

PATR—NE



MACELLERIA AGRICOLA
TOSCANA - 1992



Allevamento ETICO per un futuro SOSTENIBILE

L'azienda Patrone, si distingue per un progetto sostenibile sulla razza suina Cinta Senese DOP, basato sul rispetto ambientale e il benessere animale. Video realizzato dal film-maker Mattia Mura, in collaborazione con Agenzia Pubblicitaria OPUS.

Il progetto

L'azienda nasce nel 1992, da Lorenzo Patrone e sua moglie Maria. Decidono di affacciarsi sul mondo della norcineria, affidandosi alle proprie competenze ed a quelle di validi norcini.

Nel 2013 Luca Patrone, seconda generazione, subentra in toto nell'area produttiva aziendale e intraprende, nei successivi anni, un percorso di ricerca sulle specie suine autoctone italiane, selezionandole e identificando nella Cinta Senese DOP, la migliore razza per proprietà organolettiche. Dopo il selezionamento, intraprende un percorso di ricerca genetica dell'animale, fino ad arrivare alla linea di sangue originaria, ripulita da tutti i vari "innesti" subiti nel tempo per rispondere alle necessità del consumatore finale.

Gli elementi fondamentali dunque, che caratterizzano il "progetto" sono il rispetto per l'ambiente (la dominante del progetto)

che si attua con la rotazione dei boschi, precisamente i nostri suini vengono fatti stazionare per sei mesi in un terreno boschivo e per i sei mesi seguenti, quel terreno verrà lasciato libero da ogni animale giusto il tempo per permettere al sottosuolo di rinverdire. Il benessere animale è la diretta conseguenza del nostro amore per la natura, niente viene lasciato al caso, il tutto segue il suo processo biologico. L'uomo in questo progetto ha la funzione di monitorare la salute dei boschi e degli animali, qui si ha il benessere animale nella sua massima forma che si traduce nel benessere del consumatore finale. Per raggiungere questi ambiziosi obiettivi, abbiamo dato il via ad una collaborazione con l'università di Firenze, più precisamente con il DAGRI (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Ambientali e Forestali). I nostri scienziati hanno appoggiato il nostro progetto con piacere, avvalorato dalla volontà di Luca di creare una corrente di pensiero che ha come focus primario il rispetto e l'amore per la natura.







Allevamento Etico per un futuro Sostenibile

Riguardo al consorzio della Cinta Senese DOP, e più nello specifico parlando del disciplinare che lo governa, viene certificato solamente l'animale che pascola all'aperto, quindi allo stato brado o semibrado per almeno 12 mesi di vita. Un ulteriore cavillo sta nel peso complessivo per ettaro di terreno che non deve superare i 1500 kg ossia circa 10 animali per ettaro. La nostra filosofia aziendale va ben oltre queste disposizioni, allevando l'animale per minimo 24 mesi, ben 12 mesi in più, il che comporta un accrescimento molto lento, non indotto foraggiando le scorte alimentari del suino. Andiamo quindi a parlare di benessere animale, quando si parla di accrescimento lento, caratteristica importante anche dal punto di vista organolettico, infatti esso denota un colore della carne più intenso, una qualità di grasso polinsaturo, ossia acido oleico. Queste caratteristiche organolettiche, si raggiungono oltre ai 24 mesi di pascolo ma anche grazie al tipo di alimentazione, difatti l'animale si ciba prevalentemente di erba medica, radici, tuberi e ghiande. I cereali sono solamente una piccola integrazione, ciò comporta un grasso con una buona percentuale di omega3, il cosiddetto grasso buono (colesterolo HDL), il cui uso è consigliato per chi presenta valori elevati di colesterolemia. Per sottolineare l'Etica e la Sostenibilità dell'allevamento, la nostra azienda dispone di una fonte d'acqua naturale utilizzata per idratare i suini. L'erba medica ha un valore aggiunto in termini di antiossidanti; infatti ai nostri animali non vengono somministrati antibiotici di alcun genere.

La Cinta Senese

La Cinta Senese è una razza suina antichissima, già allevata in passato dagli Etruschi.

La Prima rappresentazione storica dell'animale risale al 1338 d.C. nell'affresco *Effetti del buon governo - La campagna ben governata* di Ambrogio Lorenzetti presso il Palazzo Comunale di Siena. L'habitat naturale di questo suino sono i boschi della Toscana, la cosiddetta "montagnola senese". La Cinta Senese è l'unica razza suina autoctona italiana a vantare una Denominazione di Origine Protetta (D.O.P) della carne dal 2012, governato da un disciplinare molto severo. Precisiamo sempre che noi in quanto progetto, andiamo ben oltre quelle che sono le disposizioni del disciplinare.



Affinamento

Dopo anni di test, siamo riusciti ad ottenere stagionature ottimali nei prosciutti che superano i 36 mesi. I prodotti finali sono completamente senza nitriti e nitrati chimici, senza glutine e senza lattosio, senza antibiotici nell'animale, un prodotto ad etichetta pulita che va ben oltre la certificazione biologica, ponendo e sottolineando nuovamente l'etica aziendale che trova le sue fondamenta nell'amore verso la natura, nel benessere animale e dunque nel benessere del consumatore finale. Mi piace sempre ricordare una frase di Andy Warhol che evidenzia la nostra filosofia: "Credo che avere la terra e non rovinarla sia la più bella forma d'arte che si possa desiderare".

MACELLERIA AGRICOLA PATRONE

Via Della Tecnica 4 - Campiglia Marittima (LI)
392 2319103 - luca.patrone90@gmail.com
www.salumificiopatrone.eu



[macelleriaagricolapatrone](https://www.instagram.com/macelleriaagricolapatrone)



[Macelleria Agricola Patrone](https://www.facebook.com/MacelleriaAgricolaPatrone)