

AL VIA LA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PROSCIUTTI FCS

di **Angelo Cavagnini**
e **Daniele Maspes**



Nello scorso numero di Noi Cooperative, è stato pubblicato un breve riepilogo del buon andamento della Cooperativa di Filiera Suinicola FCS, evidenziando inoltre la descrizione di alcune delle caratteristiche delle carni dei suini macellati ed il report della rifilatura dei prosciutti, dati che consentono di valutare la qualità del prodotto consegnato ai macelli. E' stato riportato che per quanto riguarda le cosce fresche uno dei difetti riscontrati più dannosi per la trasformazione e la stagionatura è la **scarsa copertura di grasso**. Ci sono anche dei difetti che non snaturano le caratteristiche organolettiche del prodotto, ma che purtroppo impediscono alle cosce di fregiarsi del titolo di "Prosciutto di Parma" o di "Prosciutto San Daniele". Si parla del cosiddetto **errore di timbratura** (procedimento che si compie quando l'allevatore marchia le cosce del suinetto con una speciale pistola ad aria compressa). Questo marchio, rappresentato da lettere e numeri, identifica l'Azienda Agricola in cui è nato il maiale ed il suo mese di nascita. In questo modo si certifica la nazionalità italiana e si stabilisce l'età dell'animale. Infatti, per poter essere immessa nel circuito dei sopraccitati consorzi, la carne deve provenire da suini macellati non prima dei 9 mesi di vita. Il marchio deve essere ben leggibile, pena l'esclusione dal Circuito DOP. Tra gli oltre 160.000 prosciutti lavorati dai macelli nostri clienti nel 2016, alcune partite di cosce sono state escluse dai Circuiti "Parma - S. Daniele" proprio per il difetto di marchiatura. Fra i compiti della Filiera FCS c'è anche quello di valorizzare al massimo i prodotti conferiti dai Soci e quindi il Consiglio di

Amministrazione ha deciso di acquistare queste partite di cosce "difettate" che nulla hanno da invidiare al DOP essendo stati esclusi dal Circuito solo per un "difetto di marchiatura" e non per un "difetto qualitativo".

In questa ottica, prima di commercializzare questi prosciutti tramite operatori del settore, si è deciso di dare una sorta di "prelazione di acquisto" ai Soci delle nostre Cooperative, ai loro dipendenti ed a tutti coloro che vorranno degustare un prosciutto crudo speciale ad un prezzo di sicuro conveniente.

I prosciutti saranno disponibili presso lo Spaccio degli Allevamenti La Serenissima di Calcinato (BS) in tre diverse confezioni e ai seguenti prezzi:

- € 11/kg per prosciutto intero con osso;
- € 13/kg per prosciutto intero disossato;
- € 13,5/kg per i tranci da circa 3 kg (sottovuoto).

Si è orgogliosi di dimostrare con i fatti che il difficile cammino intrapreso ormai da più di cinque anni dalla Cooperativa FCS prosegue con successo, iniziando a raggiungere gli ambiziosi traguardi che

si era prefissata alla sua nascita, cioè quello di creare una vera Cooperativa di Filiera dal produttore al consumatore in collaborazione con i suoi protagonisti principali "i Soci Allevatori" e la Comazoo con tutto il suo staff. **In attesa delle vostre numerose prenotazioni, siete pregati di inoltrare le vostre richieste entro il 30 APRILE a: effeciesse@gmail.com oppure di contattare direttamente Giovanni e Christian al 324.6185724.**

Nello spirito di chiarezza, trasparenza e, come si dice oggi, di "tracciabilità", la Cooperativa FCS racconta agli acquirenti la storia di questi prosciutti:

- Provengono da suini nati in provincia di Lodi (IT050LO043-MI428);
- Sono stati allevati presso un'azienda della provincia di Brescia, socia di Comazoo ed FCS (IT188BS006-BS347);
- I suini sono stati alimentati con pastone di mais aziendale e nucleo Comazoo;
- Il servizio tecnico di Comazoo ha seguito le varie fasi di allevamento;
- Gli animali sono stati macellati nello stabilimento MEC Carni di Marcaria (MN);
- Le loro cosce sono state lavorate e stagionate presso il prosciuttificio Barbieri di Langhirano;
- Causa di esclusione dal Circuito DOP: lettera di timbratura P poco visibile.

