Saluzzo per Salvare una RAZZA ANTICA

Allevata in ampi recinti, la bianca di Saluzzo pascolando e razzolando si nutre di erbe e mais.

**SOTTO LA BIANCA LIVREA
NASCONDE UNA PELLE
DORATA E SOTTILE,
UNA CARNE GUSTOSA
E CROCCANTE
PER I CONSUMATORI
PIU' ESIGENTI**

L' Animale

La Bianca di Saluzzo è una razza di taglia media, dal portamento fiero, con cresta e bargigli molto sviluppati specialmente nel maschio.

Il piumaggio è di un bel colore bianco con riflessi paglierini, pregiata l' intensa colorazione gialla e la finezza della pelle.

La qualità delle carni, dovuta anche alle tecniche di allevamento e di alimentazione estensive, è ottima e perciò destinata ai consumatori più esigenti.

Il presidio SLOW FOOD

L'eccellente qualità della carne, il legame con il territorio, la quantità limitata e il rischio di estinzione sono le caratteristiche della Bianca di Saluzzo che hanno suscitato l'attenzione di Slow Food. Contro i gusti tutti uguali per la difesa dei prodotti tipici, i presidi sono interventi concreti per ridare vitalità ai prodotti dell'eccellenza gastronomica minacciati dall'omologazione industriale.

Per questo sarà possibile "adottare" il presidio con modalità diverse.