



# Allevamento basato sul pascolo & razze ovine & nuovi tipi di formaggio



## Alessandro Sechi

### 1 Descrizione delle innovazioni aziendali



L'azienda 'Sa Mura Bianca' si trova nel nord della Sardegna, nel territorio del comune di Nulvi, in Anglona (Sardegna nord occidentale). Nell'azienda sono state riscontrate alcune innovazioni, più in particolare:

1. Impiego di soli pascoli naturali e semi-naturali. Dopo avere ereditato l'azienda dal padre, infatti, l'allevatore ha deciso di abbandonare la coltivazione degli erbai modificando completamente l'approccio gestionale con cui l'azienda era stata condotta sino ad allora. Attualmente le pecore pascolano su pascoli semi-naturali, ripristinati dove un tempo erano coltivati gli erbai e i cereali. Non sono attuate le fertilizzazioni. Le pecore pascolano in appezzamenti recintati per 4-5 giorni, e poi sono spostate negli appezzamenti adiacenti. Il pascolo naturale garantisce un latte migliore ed un formaggio di qualità, con una minore intensità di lavoro e minori costi di produzione. Le pecore pascolano anche in aree arborate di leccio, consumando le ghiande cadute al suolo.

2. Razze ovina. L'allevatore ha iniziato ad incrociare la razza Sarda con la Pecora Nera di Arbus per aumentare adattabilità e rusticità dei suoi animali.

3. Produzioni innovative di prodotti lattiero-caseari. Il latte è interamente trasformato in formaggio in azienda. L'allevatore ha introdotto nuove tecniche di trasformazione: impiego di caglio microbico, stagionatura del formaggio sotto la paglia, produzione di formaggio pecorino aromatizzato al tartufo sardo. L'allevatore produce anche un latte fermentato tradizionale sardo il 'Gioddu', ricotta fresca, ricotta salata e affumicata e uno speciale tipo di formaggio che ricorda la ricotta, il 'cacioricotta'. Tutti i formaggi sono prodotti con latte crudo.



#### Ragioni per l'adozione delle innovazioni

- Riduzione dei costi di produzione del latte
- Riduzione dell'intensità di lavoro
- Incremento del reddito aziendale
- Offrire prodotti sani e di alta qualità ai consumatori



Migliore qualità del latte

Maggiore resa alla caseificazione



**AMBIENTE**

**Tipo di suolo:** suoli argillosi e pH acido

**Clima:** mediterraneo

**Altitudine:** 450-500 m s.l.m.

**Pendenza:** 10-35%

**GESTIONE DEI PASCOLI**

**Pascolamento:** sì

**Gestione del pascolamento:** pascolo a rotazione

**Durata periodo di pascolamento:** tutto l'anno

**Conservazione foraggi:** fieno

**Livello di fertilizzazione:** 0

**STRUTTURA AZIENDALE**

**Unità lavorative impiegate:** 1 a tempo pieno

**Superficie Agricola:** 120 ha in totale, le cui superfici sono così utilizzate:

- 36 ha, pascolo arborato con querce da sughero

-84 ha, pascolo semi-naturale

**Attività:** allevamento di pecore da latte di razza Sarda, in fase di incrocio con la Pecora Nera di Arbus

**Numero di capi (in LSU):** 40

**Carico zootecnico su superficie aziendale totale:** 0,33 LSU per ettaro

**PRODUZIONI ANIMALI**

**Produzione di latte:** 240 litri a capo per anno

**Agnelli da latte:** 250 circa per anno

**PERCHE' FUNZIONA**

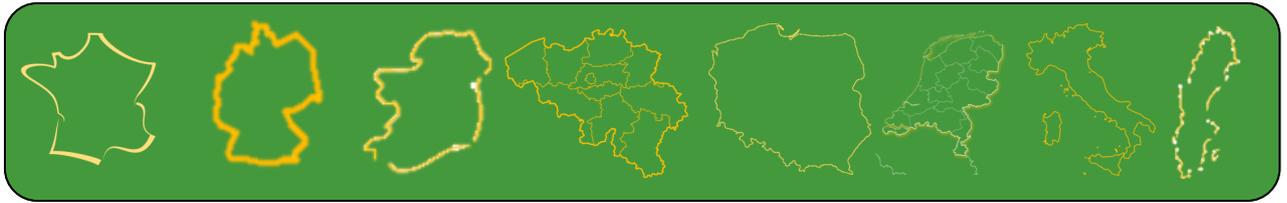
La filosofia dell'allevatore è quella di produrre latte e formaggio il più genuini possibile.

L'allevatore è orgoglioso di produrre prodotti innovativi di elevata qualità ed è molto attento alle esigenze della sua clientela.

L'allevatore è orientato verso prodotti innovativi per trovare nuovi consumatori e mercati, e massimizzare il valore aggiunto dei suoi prodotti.

L'allevatore ha fidelizzato la sua clientela, scegliendo il mercato Campagna Amica quale strumento di realizzazione della filiera corta.

## Country shapes



## Campi di innovazione



Macchinari e Strumenti



Tipologia di animali (razze)



Miscugli foraggeri



Tecniche di produzione



Tecniche di conservazione dei foraggi



Marketing



Sistemi di gestione del pascolo



Sistema Aziendale



Gestione delle leguminose



Paesaggio



Gestione dell'alimentazione animale

## Principali specie allevate

