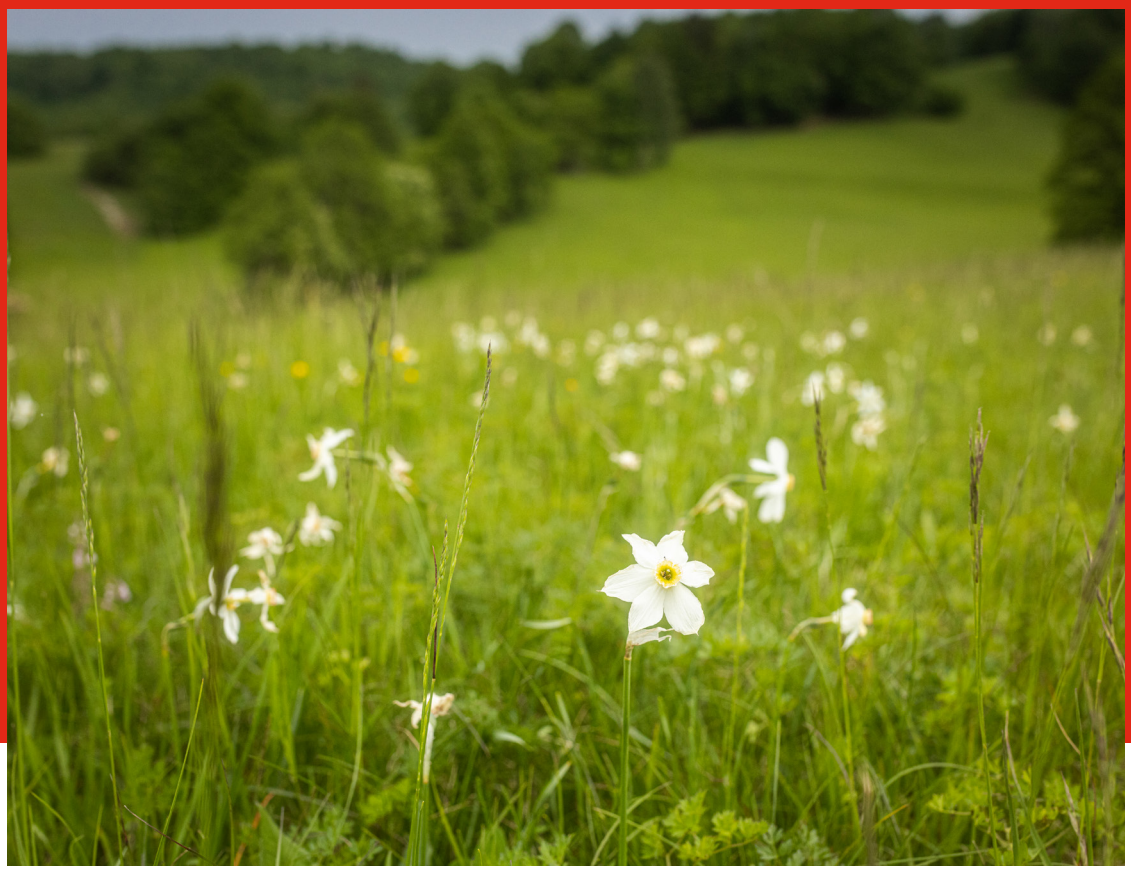
Slow Food®
Presidio

PRATI STABILI
E PASCOLI



LINEE GUIDA

per l'individuazione dei Custodi dei Prati stabili e pascoli

Questo documento contiene le linee guida per individuare gli allevatori e gli agricoltori che custodiscono i prati stabili e che possono aderire al progetto di Slow Food.

L'obiettivo principale del progetto è promuovere le produzioni animali (latte alimentare, latticini, miele, carne, lana) prodotti dai bovini e dagli ovicaprini che si alimentano di foraggi freschi ed essiccati prodotti da prati stabili.

Per prato stabile si intende un manto erboso che non ha subito alcun intervento di aratura o dissodamento, ma è stato lasciato a vegetazione spontanea per almeno 10 anni.

Tale definizione include i prati (gestiti a sfalcio), il pascolo (un terreno coperto di erbe spontanee direttamente pascolate dal bestiame) e anche manti erbosi in cui si esercitano entrambe le pratiche (sfalcio e pascolo).

Le erbe dei prati stabili si propagano spontaneamente o si autoriseminano, producendo semi che, una volta caduti a terra, contribuiscono, germinando, a perpetuare il manto vegetale.

Nel caso la biodiversità sia stata compromessa a causa di una gestione inadeguata (intensificazione colturale o, al contrario, abbandono), è possibile rigenerare i prati stabili attraverso pratiche specifiche di risemina con specie autoctone. Il percorso di transizione verso prati caratterizzati da una composizione tipica del prato stabile prevede alcuni anni e dipende dalle condizioni di partenza e dalle pratiche di gestione.

In copertina: Prati stabili della Valle del Natisone in Friuli Venezia Giulia (foto di Fulvio Bullo)

Produttori

Queste linee guida possono essere adottate da allevatori e produttori singoli oppure associati (ad esempio cooperative) che:

a) preservano e custodiscono prati stabili;
b) intendono ripristinare prati stabili recuperando una biodiversità perduta o compromessa.

Gli allevatori devono condividere il documento sul benessere animale di Slow Food e impegnarsi a metterlo in pratica.

Gestione del prato

I prati stabili possono essere pascolati o falciati, ottenendo erba fresca o fieno per l'alimentazione degli animali. Non è ammessa la conservazione per via umida tramite l'insilamento dell'erba, ma solo quella tramite l'essiccazione.

Con l'obiettivo di mantenere una composizione vegetazionale e una produttività equilibrate, la fertilizzazione dei prati stabili deve essere fatta con letame maturo (minimo 6 mesi, preferibilmente 8-12 mesi), liquami e digestato derivanti dagli animali allevati in azienda (o da altri custodi dei prati che aderiscono alle medesime linee guida e che si trovano nel medesimo territorio) e con compost di residui verdi aziendali.

Sui prati stabili è vietato l'uso di qualsiasi tipo di diserbo chimico.

Sono vietate lavorazioni che comportano la distruzione della cotica erbosa (aratura, fresatura). Sono invece consentite pratiche di miglioramento della cotica (erpicatura, trasemina con specie erbacee caratteristiche del territorio i cui semi provengano da prati permanenti locali).

È consentita l'irrigazione, quando e se necessaria.

All'interno e sul margine dei prati stabili è importante preservare o introdurre – laddove siano assenti - siepi, arbusti e alberi caratteristici del territorio attraverso i quali migliorare la connettività degli ecosistemi.

Allevamento

Il sistema di allevamento degli animali deve essere rispettoso della loro fisiologia e del loro benessere.

Come indicato nel documento sul benessere animale di Slow Food, gli animali devono:

- avere la possibilità di muoversi all'aperto su spazi erbosi, di dimensione sufficiente e per un periodo di tempo necessario a soddisfare i loro bisogni etologici;

- essere liberi di esercitare il loro comportamento specie/specifico, senza dimostrare anomalie comportamentali.

Alimentazione degli animali:

L' apporto di tutti gli alimenti complementari non deve superare il 25% della razione giornaliera media annua complessiva valutata in termini di sostanza secca. Gli animali devono essere alimentati con 75% di fieno: la percentuale minima di fieno da prato stabile sulla razione secca è del 60%, la restante percentuale (15%) può essere composta da fieno proveniente da erbai e prati avvicendati mono-oligofiti.

Durante la stagione vegetativa, la razione alimentare deve comprendere almeno un 50% di erba fresca.

I fieni da prato stabile devono essere autoprodotti in azienda o acquistati preferibilmente da aziende del territorio.

È ammessa l'essiccazione artificiale dei foraggi. Non è ammessa la conservazione per via umida tramite l'insilamento dell'erba.

L'integrazione al fieno e ai foraggi deve essere composta da una miscela di cereali e leguminose autoprodotti o acquistati da aziende del territorio. Qualora ciò non fosse possibile, devono essere acquistati sul territorio nazionale.

Non è consentito somministrare unifeed.

Nelle miscele non sono ammessi sottoprodotti dell'industria, né alimenti semplici e/o composti prodotti anche solo in parte con organismi geneticamente modificati.

LINEE GUIDA PER I PRODOTTI DERIVATI

Latte alimentare

Il latte alimentare da prato stabile deve essere intero.

Può essere venduto crudo, direttamente dall'azienda (tramite distributori automatici o imbottigliato) o pastorizzato e confezionato per la vendita come latte fresco intero.

Deve provenire al massimo da due mungiture consecutive.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza (ad esempio vitamine o acidi grassi).

Dalla raccolta al confezionamento possono trascorrere al massimo 48 ore.

Se non avviene in azienda, il confezionamento o la lavorazione del latte devono avvenire in un locale di prossimità, in un raggio di circa 50 km dall'allevamento.

Yogurt e latte fermentato

Lo yogurt e il latte fermentato da prato stabile devono essere interi e naturali, senza ingredienti aggiunti.

Formaggi

I formaggi devono essere prodotti a latte crudo. Non è consentita la termizzazione - pratica che comporta il riscaldamento da 57° a 68°C per più di 15 secondi o procedimenti analoghi (salvo deroghe particolari e motivate) - né la pastorizzazione del latte utilizzato.

Non è consentita l'aggiunta di fermenti industriali selezionati. I formaggi possono essere realizzati senza alcun fermento oppure con sieroinnesto o latteinnesto autoprodotti. Slow Food potrà concedere una deroga a questa regola in casi specifici, laddove lo riterrà opportuno (ad esempio i fermenti autoctoni selezionati a livello regionale).

Il caglio, quando utilizzato, deve essere di provenienza animale o vegetale. È vietato l'utilizzo di coagulanti di altro tipo.

Non è ammesso l'utilizzo di alcun tipo di conservante, additivo, colorante, ad eccezione degli ingredienti previsti da lavorazioni storiche.

LOGO ED ETICHETTATURA

Slow Food attribuirà ai produttori che si impegnano a rispettare queste linee guida il logo di progetto che potrà essere apposto anche sulle etichette dei prodotti derivati da prato stabile.

Per utilizzare il logo i produttori devono sottoscrivere le linee guida del progetto e la carta di utilizzo del logo, e devono adottare l'etichetta narrante di Slow Food, che fornisce informazioni complete e dettagliate su tutta la filiera, dalla gestione del prato e dell'allevamento al prodotto finale.

CACIO DI GENAZZANO

ETICHETTA NARRANTE

L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera

IL PRODOTTO

È un formaggio di pecora a pasta semicotta di cui le prime citazioni storiche risalgono al 1632. La forma è cilindrica con scalzo dritto, facce piane dal diametro di 16-18 cm e peso di 1,5-5 Kg. La crosta è sottile, di colore giallo paglierino e la pasta è biancastra, compatta, con piccole occhiature e sapore equilibrato tra il dolce e il sapido, con una caratteristica nota erbacea e una buona persistenza.

IL TERRITORIO

I pascoli e le località di produzione si trovano alle pendici dei monti Prenestini, nei comuni di Cave e Genazzano (Rm), a 350-400 metri di altitudine. Le vaste aree pianeggianti che caratterizzano il territorio sono adatte al pascolamento e sono ricche di essenze spontanee che contribuiscono a caratterizzare il sapore del latte.

L'ALLEVAMENTO

I produttori del Presidio allevano pecore di razza massese, sarda, comisana e loro incroci. Gli animali pascolano in prati stabili o seminati per gran parte dell'anno, da marzo a novembre circa. Nei restanti mesi sono tenuti liberi in stalla e alimentati con fieno prodotto in azienda o di provenienza locale. Per tutto l'anno, si somministra un'integrazione di cereali non superiore al 30% della razionale alimentare giornaliera. Gli animali non subiscono il taglio della coda.

LA LAVORAZIONE E LA STAGIONATURA

Il formaggio si produce durante il periodo di lattazione delle pecore, da ottobre e giugno circa, con latte intero ovino ottenuto da, al massimo, due mungiture. Dopo la mungitura, il latte è versato nella caldaia di rame e riscaldato a 35-38°C. La coagulazione prevede l'uso caglio di origine animale. La cagliata si taglia fino a formare granuli dalla dimensione di una nocciola per produrre il formaggio fresco, oppure dalla forma più piccola, a chicco di mais, per ottenere il cacio stagionato. Dopo la pressatura manuale, la cagliata si mette nelle fuscelle, che in alcuni casi sono tuttora in legno (dette 'casso'), per spurgare il siero in eccesso: passaggio produttivo distintivo che prevede la pressatura manuale con una caratteristica cannuccia in legno. Quindi si cuoce la pasta a 40°C per ottenere il prodotto fresco oppure a 45°C per il formaggio stagionato. Segue la salatura manuale a secco o in salamoia e l'asciugatura per circa un mese su assi in legno. Durante questo periodo, la superficie eventualmente è massaggiata con olio extravergine di oliva, acqua e raschiata con un coltello. Il periodo minimo di stagionatura è di due mesi per il cacio fresco e di sei mesi per lo stagionato.

A differenza dei produttori che possono già contare su foraggi da prato stabile e che hanno le caratteristiche necessarie per poter applicare le linee guida, coloro che intendono avviare un percorso di conversione possono usare il logo sulle etichette dei prodotti solo dopo un periodo di conversione valutabile caso per caso, in ogni caso non inferiore a tre anni. In tal caso dovrà essere aggiunta la frase: "In conversione".

Slow Food, avvalendosi dei partner tecnici e scientifici del progetto, si riserva la possibilità di fare controlli a campione sui prodotti e le aziende dei custodi dei prati, per verificare che le linee guida siano applicate correttamente a garantire l'integrità del progetto.

Il progetto è realizzato in collabarazione con
Thie Project is a collaboration with

Ed è sostenuto da
And is supported by

EATALY

Partner tecnici
Technical Partners

www.slowfood.it
www.fondazioneslowfood.it