

Etichetta Narrante Lezione 2/11



Avete mai letto
l'etichetta di un
prodotto alimentare?

Cosa vorreste leggere
su un'etichetta che di
solito non trovate?

il Regolamento UE 1169/2011

«relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori»

- denominazione dell'alimento;
- elenco degli ingredienti;
- indicazione di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
- quantità di tali ingredienti o categorie di ingredienti;
- quantità netta dell'alimento;
- termine minimo di conservazione o data di scadenza;
- condizioni particolari di conservazione e/o condizioni di impiego;

il Regolamento UE 1169/2011

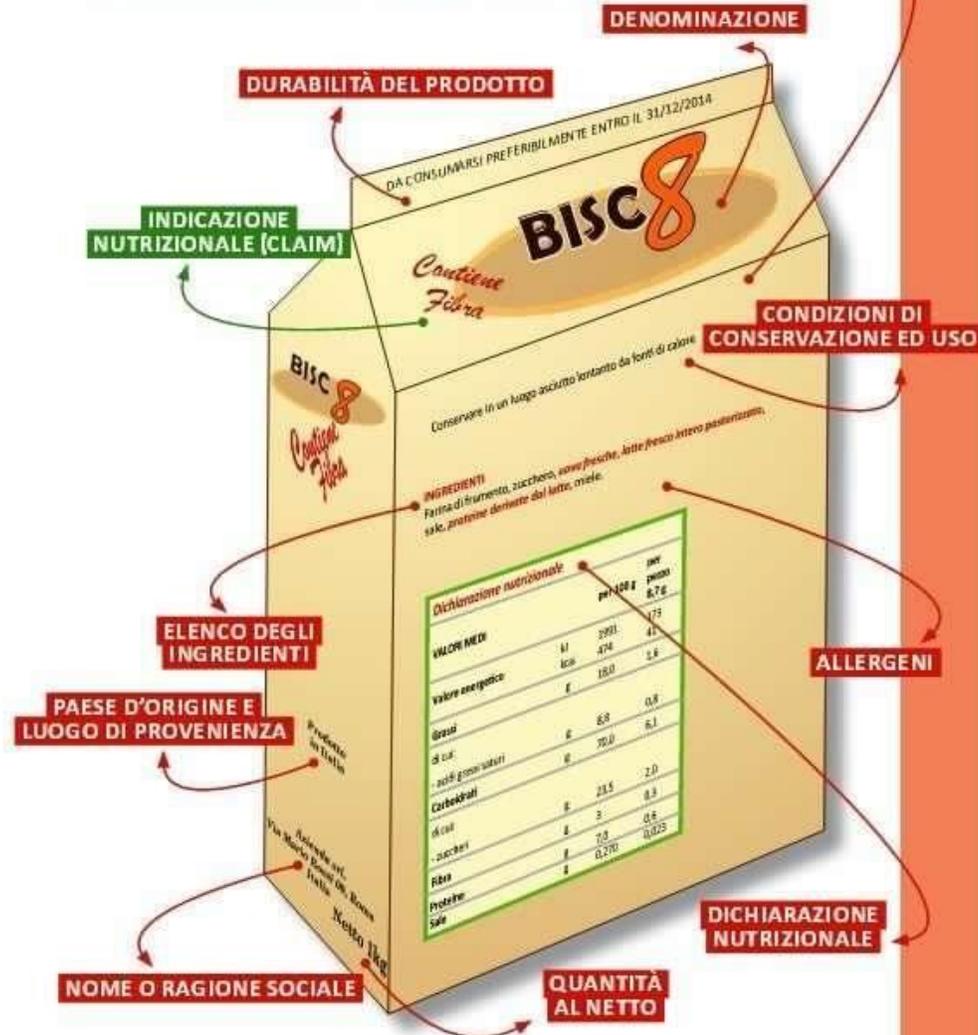
«relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori»

- nome o ragione sociale e indirizzo dell'operatore del settore alimentare;
- paese di origine o luogo di provenienza;
- istruzioni per l'uso (nei casi in cui la mancanza di tale indicazione possa rendere difficile un uso adeguato dell'alimento);
- titolo alcolometrico volumico effettivo, per bevande che contengono più di 1,2% di alcol in volume;
- dichiarazione nutrizionale (con valore energetico e quantità di grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale).

Mini guida al cambiamento: ecco le novità

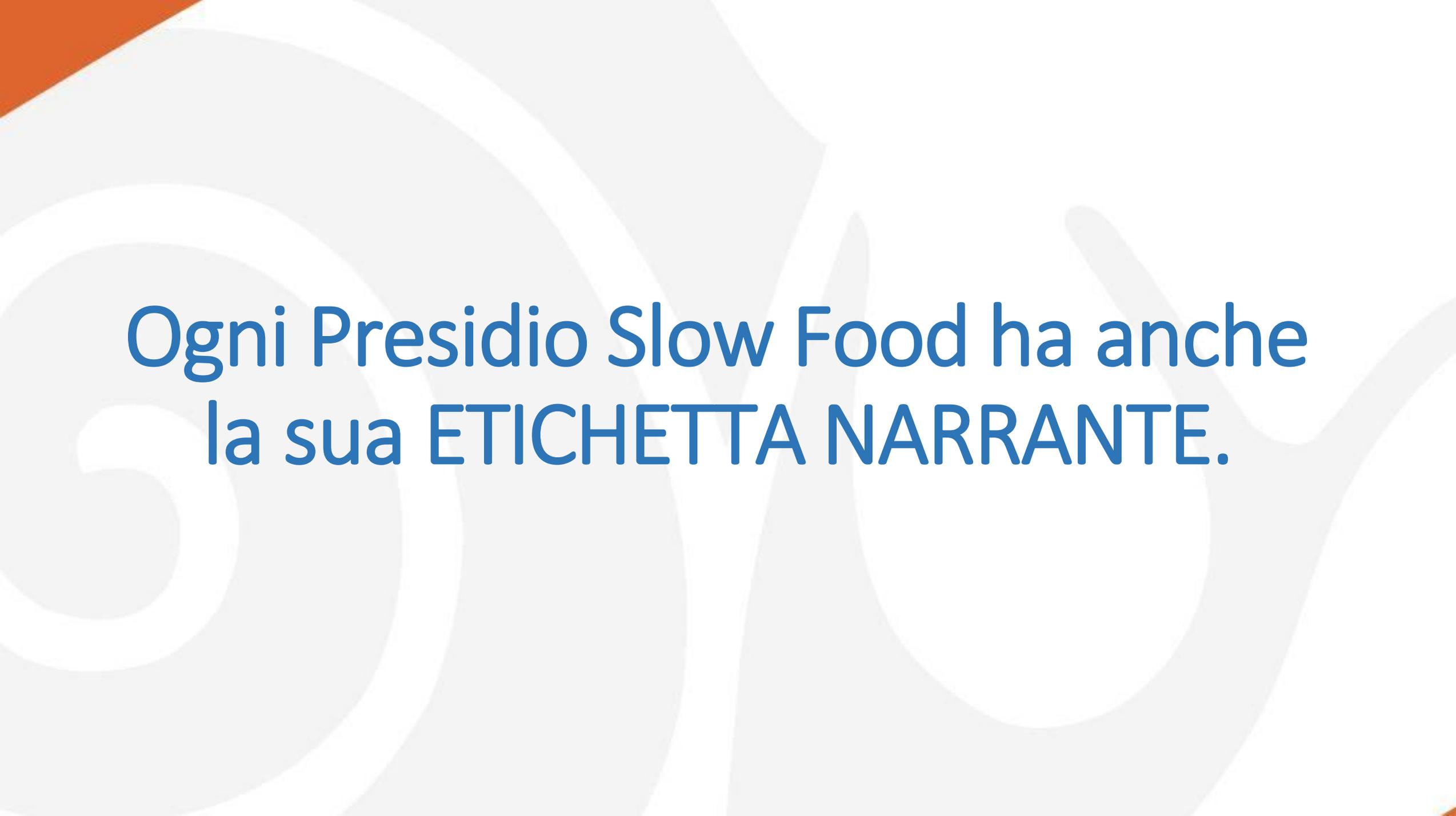
Leggibilità delle informazioni

Tutte le indicazioni devono essere stampate in modo chiaro e leggibile in carattere pari o superiore a 1,2 mm. Nelle confezioni più piccole il carattere deve essere pari o superiore a 0,9 mm.



Fonte:

<https://www.safetygroupitalia.it/etichettatura-prodotti-alimentari-13-12-16/>

The background features a white background with large, light gray, abstract, curved shapes. On the right side, there is a faint, light gray silhouette of a hand with fingers spread. In the top left corner, there is a small orange triangle.

Ogni Presidio Slow Food ha anche
la sua **ETICHETTA NARRANTE.**

L'etichetta narrante è una contro-etichetta che si aggiunge all'etichetta obbligatoria per legge. Fornisce informazioni sui produttori, sulle loro aziende, sulle varietà coltivate o le razze animali allevate, sul benessere animale, sulle tecniche di lavorazione, sui territori di provenienza.



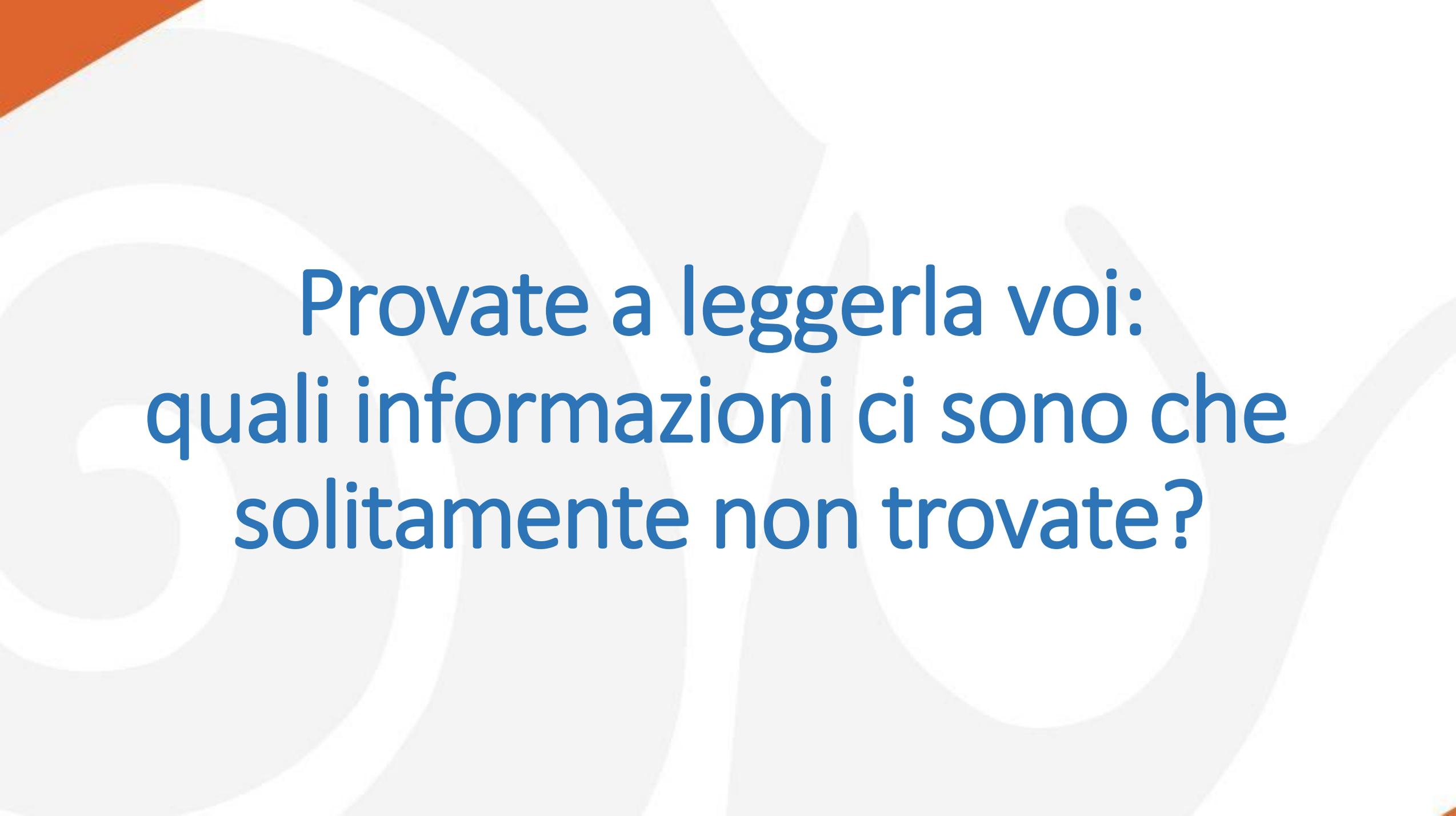
Si può usare il codice QR?



Quando non c'è spazio sufficiente per i contenuti dell'etichetta narrante, il QR può essere un valido sostituto.

Un codice QR può essere registrato senza costi su internet e può rimandare a una pagina del sito aziendale in cui riportare i contenuti dell'etichetta narrante. Il vantaggio del codice QR è che può rendere accessibili ai consumatori anche contenuti multimediali relativi alla produzione o all'azienda.

Quando si usa il codice QR aggiungere sempre accanto la frase: "L'etichetta narrante è un progetto di Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera. Scopri di più scannerizzando il codice QR". Oppure, nel caso lo spazio a disposizione sia ridotto: "Scopri l'etichetta narrante, scannerizza il codice QR".

The background features a white background with large, light gray, semi-transparent abstract shapes. On the left, there are concentric, overlapping circular and spiral-like forms. On the right, there is a faint, light gray silhouette of a hand with fingers spread, reaching towards the center. The overall aesthetic is clean and modern.

**Provate a leggerla voi:
quali informazioni ci sono che
solitamente non trovate?**

L'Etichetta Narrante dei Presìdi Slow Food - Slow Food Italia

- <https://www.youtube.com/watch?v=R1gLAlPilG&>

Fai la tua etichetta!

Quali sono le informazioni necessarie per un'etichetta narrante? Quali sono le linee guida da seguire?

Ecco le indicazioni di Slow Food, scopri le e realizza la tua etichetta!

Formaggi >>

Frutta >>

Legumi >>

Olio >>

Ortaggi >>

Pane >>

Razze animali >>

Salumi >>

Come si fa l'etichetta narrante di un formaggio

L'etichetta narrante si compone di quattro sezioni. Per compilarle occorre rispondere alle domande che abbiamo riportato nelle sezioni a seguire.

1 - Il prodotto

Descrivi le caratteristiche salienti del formaggio (o del latticino), la sua storia, segnala eventuali curiosità o particolarità legate alla sua produzione.

In particolare, indica:

- tipo di latte (crudo, vaccino, caprino..., intero, scremato...)
- forma, dimensione, peso, crosta...
- caratteristiche organolettiche identificative

1 - Il prodotto

Descrivi le caratteristiche salienti del formaggio (o del latticino), la sua storia, segnala eventuali curiosità o particolarità legate alla sua produzione.

In particolare, indica:

- tipo di latte (crudo, vaccino, caprino..., intero, scremato...)
- forma, dimensione, peso, crosta...
- caratteristiche organolettiche identificative



Già citato nel 1859 nella Nuova Enciclopedia Agraria, il pallone di Gravina è un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino, intero e crudo. Spesso è confuso con il comune caciocavallo, ma la sua caratteristica distintiva è che non ha testina: la forma, infatti, è sferica come un pallone, da cui il nome. Le forme pesano da 0,500 a 3 kg. In base al periodo di produzione esprime sentori che richiamano il verde dei pascoli o il fieno.



Ci metto la faccia!

Le affermazioni riportate in etichetta sono rilasciate dal produttore stesso, sono un'autocertificazione. Devono essere veritiere e documentabili, non trarre in inganno il consumatore o costituire concorrenza sleale. Nel caso di controllo in azienda da parte degli organismi di vigilanza previsti dalla legge, devono essere dimostrabili esattamente come accade per l'etichetta legale.

Esempio

Se si scrive che l'azienda alleva 45 bovini di razza piemontese, tutti i capi devono essere registrati nel libro genealogico della razza bovina piemontese.

2 - Il territorio

Indica il territorio in cui sono allevati gli animali e in cui si produce e stagiona il formaggio nei diversi periodi dell'anno.

In particolare, specifica:

- la località in cui si trova l'azienda (paese, valle, provincia...)
- il nome della malga, nel caso in cui si pratichi l'alpeggio, o l'altitudine dell'azienda, se è un elemento significativo nel determinare la qualità e l'interesse del prodotto
- le caratteristiche pedoclimatiche che conferiscono al formaggio caratteristiche identitarie e organolettiche particolari (ad esempio: territorio collinare, montuoso, caratterizzato da estati piovose, compreso in un parco, etc.).



ESEMPIO



La Paisanella alleva gli animali e lavora il latte a Mirto, a circa 400 metri di altitudine, e stagiona il formaggio a Castell'Umberto, a circa 800 metri di altitudine. Da fine maggio a dicembre gli animali pascolano in alpeggio tra Randazzo e Floresta, a circa 1400 metri. L'area si estende sui monti Nebrodi, in provincia di Messina; il territorio è collinare e montano.

3 - Gli animali

Fornisci indicazioni sugli animali e sulle modalità di allevamento.

In particolare, indica:

- quanti sono all'incirca i capi allevati in azienda (è importante non indicare il numero esatto perché nel tempo il numero dei capi può variare..)
- a quale razza o popolazione appartengono e quali sono le sue caratteristiche (nel caso si tratti di una razza locale)
- caratteristiche ed estensione del pascolo (e se è un pascolo polifita, oppure seminato), specificando se è in alpeggio
- composizione della razione alimentare, elencando le componenti e le proporzioni in percentuale tra i vari alimenti (foraggio fresco, fieno, mais, favino, ecc..). Specifica se i prodotti sono coltivati nell'azienda, se sono acquistati e dove, se sono Ogm free o certificati bio.
- caratteristiche dei ricoveri e spazi a disposizione. Indica la quantità di tempo trascorsa in stalla dagli animali nei vari periodi dell'anno
- eventuali mutilazioni, e quali
- tempo trascorso dai piccoli accanto alla madre
- trattamenti veterinari e utilizzo o meno di antibiotici



ESEMPIO

L'azienda possiede circa 80 capre di razza camosciata delle Alpi. Nei mesi invernali, quando le condizioni climatiche non consentono il pascolamento, gli animali sono tenuti in stalla e alimentati con foraggio essiccato di provenienza aziendale e con un 15% di granella germinabile di orzo, frumento e pisello proteico prodotti da aziende locali. Nel resto dell'anno le capre pascolano su circa 40 ettari e si alimentano con le essenze di prati polifiti. Non si somministrano insilati di mais, fasciati, paglia, antibiotici e ormoni. Non si praticano mutilazioni. Nei ricoveri ogni capo dispone circa di 4 mq di spazio in libertà. I capretti vivono accanto alla madre nutriti di latte materno fino allo svezzamento. La macellazione dei capretti avviene a circa 40 giorni e per i capi a fine carriera a circa 8-10 anni.

4 - La lavorazione e la stagionatura

Descrivi la tecnica di lavorazione.

In particolare, specifica:

- tipo di mungitura: meccanica o manuale
- indica se il latte proviene da più mungiture e specifica quante
- materiale della caldaia, se rilevante (es. caldaia di rame)
- tipologia di coagulazione: indicando tempi e temperature della coagulazione acida, spiega che caglio utilizzi per la coagulazione presamica
- indica se usi fermenti, e se sì, di che tipo (industriali, naturali e autoctoni, selezionati in ambito territoriale, lattoinnesto, sieroinnesto)
- modalità di rottura e di raccolta della cagliata
- formatura ed eventuale pressatura e salatura (a secco o in salamoia, sale marino o salgemma)
- locale in cui avviene la stagionatura (celle climatizzate, cantine con gestione della temperatura e dell'umidità, etc.); indica anche le operazioni che richiede la stagionatura
- periodo di stagionatura minimo
- spiega se produci formaggio tutto l'anno oppure solo in alcuni periodi

Se il prodotto è una DOP: precisa quali sono gli aspetti produttivi che rendono più restrittiva la produzione del Presidio rispetto al disciplinare della DOP.



ESEMPIO

Il formaggio di latteria turnaria Presidio Slow Food si produce tutto l'anno. Il latte della sera, privato di parte del grasso per affioramento naturale della panna, si addiziona a quello del mattino e si trasferisce nella caldaia in rame. Si aggiunge il latte innesto autoprodotta (una coltura di fermenti lattici ottenuta dall'acidificazione spontanea del latte) e il caglio di vitello. Si forma la cagliata che si rompe in granuli dalla dimensione di un chicco di riso e si riscalda. La massa si raccoglie, si pone negli stampi e si pressa fino a sera. La salatura è a secco e la stagionatura, di almeno 60 giorni, avviene sopra ad assi in legno nel locale climatizzato della latteria e successivamente nelle cantine dei soci. Non si utilizzano fermenti selezionati industrialmente.



Consigli per il consumo

È importante precisare il momento in cui il consumo del prodotto è ottimale (stagionatura). Ma non solo, occorre spiegare come conservarlo al meglio una volta acquistato, per mantenere nel tempo la qualità.

Attenzione!

Aggiungere sempre prima del testo **ETICHETTA NARRANTE** e, preferibilmente in fondo al testo, la frase:

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

Esempio di etichetta narrante del Presidio Slow Food della Axrida di Escalaplano.

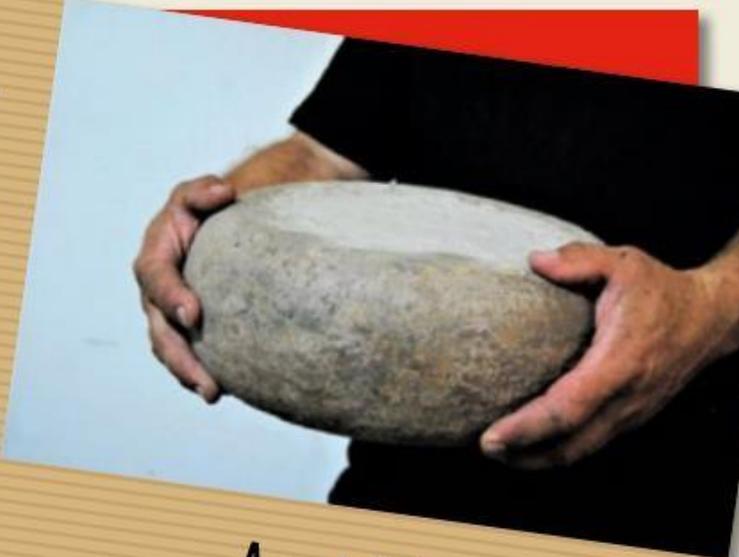
ETICHETTA NARRANTE
L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.

Il prodotto
L'axrida di Escalaplano è un pecorino di forma cilindrica o tronco-conica, con un peso che va dai 2 ai 4 chilogrammi, anche se esistono forme che raggiungono i 12 chili. La pasta è abbastanza friabile e di colore paglierino. La particolarità di questo formaggio è la pratica di ricoprire la superficie con argilla formando così una crosta dura, rugosa e di colore tendente al grigio. Le forme più giovani sono particolarmente dolci e hanno sentori erbacei e di olio di lentischio. Quelle maggiormente stagionate presentano ancora una freschezza di fondo che non è sovrastata dalle note evolute e piccanti proprie dei pecorini lungamente stagionati.

Il territorio
L'azienda agricola Fossada alleva gli animali, lavora il latte e stagiona il formaggio a Escalaplano, un paese dell'entroterra sud-orientale della Sardegna, a quasi 340 metri di altitudine. Il territorio è pastorale ed è circondato da altipiani delimitati dalle vallate del Flumendosa e del Flumineddu.

Gli animali
L'azienda agricola alleva al pascolo, per tutto l'anno, circa 350 pecore di razza sarda su 200 ettari circa. L'alimentazione è a base di erbe spontanee oppure, durante la stagione secca, di fieno aziendale o locale, integrati da leguminose e cereali. Non si somministrano insilati e fasciati, non si praticano mutilazioni, non si impiegano ormoni e la fecondazione è naturale. Gli agnelli vivono accanto alla madre e sono nutriti con latte materno fino allo svezzamento.

La lavorazione e la stagionatura
L'axrida si produce durante il periodo di lattazione degli animali, indicativamente da dicembre a inizio estate. Al latte crudo, ottenuto dalla munta manuale, si aggiunge il caglio e non si utilizzano fermenti di alcun genere. La cagliata si rompe in granuli e si mette in forma. Dopo la cagliatura e la messa in forma si sala la superficie del formaggio e inizia la maturazione. Nei mesi successivi i pecorini sono rivoltati e ripuliti, prima con acqua tiepida e poi con olio di lentischio (ricavato dalla spremitura delle bacche di questo arbusto tipico della macchia mediterranea). Trascorsi almeno 5 mesi si avvolge il pecorino nell'argilla, formando una patina leggermente morchiosa che aderisce elasticamente alla crosta. Dopo almeno un altro mese di stagionatura l'axrida può essere commercializzata.



Axrida di Escalaplano


**Slow Food®
Presidio**

I **Presidi** sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food .it



- Indaco2 ha avviato una collaborazione con Slow Food nell'ambito del progetto di Etichetta Narrante, un'iniziativa rivolta a promuovere un'informazione completa ed esaustiva sui prodotti agroalimentari di eccellenza. Scopo della collaborazione è misurare specifici Indicatori di Sostenibilità su base LCA (Life Cycle Assessment) per fornire informazioni esaurienti sui potenziali impatti ambientali di una produzione, individuare azioni di mitigazione-compensazione di tali impatti e valorizzare gli aspetti virtuosi e le migliori pratiche.

**BUONI
PER IL PIANETA,
BUONI
PER LA NOSTRA
SALUTE**

#FOODFORCHANGE

Analisi del ciclo di vita di 6 prodotti dei Presidi Slow Food e di filiere sostenibili, a confronto con analoghe produzioni industriali

- In particolare, lo studio pilota ha riguardato le produzioni di una serie di aziende zootecniche, Presìdi Slow Food.
- Rispetto a produzioni intensive convenzionali, quali sono i principali impatti ambientali generati dalla filiera produttiva dei Presìdi?
- In cosa consistono le migliori pratiche per assicurare una produzione sostenibile? Come valorizzare e comunicare quelle pratiche virtuose utilizzate negli allevamenti di specie autoctone in relazione con il territorio e le risorse naturali?

- L'analisi del ciclo di vita è uno strumento consolidato (Life Cycle Assessment) per individuare e misurare i potenziali impatti di un sistema produttivo.
- Il “ciclo di vita” indica tutti i processi che partecipano alla produzione di un bene “dalla culla alla tomba” (from cradle to grave), ovvero dal prelievo di materie prime alla destinazione di fine vita del prodotto.
- Nel caso di allevamenti zootecnici, ad esempio, un'analisi del ciclo di vita si intende estesa ad un'intera filiera produttiva, dalla produzione di mangimi, alle pratiche di riproduzione e allevamento, fino al trattamento delle carni e gestione di scarti di produzione e deiezioni. L'analisi include la valutazione dei processi di trasporto di intermedi e di fine vita di materiali di consumo.



INDACO
INDicatori Ambientali e CO₂

Vastedda della Valle del Belice

FORMAGGIO - CHEESE

LA VASTEDDA È L'UNICO FORMAGGIO DI PECORA A PASTA FILATA ITALIANO

PRODUTTORE: LIBORIO CUCCHIERA
SALERI (TP)
SALERNO (CA)
SALERNO (SA)

SUPERFICIE PASCOLO ESTERNO: 52

PESO MEDIO CARO: 80 KG

ALIMENTAZIONE: BIO

PECORA AVVANA: FANINO E GRANDI PRODOTTI IN AZIENDA

MUNTORE A MANO X2 AL GIORNO

AREA DI PRODUZIONE: SICILIA ITALIA

VALLE DEL BELICE PROVINCE DI TRAPANI, AGRIENTO E PALERMO

N. CASI ANNO: 300

PECORE: 7800

20% DELLA PRODUZIONE TOTALE DELLA REGIONE SICILIA

PECORE: 954

31 L

400

300 L

135.000 L

7800

20%

31 L

400

300 L

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un forma di Vastedda?

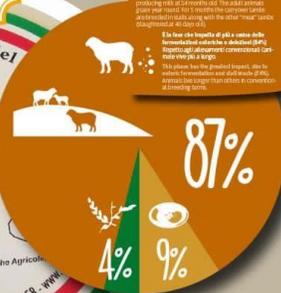
How much CO₂ was emitted from the productive cycle of a wheel of Vastedda cheese?

Fase 2 ALLEVAMENTO/ BREEDING

2 mesi di gravidanza, 3 mesi per parto, 2 mesi di allattamento naturale. Il latte è per 3 mesi per il consumo. Per il resto viene conservato in casei.

Il latte viene pastorizzato e conservato in casei. Gli animali adulti sono al pascolo tutto l'anno. Per 3 mesi vengono mangiate erbe fresche.

Il latte viene pastorizzato e conservato in casei. Gli animali adulti sono al pascolo tutto l'anno. Per 3 mesi vengono mangiate erbe fresche.



Fase 3 TRASFORMAZIONE / PROCESSING

Il latte viene pastorizzato e conservato in casei. Il latte viene pastorizzato e conservato in casei. Il latte viene pastorizzato e conservato in casei.

Il latte viene pastorizzato e conservato in casei. Il latte viene pastorizzato e conservato in casei. Il latte viene pastorizzato e conservato in casei.

1 FORMA DA 500 GRAMMI

2,1Kg

FORMAGGIO FRESCO CONVENZIONALE 5.3 Kg*

SAVINCS
RISPARMIO
-60%

-3.2 kg che corrispondono all'emissione di CO₂ per percorrere 9 Km in auto

CO₂eq

(*) dati da letteratura scientifica
Valore medio dei seguenti dati:
4.6 - 6 kg CO₂ eq
Moller et al., 2012
Nest et al., 2014





Vastedda della Valle del Belice

FORMAGGIO • CHEESE

LA VASTEDDA È L'UNICO FORMAGGIO DI PECORA A PASTA FILATA ITALIANO IL NOME DERIVA DA "VASTA" OSSIA GIUSTA, ANDATA A FARE STORICAMENTE LA PRODUZIONE CASARI DELLA VALLE DEL BELICE NEL PERIODO ESTIVO. TENTATIVO DI RECUPERARE I PECORINI CHE PRESENTAVANO DEI DEFETTI FACENDO IL FALARE AD ALTA TEMPERATURA E PRODUCENDO QUESTO FORMAGGIO A FORMA OVOIDALE DA CONSUMARE FRESCO.

RAZZA OVINA AUTOCTONA DELLA VALLE DEL BELICE
TAGLIA MEDIA TESTA PIENE, ALLUNGATA E LEGGERA, ANTI ROBUSTI E VELLO BIANCO

PRODUTTORE LIBORIO CUCCHIARA SALEMNI (TP) WWW.AZIENDA.CUCCHIARA.IT	AREA DI PRODUZIONE: SICILIA ITALY	PRODUZIONE ANNUALE LATTE 135.000 L PRODUZIONE LATTE PER CA 450 PECORE ALL'ANNO PER 5 MESI
SUPERFICIE PASCOLO ETTARI 52 DI CUI 2 HA BOSCO, 8 HA INCULTO, 20 HA VIGNETO/OVILETO, 4 HA RENO, 20 HA SEMINATI A CEREALI	VALLE DEL BELICE PROVINCE DI TRAPANI, AGRIGENTO E PALERMO	PRODUZIONE VASTEDDA 7.800 FORME DA 500 GR. 20% DELLA PRODUZIONE TOTALE
PESO MEDIO CAPO: 80 KG	N. CAPI/ANNO: 800 PECORE 80 ARIETI 134 AGNELLE PER RIMONTA	LAZIEDDA PRODUCE ANCHE PECORINO SICILIANO, PRIMO SALE E RICOTTA PER PRODURRE 1 FORMA DI VASTEDDA SERVONO 3,1 L
AUMENTAZIONE BIO	954 AGNELLI/ANNO 400	1 PECORA PRODUCE 1,2 L AL SIGNORE 300 L ALL'ANNO
FIENO, ORZO, AVENA, FAVINO E GRANO PRODOTTI IN AZIENDA MUNGITURA A MANO x2 AL GIORNO		

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un forma di Vastedda?

How much CO₂ was emitted from the productive cycle of a wheel of Vastedda cheese?

Fase/Phase 2
ALLEVAMENTO/ BREEDING

5 mesi di gestazione (1 agnello per pecora), 2 mesi di allattamento naturale in stalla e poi 1 mese per lo svezzamento. Una pecora inizia a produrre latte a 14 mesi. Gli animali adulti sono al pascolo tutto l'anno. Per 5 mesi le agnelle da rimonta vengono allevate in stalla insieme agli agnelli da "carne" (macellati a 40 giorni).
5 months of gestation (1 lamb per sheep), 2 months of natural nursing in stalls, then weaning. At 14 months lambs producing milk. The adult animals graze year round. For 5 months the cull-year lambs are bred in stalls along with the other "meat" lambs (slaughtered at 40 days old).

È la fase che impatta di più a causa delle fermentazioni enteriche e del metano (CH₄). Rispetto agli allevamenti convenzionali l'animale vive più a lungo.

This phase has the greatest impact, due to enteric fermentation and stall waste (CH₄). Animals live longer than others in conventional breeding farms.

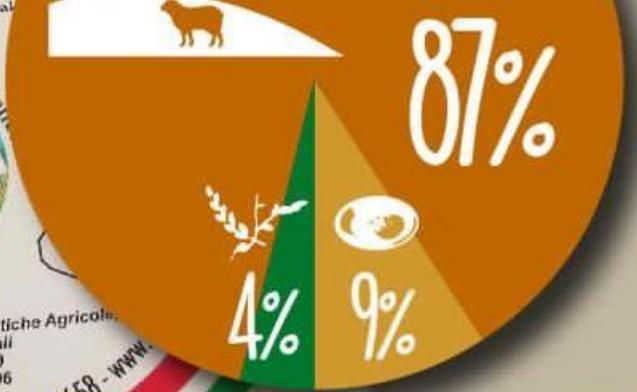


1 FORMA DA 500 GRAMMI

**Fase/ Phase 1
COLTURA PER MANGIMI/
ANIMAL FEED CULTIVATION**

L'azienda è autosufficiente per l'alimentazione degli animali/ The farm is self-sufficient for animal feeding

Il impatto sono dovuti a consumi di diesel. L'azienda non utilizza fertilizzanti chimici ma nutrizioni le deiezioni della stalla.
Impacts are due to diesel consumption. The farm uses no chemical products for fertilization, and reuses stable waste.



**Fase 3
TRASFORMAZIONE**

Il latte crudo è subito lavorato in torri di legno con caglio di origine animale proveniente da Poggioreale. La "tuma" ottenuta viene tagliata a fette sottili e lavorata nel "pidduau", un recipiente in legno di fougiasa, caratteristico della lavorazione della Vastedda. La pasta filata viene porzionata e posta in piatti di ceramica che le danno la tipica forma. Dopo l'immersione in salamoia la forma viene messa a stagionare in cella frigo e confezionata sottovuoto.

Il latte crudo è subito lavorato in torri di legno con caglio di origine animale proveniente da Poggioreale. La "tuma" ottenuta viene tagliata a fette sottili e lavorata nel "pidduau", un recipiente in legno di fougiasa, caratteristico della lavorazione della Vastedda. La pasta filata viene porzionata e posta in piatti di ceramica che le danno la tipica forma. Dopo l'immersione in salamoia la forma viene messa a stagionare in cella frigo e confezionata sottovuoto.

Il impatto sono dovuti principalmente a consumi per elettricità di rete (75%). La bassa percentuale è dovuta ad un impianto fotovoltaico che permette all'azienda di risparmiare il 70% dei consumi elettrici. La restante parte è dovuta al metano per riscaldamento dell'acqua e prodotti per imballaggio. Il consumo di acqua è in modo irrilevante.

**Phase 3
PROCESSING**

The fresh milk is immediately processed in wooden vats with natural animal rennet from Poggioreale. The "tuma" produced is cut in thin slices and processed in "pidduau" containers made from fougiasa of wood, following traditional Vastedda processing techniques. The stretched cheese is placed on ceramic plates that provide the typical shape. After being dipped in brine, it is aged in refrigerating rooms, it is then vacuum-packed and labelled.

Impacts are mostly due to network electricity consumption (75%). This low percentage is due to a photovoltaic system that allows the farm to save 70% of its electricity consumption. The rest is due to methane gas for water heating and products for packaging. The impact of water consumption is negligible.

2,1 Kg

FORMAGGIO FRESCO CONVENZIONALE 5.3 Kg*

**SAVINGS
RISPARMIO
-60%**

-3.2 Kg che corrispondono all'emissione di CO₂ per percorrere 5 Km in auto

CO₂ eq

(*) dati da letteratura scientifica
Valore medio dei seguenti dati:
4.6 - 6 kg CO₂ eq
Moller et al., 2012
Neri et al., 2014



Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

PRESIDIO SLOW FOOD DEL MACAGN



PRODUTTORE



Livio
Garbaccio

AREA DI PRODUZIONE



Varallo (VC)
Piemonte

ESTENSIONE AZIENDA



199 ha
di cui 139
di bosco

N. CAPI



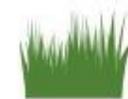
24 vacche
da latte

RAZZA



bruna alpina
e incroci

ALIMENTAZIONE



Erba da pascolo
e fieno

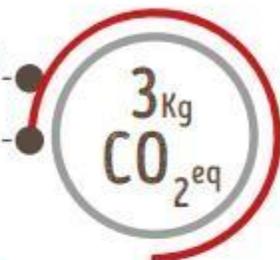


PRODUZIONE

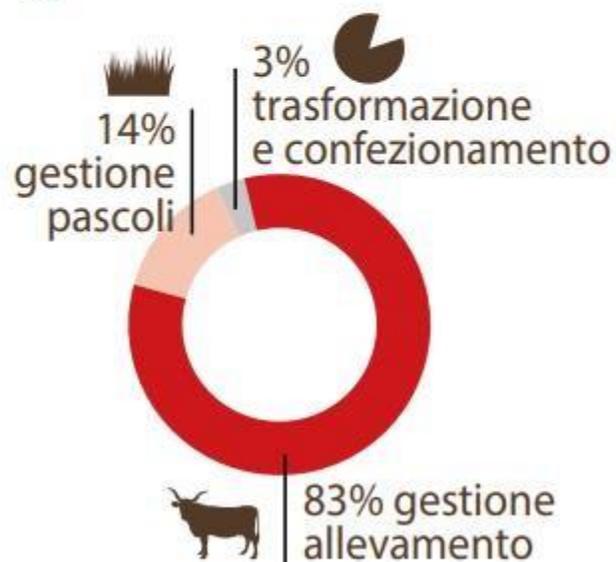
3.780 forme/anno

Carbon Footprint

CO₂ emessa
per produrre
1 forma da 2 Kg
di Macagn



CO₂ generata da



CONFRONTO CON UN FORMAGGIO INDUSTRIALE



Buone Pratiche



Alimentazione basata su erba fresca di alpeggio e fieno, no insilati



Foglie al posto della paglia come giaciglio



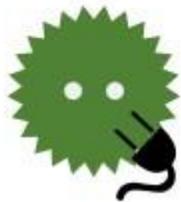
Mungitura a mano due volte al giorno (non si consuma energia elettrica)



Utilizzo di acqua di ruscello



Lavorazione artigianale del formaggio due volte al giorno



Energia prodotta totalmente da fonti rinnovabili



L'assorbimento degli ecosistemi vegetali presenti in azienda (pari 1.161 tCO₂/anno) consente di compensare totalmente le emissioni dovute alla produzione del formaggio (pari a 126 tCO₂/anno).

-1035
tCO₂/ANNO

> Acquistando un formaggio d'alpeggio aiuti il pianeta!

Il risparmio di CO₂, realizzato ogni anno dall'azienda Garbaccio per la produzione di macagn – a confronto con la produzione di gas serra di un caseificio industriale (per produrre la medesima quantità di formaggio) – corrisponde alle emissioni di un'auto che percorre...

...154.100 Km!



154.100
Km



Il biologico



- regolamento CE n. 834/2007

“Un sistema globale di gestione dell’azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull’interazione tra **le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali,** l’applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per **prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali.**

Il metodo di produzione biologico esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo da un lato a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici dei consumatori e, dall’altro, fornendo beni pubblici che contribuiscono alla **tutela dell’ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale.**







Fairtrade è un'organizzazione internazionale che lavora ogni giorno per migliorare le condizioni dei produttori agricoli dei Paesi in via di sviluppo.

<https://www.fairtrade.it/>