

ZANI ADAM: SUINI, FILIERA CORTA E TRADIZIONE

di Daniele Maspes



L'Azienda Agricola Zani Adam è un piccolo allevamento di suini a ciclo chiuso a conduzione familiare, sito in frazione Casacce nel comune di San Gervasio Bresciano. E' socia di Comazoo dal 1999 e da allora ha sempre lavorato in stretta collaborazione con i tecnici del servizio suini della cooperativa.

L'allevamento è costituito da due unità produttive separate, una che comprende la scrofaia, gli svezzamenti ed una "messa a terra" e l'altra, che dista circa 200 metri, nella quale sono ubicati i suini all'ingrasso. Questa seconda struttura ha contratto un rapporto di soccida con Comazoo alla fine del

2011. Nonostante la due strutture d'allevamento siano identificate con due codici ASL, i due capannoni sono considerati un'unica unità sanitaria e quindi nell'ingrasso possono essere allevati solo suini provenienti dalla suddetta scrofaia con un innegabile vantaggio di salute per gli animali.

In questa piccola realtà l'allevatore e la sua famiglia hanno un po' percorso i tempi in tema di "benessere animale", mettendo a disposizione degli animali il materiale manipolabile e non eseguendo più il taglio della coda da ormai quasi tre anni.

La scrofaia ospita circa 70 femmine in produzione, organizzate in bande tri-

settimanali, la quota di rimonta, due verri e 250 posti svezzamento. Nella parte di ingrasso sono mediamente presenti circa 500 capi. I suinetti che non vengono ingrassati in loco sono commercializzati da F.C.S. (Filiera Cooperativa Suinicoltori) che li colloca in altri allevamenti in soccida con Comazoo oppure presso altri ingrassi di Soci e non Soci.

La genetica presente in allevamento è ANAS. Più in specifico l'autorimonta aziendale delle scrofette F1 è ottenuta utilizzando GP Landrance Alta Prolificità con GP Large White. Il verro finale utilizzato per le coperture delle F1 è il Duroc Alta Resa.

Per migliorare il profitto di questa piccola realtà allevatoria, Adam ed i suoi genitori Domenico e Graziella hanno pensato di valorizzare la loro tradizione familiare di norcineria aprendo nel 2018 in paese a San Gervasio uno spaccio con annesso laboratorio dove vendere al pubblico i loro prodotti. Entrando nello spaccio si è accolti da una meravigliosa esposizione di salami, cotechini, salamelle da griglia, coppe, pancette bacciate, culatelli, ciccioli e carne fresca (bracirole, lonze, filetti, arrosti arrotolati, etc.). il profumo è inebriante.

È il classico esempio di “Filiere Corta” o a Km Zero:

- La scrofaia Zani Adam produce i suinetti.
- Zani Adam, in collaborazione con Comazoo, li ingrassa.
- Comazoo vende alcuni suini grassi a Zani Adam che li fa macellare; le mezzene sono poi trasformate nel suo laboratorio nei prodotti di salumeria e di carne che vengono infine vendute nello spaccio.

Ci tengo a sottolineare l’impegno impiegato dall’Azienda Zani Adam in collaborazione con Comazoo al mantenimento ed alla divulgazione delle ricette della tradizione nella produzione del salame ma soprattutto la ricetta del “Salame DECO” (Denominazione di Origine Comunale) di Alfianello. Infatti, tutti gli anni il comune di Alfianello organizza la sagra della terza di ottobre; grazie all’impegno del sindaco Zani Matteo, le ultime due manifestazioni hanno visto protagonisti i Norcini dell’Associazione Lombarda Norcini che si sono esibiti mostrando a tutti i visitatori come si produce il salame DECO di Alfianello, descrivendo anche tutte le fasi preparatorie.

La materia prima, cioè il suino, è stata offerta da Comazoo, cooperativa che ha nel suo DNA la collaborazione alla iniziative dei propri allevatori.

Questa manifestazione è stata molto gradita dai molti visitatori che hanno affollato la sagra. L’augurio è che in futuro sia sempre possibile continuare

con queste interessanti iniziative che servono a coinvolgere le molte persone che poco conoscono del mondo agricolo e delle sue tradizioni.



ASSOCIAZIONE LOMBARDA NORCINI
www.norcini lombardi

