

La etiqueta narrativa

Una revolución en la comunicación alimentaria

Pequeña guía para su composición





Alce Nero, una marca que identifica a más de 1.000 agricultores y apicultores en toda Italia comprometidos con la producción de alimentos buenos, sanos y nutritivos, ha sido una de las primeras en creer, junto a Slow Food, en la necesidad de ofrecer una información más transparente a los consumidores.

Por eso comparte el proyecto de etiqueta narrativa de Slow Food y, con Slow Food, se compromete a desarrollarlo y divulgarlo, aplicando a algunos de sus productos esta nueva forma de etiquetado más claro.

Alce Nero ha elaborado etiquetas narrativas para su propio arroz, la salsa y la pulpa de tomate, los huevos y los aceites de oliva virgen extra.

www.alcenero.com

Para la elaboración de este proyecto Slow Food ha contado con el asesoramiento del “Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino”, que colabora desde hace años con la Fundación Slow Food para la Biodiversidad, mediante la realización de análisis y asesoramientos sobre los Baluartes en Italia y en el mundo.

Edición a cargo de:

Francesca Baldereschi, Martina Dotta, Valerie Ganio Vecchiolino, Jacopo Ghione, Eleonora Giannini, Raffaella Ponzio, Claudia Saglietti, Piero Sardo.

Con el asesoramiento de:

Paola Rebufatti, “Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino”.

Y la colaboración de:

Riccardo Pulselli y Elena Neri, de Indaco2 (www.indaco.it)

Edición final 2015

¿Para qué sirve la etiqueta narrativa?

Slow Food propone una nueva etiqueta, una pequeña gran revolución en el mundo de la comunicación de los productos alimentarios: la etiqueta narrativa.

Además de las indicaciones previstas por la ley, la etiqueta narrativa (una contraetiqueta) proporciona informaciones precisas sobre los productores, sus empresas, las variedades vegetales o las razas animales empleadas, las técnicas de cultivo, ganadería y elaboración, el bienestar animal, los territorios de procedencia...

En efecto, para juzgar la calidad de un producto no bastan los análisis químicos o físicos, y ni siquiera la degustación resulta suficiente. Cualquier enfoque técnico omite lo que se halla detrás de un producto –el origen, la historia, la técnica de transformación- y no permite al consumidor interpretar si un alimento se ha producido con respeto por el medioambiente y por la justicia social.

Por otro lado, la documentación que acompaña a los productos suele ser bastante mística: hace referencia a mundos campesinos colmados de lirismo, presuntas técnicas tradicionales, vagos reclamos a sabores antiguos: elementos evocadores muy lejos en realidad de las calidades reales de los productos publicitados. Lo testimonian la lista de aditivos e ingredientes de naturaleza desconocida, reportados en las etiquetas de los productos que ponemos en nuestros carros de la compra, a años luz de las imágenes y de los eslóganes de la publicidad.

A menudo son precisamente, los productos más sanos y auténticos, los condenados: sus etiquetas son legales pero enjutas, y no hacen justicia a los quesos, a los dulces, a los embutidos extraordinarios y en verdad artesanales sobre los que se aplican.

No obstante los llamamientos a leer las etiquetas antes de comprar, desafortunadamente escasean los elementos de conocimiento auténtico que permitan unas opciones conscientes.

Según Slow Food la calidad de un producto alimentario es ante todo una narración que parte del origen del producto (el territorio), y comprende la técnica de cultivo, de transformación, los métodos de conservación y, naturalmente, las características organolépticas y nutricionales. Solo la narración puede restituir al producto su valor real.

Por eso muchos Baluartes Slow Food han adoptado la etiqueta narrativa.

La calidad según Slow Food

Existe un solo modo para expresar la calidad: narrarla.

Slow Food especifica tres elementos sobre los que se basa la calidad de un alimento:

- Bueno. La bondad organoléptica, que sentidos educados y entrenados saben reconocer, es el resultado de la competencia de quien produce, de la selección de materias primas y de métodos productivos que no alteren la naturalidad. La calidad organoléptica es el placer del gusto entendido en términos culturales. Porque lo “bueno” es relativo (lo que es bueno para mí puede no serlo para un oriental, y viceversa).
- Limpio. El ambiente ha de ser respetado con el empleo de prácticas agrícolas, zootécnicas, de transformación, de comercialización y de consumo sostenibles. De hecho, todos los anillos de la cadena agroalimentaria –consumo incluido- deberían proteger los ecosistemas y la biodiversidad tutelando la salud del consumidor y del productor. Limpio es la sostenibilidad y la durabilidad de todos los procesos vinculados con la alimentación, desde la siembra con respeto por la biodiversidad, pasando por el cultivo y la recolección, la transformación y los transportes, hasta la distribución y el consumo final, sin desperdicios y mediante opciones conscientes.
- Justo. La justicia social hay que conseguirla con la creación de unas condiciones de trabajo respetuosas con los seres humanos y sus derechos, y que generen una adecuada gratificación; con la búsqueda de economías globales equilibradas; la práctica de la solidaridad; el respeto por las diversidades culturales y las tradiciones. Justo significa sin explotación, directa o indirecta, de quien trabaja los campos; retribuciones gratificantes y suficientes, pero respetando a su vez los bolsillos de quien compra dando valor a equidad, solidaridad, ofrenda y compartición.

A continuación, las normas para componer la etiqueta narrativa.....

...narrar los quesos y los lácteos

el producto

Describir las principales características del queso (o del lácteo), incluida eventual información sobre su historia o curiosidades vinculadas con su producción.

Ejemplo: El “saras del fen” es un tipo de requesón curado. Presenta una forma redonda y pasta compacta, finamente granulada y de color blanco marfil, con un posible tono castaño en el curado avanzado. Externamente aparece envuelto con heno de cañuela y puede estar cubierto de moho.

el territorio

Indicar la localidad en que se produce (provincia, población o también área geográfica, para individualizar con precisión dónde tiene lugar la elaboración). Si es significativa, indicar asimismo la altitud. Indicar la localidad donde pastan los animales si es diferente de la sede de la finca. También es útil especificar las características edafoclimáticas de la zona de producción, pero solo aquellas que pueden otorgar al producto características únicas, identitarias y organolépticas particulares.

Ejemplo: La empresa transforma la leche en Sordevolo (Bi), en el Alto Elvo: de marzo a mayo y de octubre a noviembre en la granja Croce, a 700 metros de altitud, y de junio a septiembre en el alpe Muanda, a 1.470 metros de altitud en las pendientes del Monte Mucrone.

los animales

Indicar el número de animales que se crían en la granja y a qué raza o población pertenecen (con atención particular para explicar sus características si se trata de una raza local rara). Describir cómo se produce la cría y la extensión del pasto. Explicar cómo se nutren los animales, enumerando los componentes (forraje fresco, maíz, judías, etcétera). Indicar si se usan ensilados (sean de maíz o de hierba). Especificar si se cultivan en la granja o se compran, y si están certificados OGM Free.

Ejemplo: Se crían 35 vacas de raza bruna alpina que, durante el periodo estival, pastan en altura sobre cerca de 200 hectáreas. Durante el resto del año los animales se crían en establo, pero disponen de una hectárea de terreno en la que pastar y están alimentados con heno (el 70% producido en la granja). Se suministran cereales integrados comprados localmente y certificados Ogm Free.

el bienestar animal

Explicar cuáles de las prácticas de cría garantizan el bienestar animal, con particular atención al espacio a disposición, a las mutilaciones, a los modos y los tiempos de castración, a los ambientes de cobijo, al contacto de las crías con la madre y a los tratamientos suministrados.

Ejemplo: El bienestar animal está garantizado por la cría de verano en altura y en invierno en cobertizos de capacidad adecuada. Los terneros permanecen junto a la madre en cobertizos específicos hasta su destete. No se practican mutilaciones.

la elaboración

Indicar el tipo de leche empleado (vacuno, cabra, etc. – entera, descremada, etc.) y especificar si es cruda, pasteurizada o termizada. Describir brevemente la técnica de elaboración: indicar de cuantos ordeñes procede la leche, si se utilizan fermentos (industriales, seleccionados localmente, autoproducidos), el tipo de cuajo utilizado (de ternero, cordero, en pasta, líquido, de cardo), la modalidad de rotura y recogida de la cuajada, la forma, el eventual prensado y la salazón.

Ejemplo: Queso de pasta hilada de leche de vacuno, entera y cruda. A la leche, procedente del ordeño de la mañana, se le añade suero injerto y cuajo de cabrito o de cordero en pasta. Viene después la rotura de la cuajada con un cucharón de madera y la maduración de la masa quesera bajo suero. A continuación se recoge la pasta, se corta en lascas y

se introduce en una tina de madera con agua casi hirviendo. Se hila a mano, otorgando así al queso la característica forma de pera. Tras un breve pasaje por agua fría que permite el endurecimiento de la pasta, el caciocavallo se sala en salmuera.

el curado

Indicar el período de curación y describir brevemente el local en que se produce (si se trata de un local natural –cava o gruta- o bien si es climatizado). Si el curado es labor de otros, indicar el nombre del afinador y dónde se encuentra.

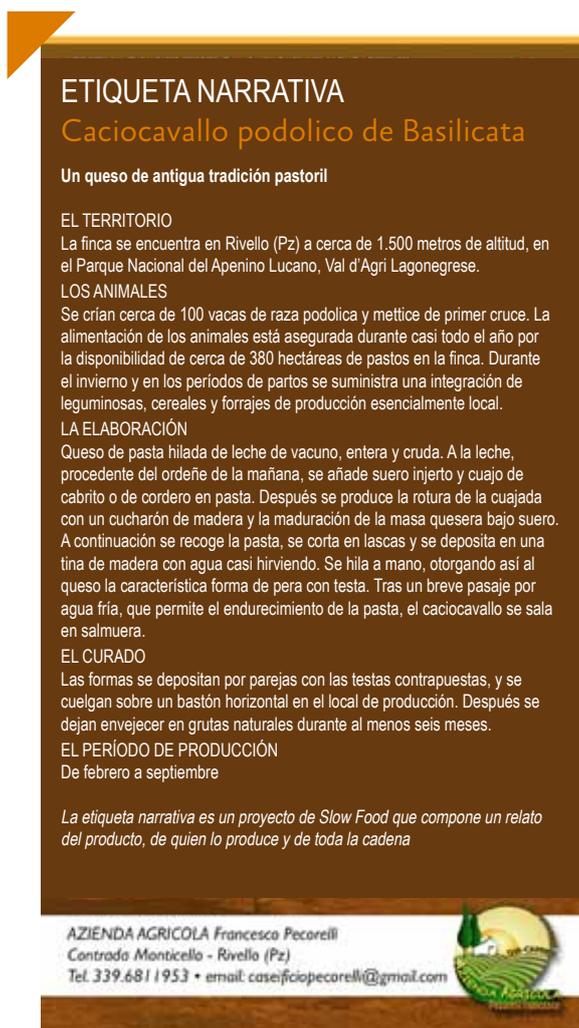
Ejemplo: El queso se cura durante al menos 20 días sobre planchas de madera en una cámara climatizada.
el período de producción

Indicar en qué período se produce el queso.

Ejemplo: La marzolina se produce de marzo a junio.

consejos para el uso o la conservación

Cómo y dónde conservar mejor el producto (ejemplo: envuelto en un paño de algodón o lino, en un contenedor hermético, en el frigorífico –y a qué temperatura- o bien en un lugar fresco y ventilado sencillamente).



ETIQUETA NARRATIVA
Caciocavallo podolico de Basilicata

Un queso de antigua tradición pastoril

EL TERRITORIO
La finca se encuentra en Rivello (Pz) a cerca de 1.500 metros de altitud, en el Parque Nacional del Apenino Lucano, Val d'Agri Lagonegrese.

LOS ANIMALES
Se crían cerca de 100 vacas de raza podolica y metlice de primer cruce. La alimentación de los animales está asegurada durante casi todo el año por la disponibilidad de cerca de 380 hectáreas de pastos en la finca. Durante el invierno y en los períodos de partos se suministra una integración de leguminosas, cereales y forrajes de producción esencialmente local.

LA ELABORACIÓN
Queso de pasta hilada de leche de vacuno, entera y cruda. A la leche, procedente del ordeño de la mañana, se añade suero injerto y cuajo de cabrito o de cordero en pasta. Después se produce la rotura de la cuajada con un cucharón de madera y la maduración de la masa quesera bajo suero. A continuación se recoge la pasta, se corta en lascas y se deposita en una tina de madera con agua casi hirviendo. Se hila a mano, otorgando así al queso la característica forma de pera con testa. Tras un breve pasaje por agua fría, que permite el endurecimiento de la pasta, el caciocavallo se sala en salmuera.

EL CURADO
Las formas se depositan por parejas con las testas contrapuestas, y se cuelgan sobre un bastón horizontal en el local de producción. Después se dejan envejecer en grutas naturales durante al menos seis meses.

EL PERÍODO DE PRODUCCIÓN
De febrero a septiembre

La etiqueta narrativa es un proyecto de Slow Food que compone un relato del producto, de quien lo produce y de toda la cadena

AZIENDA AGRICOLA Francesco Pecorelli
Contrada Monticello - Rivello (Pz)
Tel. 339.6811953 • email: caseificiopecorelli@gmail.com



Ejemplo de etiqueta narrativa del Baluarte Slow Food del “caciocavallo podolico della Basilicata”



¿La etiqueta narrativa, tiene valor legal?

Las etiquetas narrativas no sustituyen a la etiqueta legal, pero se unen a las directrices de ley previstas en la normativa profundizando en algunos contenidos.

La etiqueta narrativa, por tanto, puede ser una etiqueta adicional, que acompaña a aquella legal, o bien puede contener en su interior las informaciones previstas por la ley.

Puede aparece impresa sobre el envase, pero puede ser también descargada mediante la lectura de un código QR.



Un código QR se puede registrar sin costes en internet y puede remitir a una página de la web de la empresa donde aparezcan los contenidos de la etiqueta narrativa; la ventaja del código QR es que pone a disposición de los consumidores también contenidos multimedia relacionados con la producción o la propiedad.



..narrar las hortalizas, la fruta y las legumbres

la variedad

Describir las principales características de la variedad o del ecotipo cultivado, incluida eventual información sobre la historia o curiosidades vinculadas con su producción.

Ejemplo: El “pomodorino del piennolo del Vesuvio” tiene forma oval, es de pequeñas dimensiones y se caracteriza por los surcos longitudinales y el pequeño encaje en el extremo inferior. Su nombre procede de una antigua práctica de conservación denominada “al piennolo”, que consiste en ligar los tallos de los tomates hasta formar racimos (“colgajos”) que se cuelgan en las paredes o en los techos de locales bien aireados.

el territorio

Indicar la localidad en que se produce (provincia, población o también área geográfica, para individualizar con precisión dónde tiene lugar la elaboración). Si es significativa, indicar asimismo la altitud. También es útil especificar las características edafoclimáticas de la zona de producción, pero solo aquellas que pueden otorgar al producto características únicas, identitarias y organolépticas particulares.

Ejemplo: La finca y sus campos de garbanzos se hallan en el municipio de Cicerale (Sa), Parque Nacional del Cilento, Valle de Diano y Alburni. El terreno calcáreo y el clima cálido, pero no húmedo, contribuyen a dar a esta legumbre el sabor delicado y una gran calidad nutricional. Fueron los romanos quienes los sembraron por primera vez en este territorio que bautizaron con el nombre de “terra quae cicera alit” (tierra que nutre los garbanzos), tal y como se indica en el escudo de armas del pueblo, donde campa una mata de garbanzos.

el cultivo

Indicar cuánto terreno se cultiva y dónde se consiguen las semillas: si se compran –y dónde- o son reproducidas autónomamente por los agricultores. Especificar el período y la técnica de siembra. Indicar cómo se trabaja el suelo y con qué sistemas o equipos, centrándose en eventuales particularidades: empleo de tutores, rotación con otros cultivos (y cuáles). Especificar el tipo de irrigación (por ejemplo, gota a gota) y si es necesaria, y deshierbe (mecánico, químico,...). Describir con qué se fertiliza el terreno. Indicar si se realizan tratamientos para el control de enfermedades o de parásitos, y cuáles son.

Ejemplo: La finca cultiva cerca de 5 hectáreas de “cardo gobbo di Nizza Monferrato”. Las semillas, seleccionadas y conservadas por el productor, se siembran en mayo en filas. El terreno no se abona ni se irriga y los cardos no tienen necesidad de ser tratados para el control de las enfermedades. Las malas hierbas, que crecen al comienzo del cultivo, se eliminan con intervenciones manuales y, a continuación, se sofocan por el fuerte desarrollo vegetativo de los cardos. En septiembre, entre las pencas y las hojas se practica un atado con fibras de yute. A continuación los cardos se entierran: de esta forma pierden la clorofila y adquieren el color blanco. Tratando de alcanzar la luz del sol, se inflan y se curvan, adquiriendo la característica corcova (gobba).

la recolección y la conservación

Describir en que período se recolecta y con qué método. Indicar la técnica de limpieza, conservación y envasado.

Ejemplo: Las vainas se recolectan a mano a partir de finales de octubre, cuando han alcanzado el secado máximo en la planta. Después se trasladan a un local aireado, y se tienden en el suelo sobre una tela de algodón durante unos 10 días. A continuación las judías se pelan mecánicamente y se depositan de nuevo en tierra durante algunos días para obtener un secado completo. Para defenderlas de los insectos que pueden generarse durante la conservación, las semillas se ubican durante unos días en un congelador antes de ser comercializadas.

...si la etiqueta narrativa corresponde a un transformado vegetal, incluir este último párrafo:

la elaboración

Describir el proceso de transformación, especificando los ingredientes utilizados y su procedencia. Si la transformación ha sido realizada en un laboratorio exterior, indicar el nombre de la empresa de transformación y dónde se encuentra.

Ejemplo: Los tomatitos se limpian y escaldan en agua durante aproximadamente 5 minutos. Después la pulpa, separada de las semillas y de la piel mediante una despulpadora, se envasa.

Consejos para el uso o la conservación

Cómo y dónde conservar el producto de la mejor forma y cómo cocinarlo o prepararlo para la cocción

Ejemplo: una vez abierta, conservar la confección en un lugar seco y ventilado, o bien: poner en remojo las lentejas 8 horas antes de cocinarlas.



Azienda Agricola
VACCANEO CLAUDIO

**CHARDON BOSSU
DE NIZZA
MONFERRATO**

**Le roi de la bagna
caòda**



Presidio Slow Food[®]
I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.
www.presidislowlowfood.it

ETIQUETA NARRATIVA
La variedad
El cardo gobbo de Nizza Monferrato es de la variedad spadone. De altura cercana al metro se caracteriza por unas hojas anchas y unas pencas dulces y tiernas, es también, por tanto, magnífico para ser consumido crudo. En el siglo XVIII el recetario Il cuoco piemontese recomendaba el cardo acompañando un plato símbolo de la gastronomía piemontesa, la bagna caòda: una salsa a base de anchoas, ajo y aceite de oliva virgen extra.

El territorio
La finca y los terrenos cultivados se encuentran en Nizza Monferrato, provincia de Asti. El terreno es bastante pobre, arenoso y de origen aluvial. El clima es continental, frío y húmedo.

El cultivo
Claudio Vaccaneo cultiva cerca de 5 hectáreas de "cardo gobbo di Nizza Monferrato". Las semillas, seleccionadas y conservadas por el productor, se siembran en mayo por hileras. El terreno no se abona ni se irriga y los cardos no tienen necesidad de tratamiento para el control de enfermedades. Las malas hierbas, que crecen al comienzo del cultivo, se eliminan con intervenciones manuales y, a continuación, se sofocan por el fuerte desarrollo vegetativo de los cardos. En septiembre, entre las pencas y las hojas se practica un atado con fibras de yute. A continuación los cardos se entierran: de esta forma pierden la clorofila y adquieren el color blanco. Al tratar de alcanzar la luz del sol, se inflan y se curvan, adquiriendo la característica corcova (gobba).

La recolección
El cardo gobbo se recolecta desde comienzos de octubre hasta finales de marzo.

La etiqueta narrativa es un proyecto de Slow Food que compone un relato del producto, de quien lo produce y de toda la cadena

Origen: PIAMONTE (ITALIA) - Categoría: II - Calibre: - NO CALIBRADO

Azienda Agricola Vaccaneo Claudio
Strada Piazzaro 8/A - 14049 Nizza Monferrato (AT)
Tel. 0141 72.75.09 - Cell. 347 077.65.26 - Fax 0141 72.56.42
E-mail: claudio.vaccaneo@libero.it - www.cludiovaccaneo.it



Ejemplo de etiqueta narrativa del Baluarte Slow Food del "cardo gobbo di Nizza Monferrato"

¡Doy la cara!

Las afirmaciones que aparecen en la etiqueta han sido proporcionadas por el productor mismo, como una autocertificación que debe dar prueba de corrección en caso de control por parte de los organismos pertinentes.

Por eso es muy importante que se preste la máxima atención a la precisión de los contenidos.

Ejemplo:

Si se escribe que la finca cría 45 bovinos de raza piamontesa, todas las cabezas han de estar registradas en el libro genealógico de la raza bovina piamontesa.

¡Atención!

Las informaciones que aparecen en la etiqueta narrativa han de ser todas verificables.



...narrar los panes y los dulces

el producto

Describir las principales características del pan (o el dulce), incluida eventual información sobre la historia, o curiosidades vinculadas con su producción.

Ejemplo: La galleta de Ceglie, llamada “piscquett” en el dialecto local, es un dulce de pasta de almendras en forma de cubito irregular y relleno de confitura de cerezas. En las casas de Ceglie no falta nunca, sobre todo en las fiestas, y en un tiempo era omnipresente en bodas, bautizos y comuniones.

el territorio

Indicar la localidad en que se produce (provincia, población o también área geográfica, para individualizar con precisión dónde tiene lugar la elaboración). Si es significativa, (piensa por ejemplo al agua de las localidades de montaña, óptima para las elaboraciones de panadería) indicar asimismo la altitud. También es útil especificar las características edafoclimáticas de la zona de producción, pero solo aquellas que pueden otorgar al producto características únicas, identitarias y organolépticas particulares (es el caso, por ejemplo, de cereales cultivados en algunas áreas, materia prima de panes y dulces, tradicionales o no).

Ejemplo: Las pastas de Meliga se producen en Pamparato, en el territorio de los Valles Monregaleses (Cn). Se piensa que en el pasado, a fin de superar los problemas de las escasas cosechas de trigo, en esta zona arraigó la costumbre de añadir harina de maíz, más resistente y productivo en estas áreas de montaña.

las materias primas

Indicar los ingredientes empleados, especificando su procedencia.

Ejemplo: Para producir el “ur-paarl” se emplea centeno cultivado en el Valle Venosta, por encima de los 500 metros de altitud, harina de trigo, comino y trigonella cerulea recolectada en el valle.

la elaboración

Describir el proceso de elaboración. Indicar el tipo de horno (de leña con fuego directo, eléctrico) y los tiempos de cocción.

Ejemplo: A partir de la segunda semana de agosto se recolectan los higos maduros, que se abren en dos mitades, se aplanan y se secan al sol sobre esterillas de caña. En el interior del higo se introduce después corteza de limón, unas semillas de hinojo silvestre y una almendra entera tostada y no pelada. Los higos se superponen divididos por la mitad, de dos en dos, y se cuecen en horno de leña durante unas dos horas.

el período de producción

Indicar en qué período se elabora el producto.

Ejemplo: Se elabora solo de diciembre a marzo, período en el que se pueden trabajar las naranjas frescas recolectadas localmente consejos para el uso o la conservación
Cómo y dónde conservar el producto de la mejor forma.

Ejemplo: una vez abierto el envoltorio conservar los bizcochos en un envase de hojalata en un lugar fresco y seco.

Marocca di Casola

El pan a base de harina de castañas

El producto

La marocca –que debe su nombre al término dialectal marocat, o sea, poco maleable- es un pan que se elabora con harina de castañas y muestra una miga esponjosa, corteza suave, sabor delicado y tendente al dulce. La marocca mantiene sus características durante al menos una semana después de la elaboración.

El territorio

La tahona (El Horno en Canoàra de Fabio Bertolucci), se encuentra en el pueblo de Regnano, comunidad de Casola, en Lunigiana, provincia de Massa Carrara. Hasta la primera mitad del siglo pasado la única harina disponible era la de castañas, mientras que la de trigo escaseaba a causa de un territorio esencialmente de colinas y montañas que hacía particularmente difícil este cultivo.

Las materias primas

El ingrediente principal es la harina de castañas, obtenida de la molienda del fruto de variedades carpanese, punticosa y rastellina. Las castañas, cultivadas o recolectadas en los bosques de la Lunigiana, se secan durante un mes en secaderos

(metati): estructuras de piedra en las que en la planta inferior se prende fuego –que jamás se apaga durante el período de secado-, y en la planta superior se depositan las castañas sobre un enrejado.

También se emplean: papas y harina de maíz de la Azienda Agricola Salvetti Franca di Casola; harina de trigo de grano entero tierno italiano de tipo 0 del Molino Roberto Rossi de Pisa; una pequeña cantidad de trigo tierno sembrado en Lunigiana; levadura de masa madre autoproducida; una mínima cantidad de levadura de cerveza; sal.

La elaboración

Las harinas (60% de castañas y 40% de trigo tierno) se amasan mecánicamente con papas hervidas, agua, sal, levadura de masa madre y de cerveza. La masa se deja reposar y se forman panes que fermentan sobre mesas espolvoreadas con harina de maíz. Después se practica un corte lineal en el centro de las formas, que cuecen en horno de leña alrededor de una hora.



Ejemplo de etiqueta narrativa del Baluarte Slow Food de la “marocca di Casola”

L'étiquette narrative est un projet Slow Food qui raconte l'histoire du produit, de celui qui le produit et de toute la filière.

..narrar los pescados y las conservas ícticas

el producto

Describir las principales características del pescado, de los crustáceos (o de la conserva íctica), incluida eventual información sobre la historia, o curiosidades vinculadas con su producción.

Ejemplo: Las anchoas de menaica toman su nombre de una antigua técnica de pesca artesanal que utiliza redes llamadas “menaica” o “menaide”. Las anchoas saladas de menaica se distinguen por la carne clara que tiende al rosa, el aroma intenso y el sabor delicado.

el territorio

Señalar el tramo de mar en que se capturan (y el lugar en que se produce la elaboración o la transformación). También es útil especificar las características edafoclimáticas y de las aguas, pero solo aquellas que pueden dar al producto rasgos únicos, identitarios y organolépticos particulares.

Ejemplo: Las anchoas se capturan a lo largo de la Costa Cilentana, a menos de 10 millas de la costa, por una pequeña cooperativa de pescadores de Cetara. La empresa de transformación se encuentra en Cetara (SA).

la técnica de pesca

Indicar el período y la técnica de pesca.

Ejemplo: La pesca se practica de marzo a julio, en la noche, cuando el mar está perfectamente calmado. Los pescadores emplean pequeñas embarcaciones costeras con redes de cerco tejidas a mano llamadas menáicas. Esta técnica de pesca es altamente selectiva. Es una red rectangular que captura solo las anchoas de mayor tamaño, dejan libres a las pequeñas de talla y no afectan a los fondos.

la elaboración

Describir el proceso de elaboración y especificar cuando se produce. Indicar los ingredientes utilizados y su procedencia.

Ejemplo: Las anchoas, recién pescadas, se descabezan y evisceran a mano. A continuación se rocían con sal y, después de un día, se depositan en un contenedor de madera de roble (el “terzigno”, que se corresponde con un tercio de un barril), alternadas por capas de sal. El contenedor se cubre con un disco de madera (llamado “tompagno”) sobre el cual se colocan piedras. Por efecto del prensado y la maduración se forma un líquido –la coladura- que se retira a mano según aflora a la superficie y se va reservando. Al final del proceso de maduración de las anchoas, después de unos 5 meses, el líquido se vierte de nuevo sobre el disco y se “cuela” hasta llegar a la parte inferior del contenedor, donde se recupera a través de un orificio practicado en el barril. En ese momento se embotella en botellas de vidrio oscuro.

el período de producción

Indicar en qué período se elabora el producto.

Ejemplo: La pesca de las anchoas y el período de elaboración de la coladura son coincidentes: se producen a partir de marzo hasta julio. La coladura está lista a partir de diciembre.

Consejos para el uso o la conservación

Cómo y dónde conservar de la mejor forma el producto.

Ejemplo: una vez abierta la botella la coladura debe ser conservada en un lugar fresco y ventilado.



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



"Alici di Menaica"
laboratorio e punto vendita
Via Lungomare C. 31
84066 Marina di Pisciotta (Sa)
Tel. +39 347 4439102
www.alicidimenaica.it
a.tartana@gmail.com

Alici di menaica Las anchoas pescadas como lo hacían los griegos antiguos

Etiqueta narrativa Las anchoas pescadas como lo hacían los griegos antiguos

El producto
Las anchoas de menaica toman su nombre de una antigua técnica de pesca realizada con la red denominada "menaica" o "menaide", antiguamente "minaica". Las anchoas de menaica en salazón se distinguen por una carne clara, tendente al rosa, aroma intenso y sabor delicado.

El territorio
La estructura de transformación se encuentra en Marina di Pisciotta, y la pesca se practica entre los golfos de Sapri y de Agropoli, en la provincia de Salerno.
La técnica de pesca
De abril a julio, cuando el mar está perfectamente en calma, nueve pescadores (Gerardo Cammarano, Giuseppe Cammarano, Pasquale Cammarano, Raffaele Cammarano, Vito Cammarano, Francesco Coppola, Carmine Fedullo, Saverio Greco y Vittorio Rambaldo), practican una pesca nocturna y altamente selectiva.

Utilizan las redes denominadas menaica, cuyas mallas solo capturan las anchoas de mayor tamaño.
La elaboración
Las anchoas, descabezadas y evisceradas, se lavan en salmuera y se depositan por capas en recipientes de madera de castaño, las "trezzarole", alternadas con sal de Trapani de grano medio.
Los recipientes se cubren después con un disco de madera, el "tempagno", que prensa las anchoas con la ayuda de pesadas piedras, las "agliarelle".

Maduración y confección
Las "trezzarole" permanecen en cobertizos durante tres meses al menos: locales frescos y húmedos donde en un tiempo se resguardaban también las barcas. Después, las anchoas se envasan en recipientes de terracota para su comercialización.
L'étiquette narrative est un projet Slow Food qui raconte l'histoire du produit, de celui qui le produit et de toute la filière.



Ejemplo de etiqueta narrativa del Baluarte Slow Food de las "alici di menaica".



Consejos para el consumo

Es importante precisar el mejor momento de consumo del producto.

Pero no solo, sino también cómo conservarlo de la mejor manera una vez comprado y llevado a casa, y durante cuánto tiempo y dónde se debe conservar para mantener la calidad.

O también cómo trabajarlo para cocinar un plato particular (por ejemplo, las legumbres se mantienen en remojo en tiempos que cambian según la variedad)

Donde fuere posible, está bien aconsejar una receta, dedicando una atención particular a las recetas tradicionales.



...narrar los embutidos y fiambres

Del producto

Describir las principales características de los embutidos y fiambres, incluida eventual información sobre la historia, o curiosidades vinculadas con su producción.

Ejemplo: El “pezzente (harapiento) della montagna materana” es un fiambre de tradición campesina que debe su nombre a que, para su preparación, se emplean cortes de carne de cerdo poco preciadas.

el territorio

Indicar la localidad en que se produce (provincia, población o también área geográfica, para individualizar con precisión dónde tiene lugar la elaboración). Si es significativa, indicar asimismo la altitud. Indicar la localidad donde se crían los animales o donde pastan si es diferente de la sede de la finca. También es útil especificar las características edafoclimáticas de la zona de producción, pero solo aquellas que pueden otorgar al producto características únicas, identitarias y organolépticas particulares.

Ejemplo: La finca se encuentra en Castelpoto (Bn), en las pendientes del Monte Taburno, a cerca de 300 metros de altitud, en el Parque Regional Taburno Camposauro. Castelpoto se encuentra en un territorio de colinas rodeado de torrentes que lo sitúan en una condición de aislamiento natural que ha permitido la conservación de algunas tradiciones, entre ellas la elaboración de la salchicha roja.

los animales

Indicar el número de cabezas criadas en la finca y a qué raza o población pertenecen (con atención particular para explicar sus características, (si se trata de una raza local rara). Describir cómo se produce la cría (pasto, semilibertad, o establo) y las dimensiones de los espacios colectivos. Explicar cómo se nutren los animales, enumerando los componentes de la ración cotidiana (maíz, soja, legumbres, tubérculos, etc...), indicando si los alimentos que se suministran se producen en la finca o se compran y si están certificados OGM Free. Especificar a qué distancia se encuentra el matadero.

Ejemplo: El ingrediente principal es la carne de cerdos criados al aire libre y sacrificados en la finca. En el verano se crían en pastos –cerca de 5 hectáreas- cerca de 70 cabezas de raza large white, landrace y duroc. En el invierno los animales se cobijan en establos con la posibilidad de comer en recintos adyacentes. La alimentación es a base de cereales (por ejemplo, cebada) y leguminosas certificadas de agricultura biológica y producidas en la misma finca (judía y guisante proteico). Solo se compra el 40% del maíz, localmente. Para la preparación del embutido se utilizan asimismo: sal marina de las salinas de Trapani, pimienta negra y ajo y vino barbera producidos en la finca.

el bienestar animal

Explicar cuáles de las prácticas de cría garantizan el bienestar animal, con particular atención al espacio a disposición, a las mutilaciones, a los modos y los tiempos de castración, a los ambientes de refugio, al contacto de las crías con la madre y a los tratamientos suministrados.

Ejemplo: El bienestar animal está garantizado por la cría en semilibertad, que en el verano se realiza en los encinares en torno a la granja, y en invierno en habitáculos de capacidad adecuada. Los cochinitos permanecen junto a la madre en habitáculos específicos hasta el destete. No se practican mutilaciones.

La castración se realiza quirúrgicamente antes de los primeros 15 días de vida.

la elaboración

Indicar el período de producción y describir el proceso de elaboración. Especificar todos los tallos utilizados y si la carne se tritura a maquina o se corta a cuchillo, indicar el tipo de tripa, si es animal o sintética.

La producción se realiza de noviembre a marzo. Los cortes de carne –espalda, panceta, lomo y jamón- son seleccionados, triturados mecánicamente y amasados con sal curtiembre, chile e hinojo silvestre. A continuación se produce el embutido en tripas de cerdo y el atado a mano con cuerda de cáñamo.

el curado

Indicar el período de envejecimiento y describir brevemente el local en que se produce (si se trata de un local natural – cava o gruta- o bien si es climatizado). Si el curado es labor de otros, indicar el nombre del afinador y dónde se encuentra.

Ejemplo: Transcurridas un par de semanas de secado en un lugar termocondicionado, las “sopressatte” se trasladan a una cava con ventilación natural. Después de 2-4 semanas los embutidos se introducen en tarros de vidrio o terracota y se cubren con manteca de cerdo o aceite de oliva de producción local. Así se pueden conservar hasta un año.

Consejos para el uso o la conservación

Cómo y dónde conservar el producto de la mejor forma.

Ejemplo: los tarros han de conservarse en un lugar fresco y alejado de fuentes de calor.

Etiqueta narrativa

Sopressata del Vallo di Diano
Uno de los embutidos más magros de Italia

La “sopressata” del Valle de Diano es un embutido curado de carne de porcino. Su existencia se establece ya en algunos documentos de la época medieval.

El territorio

La finca Santo Jacopo se encuentra en Monte San Giacomo (Sa), altiplano del Valle de Diano, Parque Nacional del “Cilento, Vallo di Diano e Alburni”. El territorio agrícola está rodeado de cadenas montañosas. El clima es el típico de las cuencas apeninas, con marcadas diferencias térmicas, especialmente en la llanura, donde se dan las condiciones mejores para el curado de los embutidos.

Las materias primas

El ingrediente principal es la carne de cerdos nacidos y criados en Caggiano (Sa), en la finca de Pepe Salvatore. Cerca de 1.300 cerdos, cruces de raza large white con duroc blanco italiano, que se crían en corrales, alimentados con cereales comprados localmente, y se sacrifican en la provincia de Salerno. En la preparación de la “sopressata del Vallo di Diano” se utilizan también sal marina y pimienta negra.

La elaboración

La producción tiene lugar desde noviembre hasta marzo. Se seleccionan las partes magras de carnes procedentes de los lomos y los perniles, se trituran (al menos un 20% a mano con cuchillo), se mezclan con tocino cortado en cubitos y se amalgaman con sal curtiembre y pimienta. A continuación la mezcla se embute en tripas de cerdo, que se atan a mano con cuerda de cáñamo y se prensan durante un día.

El curado

Transcurridas un par de semanas de secado en un lugar termocondicionado, las “sopressatte” se trasladan a una cava con ventilación natural. Después de 2-4 semanas los embutidos se conservan durante 60 días al menos en tarros de vidrio o terracota cubiertos con manteca de cerdo o aceite de oliva de producción local.

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

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

CIVITAS s.r.l. : via Hoboken 84030 MONTE SAN GIACOMO (SA)
tel. fax +39 0975 75176 - cell. +39 328 8236087
web: www.santojacopo.com e-mail: info@santojacopo.com



Ejemplo de etiqueta narrativa del Baluarte Slow Food de la “sopressata” del Vallo di Diano”

... ¿y el ambiente?

La sostenibilidad se puede medir. Porque la opción de qué embutido consumir puede tener sus consecuencias. Ciertamente, hay que realizar un mayor esfuerzo de conocimiento y los productores pueden proporcionar a los consumidores informaciones útiles para elegir de forma más responsable.

Indaco2 ha puesto en marcha una colaboración con Slow Food en el ámbito del proyecto de la Etiqueta Narrativa, una iniciativa dirigida a promover una información completa y exhaustiva sobre productos agroalimentarios de excelencia.

El fin de la colaboración es medir Indicadores de Sostenibilidad específicos sobre la base LCA (Life Cycle Assessment) a fin de proporcionar una información profunda sobre los potenciales impactos ambientales de una producción, singularizar acciones de mitigación-compensación de tales impactos y dar valor a los aspectos virtuosos y las mejores prácticas.

El estudio piloto ha implicado en particular a las producciones de una serie de empresas zootécnicas, Baluartes Slow Food. Respecto de producciones intensivas convencionales, ¿cuáles son los principales impactos ambientales generados por la cadena productiva de los Baluartes? ¿En qué consisten las prácticas mejores para asegurar una producción sostenible? ¿Cómo dar valor y comunicar las prácticas virtuosas utilizadas en las ganaderías de especies autóctonas en relación con el territorio y los recursos naturales?

El análisis del ciclo de vida es una herramienta consolidada (ISO 14040-14044:2006 - Life Cycle Assessment) para individualizar y medir los impactos potenciales de un sistema productivo. El “ciclo de vida” da cuenta de todos los procesos que participan en la producción de un bien “desde la cuna hasta la tumba”, o sea, desde el empleo de materias primas hasta el final de vida del producto. En el caso de ganaderías zootécnicas, por ejemplo, un análisis del ciclo de vida se extiende automáticamente a toda una cadena productiva, desde la producción de piensos hasta las prácticas de reproducción y cría, pasando por el tratamiento de las carnes y la gestión de descartes de producción y estiércoles. El análisis incluye la evaluación de los procesos de transporte de intermedios y de fin de vida de materiales de consumo.

La Carbon Footprint

La Huella de Carbono -Carbon Footprint- es uno de los indicadores calculados mediante el método LCA, y consiste en la estimación de la totalidad de gases de efecto invernadero emitidos a la atmósfera (ISO/TS14067: 2013) por los diferentes procesos a lo largo de la cadena productiva. Estas emisiones se calculan en masas de CO₂ equivalente (kg CO₂-eq). La estimación del CO₂ emitido para obtener una unidad de producto es indicadora del nivel de sostenibilidad de una producción respecto de problemáticas ambientales de escala global como el efecto invernadero y los cambios climáticos. A través de esta información una empresa puede mejorar las prestaciones ambientales de una producción, evitando inútiles desperdicios de energía y recursos. Además, la presencia de áreas forestales o cultivos arbóreos puede establecer un sistema de compensación de las emisiones y dar valor al papel de algunos ecosistemas, por ejemplo, compensando las emisiones a través de las absorciones directas en la empresa (carbon neutrality). Aparte de las emisiones de CO₂ en la atmósfera, a través de la LCA se calculan indicadores como los potenciales de acidificación, eutrofización, ecotoxicidad acuática, marina y terrestre, etcétera.

Este dato, reflejado sobre una etiqueta narrativa puede ofrecer una mayor información, muy importante para permitir a los consumidores elegir de una forma realmente consciente.

En la pagina siguiente pueden verificar cuál es el carbon foot print de un “prosciutto di mora romagnola” del Baluarte Slow Food.

Presidio Slow Food



Mora Romagnola

MEAT

RAZA PORCINA AUTÓCTONA DE ROMAGNA

CARACTERÍSTICAS:
PIEL MARRÓN OSCURA, CASI NEGRA, OJOS PASGADOS, COL-
MILLOS PROMINENTES, SOBRE TODO EN LOS VERRACOS,
QUE LOS ASEMEJA A LOS JABALÍES. OREJAS INCLINADAS
ADELANTE Y PECHO ROSACEO. LAS CRINES, CUANTO MAS
ACENTUADAS, INDICAN UNA MAYOR PUREZA DE LA RAZA.
UNA CERDA PUEDE PARIR HASTA 8 LECHONES 2 VECES
AL AÑO.

PECULIARIDADES DE LA FINCA: LOS CERDOS ESCUCHAN
MÚSICA CLÁSICA EN EL PASTO!

PRODUCTOR:
AZIENDA AGRICOLA
ZAVOLI
SALUDECIO (RN)
www.aziendaagricolazavoli.com

ÁREA DE PRODUCCIÓN:
EMILIA ROMAGNA
PROVINCIA
DE RAVENNA, FORLÌ-CESENA, RIMINI

EXTENSIÓN DE LA FINCA
29,5 HECTÁREAS
SUPERFICIE DE PASTO
1,5 HECTÁREAS
DE ELLAS, 3 HECTÁREAS DE BOSQUE Y 1,5 HECTÁREAS
DE PASTO

77 EL NÚMERO DE CABEZAS AL AÑO

PESO MEDIO POR CABEZA
150 KG

EDAD: 15 MESES

RENDIMIENTO EN CARNE
80%

DE 1 ANIMAL SE OBTIENEN

¿Cuánto CO₂ se ha emitido en el ciclo productivo de un jamón de Mora Romagnola?

1 JAMÓN DE 10 KILOS

CRÍA/ BREEDING
114 días de gestación, 1 mes de lactancia materna en el establo, 2 meses de destete con alimentación de pellet. Traslado a "recintos para el pasto" (parte en el exterior) durante 2 meses (1 lechón pesa cerca de 30 kg). Alimentación con pastoreo hasta el sacrificio. Durante 8 meses pasto libre con resguardo en corral. Últimos tres meses (fase de acabado) en corral.

CULTIVO PARA PIENSOS/
ANIMAL FEED CULTIVATION
Los piensos se producen en la finca mayoritariamente. El maíz y el pellet se adquieren.
El 19% de las emisiones están relacionadas con la producción en la finca y se deben al consumo de diesel principalmente. En la finca no se usan productos químicos y el estiércol de los corrales se reutiliza. El maíz y el pellet adquiridos inciden en un 15%.
El 19% de las emisiones están relacionadas con la producción en la finca y se deben al consumo de diesel principalmente. En la finca no se usan productos químicos y el estiércol de los corrales se reutiliza.

TRANSFORMACIÓN/ PROCESSING
El sacrificio tiene lugar en Mercatale (PU) y la elaboración en la finca. La salazón, con sal de Cervia, dura de 24 a 48 horas. Los productos, lavados y secados se dejan reposar durante una semana para después ser condimentados con sal y pimienta. Se curan durante 10 meses en un secadero de jamones (consumos no contabilizados). De regreso a la finca se curan durante otros 10 meses. Los impactos son producto del consumo de electricidad de red (5%) y diesel para el transporte (2%).



82,3 Kg

JAMÓN CONVENCIONAL 89,5 Kg*

AHORRO SAVING -7,2 Kg que corresponden a la emisión de CO₂ de un recorrido de 20 Km en automóvil

CO₂ eq

(*) datos de literatura científica: Basset-Mens et al., 2006 otros datos: 88.5 - 116.5 kg CO₂ eq Lesschen et al., 2011 Williams et al., 2006



Fondazione Slow Food per la Biodiversità ONLUS



Un ejemplo de evaluación de la Carbon Footprint relativa al Baluarte Slow Food de la "mora romagnola"



co-financed by the European Union

The contents of this publication are the sole responsibility of Slow Food and EASME
is not responsible for any use that may be made of the information it contains.
This publication was developed as part of the activities of the Life NGOs Operating Grant 2015.



Thanks to the contribution of IFAD, this publication was adapted and translated.