



GAL L'ALTRA ROMAGNA S. CONS. A R.L.  
Viale Roma, 24 – 47027 - Sarsina (FC)  
Tel. 0547.698301 – Fax 0547.698345 – [altrarom@tin.it](mailto:altrarom@tin.it)  
Codice Fiscale e P. IVA 02223700408 – [www.altraromagna.it](http://www.altraromagna.it)



Mod 11  
rev 01

PSR ASSE 4 Leader MISURA 411 Azione 7 – Progetto numero 2/2010

TITOLO DEL PROGETTO

**“Pollo romagnolo: opportunità economica e salvaguardia  
della biodiversità”**



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

## 1. AZIONE DI RIFERIMENTO DELL'INTERVENTO

Misura 411 Azione 7

## 2. FINALITÀ ED OBIETTIVI

### Percorso storico

ARVAR – Associazione Razze e Varietà Autoctone Romagnole - nasce nell'agosto 2007 dalla volontà di un manipolo di agricoltori custodi di razze e varietà di assoluto patrimonio romagnolo.

Tra le molteplici tutele spicca quella del “pollo romagnolo” che dimostra un potenziale suo proprio in grado di coinvolgere fin da subito almeno n. 12 allevatori sottoscrittori, nelle tre province romagnole, dello statuto di ARVAR.

L'incrocio tra le razze e la desuetudine alla salvaguardia delle peculiarità della specie aveva portato il pollo romagnolo alla quasi totale estinzione. Solo l'attenzione ed il lavoro importante dell'Università degli Studi di Parma a salvaguardia delle razze autoctone italiane, ha permesso la conservazione del germoplasma del pollo romagnolo.

Nel mondo avicolo il pollo romagnolo rappresenta la più importante possibilità per la conservazione della tradizione abbinata alla rusticità, storicità, peculiarità nella piena coscienza di tutelare la BIODIVERSITÀ di un'area specifica della Regione. “E gal” (il gallo) da sempre simbolo di virilità e sangue rappresentato a livello iconografico nella storia di Romagna alla stregua del Passatore e della caveja, ha nei suoi tratti somatici e nei colori del piumaggio un estratto di fierezza ed armonia tipici della Romagna. Effettivamente in un territorio ad alta vocazione avicola che già dagli anni '30, grazie ad imprenditori come il Cav. Savorelli ed i F.lli Babini, si raggiungevano i mercati anglosassoni con i polli di razza Romagnola, riconcedere la possibilità alle aziende di piccole dimensioni di ripopolare le aie con galli e galline e fare reddito anche grazie a loro, crediamo sia un'opportunità da percorrere.

Da qui è scaturito il progetto che ha portato il reinserimento del pollo romagnolo all'interno della culla di produzione storica anche con l'identificazione dei cosiddetti “agricoltori custodi”.

Oggi esiste la volontà di produrre per il mercato di riferimento con la capacità sia tecnica che organizzativa di rispondere a una domanda di mercato che si prevede in crescita.

Resta fermo che il mercato di riferimento è oggi di assoluta nicchia e di specificità estrema, capace comunque di riempire il concetto di “territorio” e di biodiversità recuperando un ulteriore valore intrinseco all’indole e alla tradizione gastronomica e di costume.

Oggi la produzione ha dimostrato di volersi strutturare seriamente confluendo in ARVAR e iniziando una serie di percorsi che in parte andremo in questo contesto ad analizzare.

### **Produzione**

Partendo da una distribuzione di pulcini e uova avvenuta, in duplice tranche, nel biennio 2006/2007 all’interno del bacino romagnolo (FC, RN e RA) si è proceduto alla realizzazione di una consistenza di un “pollaio romagnolo” che in purezza può oggi vantare circa 1.000 capi riproduttori. Tale patrimonio può portare a stretto giro un volume di prodotto “carne” da immettere sul mercato di riferimento pari a n. 10.000 capi/anno inseriti in due cicli di almeno 180 gg. ciascuno, aumentabili in base alla domanda del mercato (i dati numerici sopra riportati sono di fonte di una stima elaborata da ARVAR a febbraio 2011).

I metodi di produzione sono estremamente coerenti con tutte le normative collegate al benessere animale e tutelanti gli aspetti sanitari così come quelli ambientali.

Tale tipologia di produzione estensiva è facilmente applicabile alle zone montane, svantaggiate e marginali, tipiche del nostro appennino. Rappresenta dunque una possibilità di integrazione al reddito agricolo in maniera assolutamente etica e con valori tradizionali di indiscusso valore. Non a caso il pollo romagnolo è già inserito all’interno delle Produzioni Tradizionali nell’apposito albo realizzato dalla Regione Emilia Romagna. Tale inquadramento è coerente con le finalità di difesa agroambientale, di valorizzazione delle produzioni locali e del territorio che le esprime, e anche con la necessità di “presidio” delle aree disagiate ai fini di salvaguardia dei territori collinari e montani.

### **Ricerca**

Dalla propria origine ARVAR ha svolto attività di ricerca e studio direttamente o promuovendo collaborazioni con altri enti o organismi scientifici, al fine di avere solide basi di avvio e una base scientifica tale da agire fin da subito con modalità e crismi di certezza ed affidabilità.

L'Osservatorio Agroambientale di Cesena in relazione con l'Università di Parma ha permesso la selezione dei caratteri del pollo romagnolo e ha dato avvio al primo progetto. Il prosieguo delle attività ha visto anche l'attivismo e la partecipazione, oltre che delle singole Amministrazioni Provinciali, del GAL L'Altra Romagna. La partenza è stata data con l'assegnazione e la distribuzione da parte dell'Università di Parma, e sotto la loro supervisione e controllo, di n. 120 uova, dalle quali sono stati selezionati, in prima fase, n. 64 riproduttori. Tale numero si è ridimensionato al termine della prima fase di lavoro in n. 20 riproduttori (n. 4 galli e 16 galline). La fase successiva è stata quella di ampliare tali numeri permettendo la riproduzione dei capi e la distribuzione degli stessi all'interno del bacino territoriale romagnolo, previa identificazione delle aziende aderenti al progetto e alla filosofia in esso contenuta.

Le operazioni di allevamento e di distribuzione sul territorio hanno avuto la supervisione delle rispettiva ASL.

La collaborazione è stata costante e continua ed ha avuto ad oggetto principalmente:

- Salmonella (nei riproduttori);
- Pseudo peste aviaria;
- Malattia di Marek (morbo di Newcastle).

Oggi è possibile lavorare su di un pollaio che dal punto di vista sanitario vanta pregi ineccepibili e avallati dalla ASL che ha provveduto al deposito di tutti i referti e riscontri analitici presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Emilia Romagna e Lombardia – Sezione di Forlì.

L'ASL di Rimini ha già notificato la possibilità di procedere a macellazione a fini ristorativi presso l'Az. Agr. Giorgetti Roberto, titolare del Osteria Ristorante Gianola di Bellaria – RN.

L'ASL di Cesena ha invece permesso la macellazione all'Az. Agr. Ca' Bantone di Borello per un numero di capi pari a 3.500 polli/anno sia di proprietà che di altri associati ARVAR.

Nel corso dell'estate 2008 si è realizzato il "Primo Corso di Esperti Valutatori di Pollo Romagnolo" (in base alla LR. N. 1/2008) che ha visto coinvolto in qualità di formatore il Prof. Zanon Alessio e n. 10 allevatori Soci ARVAR come partecipanti.

Sempre più spesso ci confrontiamo con aspetti problematici della produzione agricola, con distorsioni di mercato che portano a clamorose differenze di prezzo del prodotto tra azienda e consumatori finali, ingerenze dei prodotti stranieri e crisi economiche non previste, che hanno la prerogativa, quasi sempre, di penalizzare le produzioni locali. Il “pollo romagnolo” rappresenta una possibilità per i piccoli produttori del territorio, con particolare riferimento al territorio GAL. Il “pollo romagnolo” è unico ed irripetibile, un vero patrimonio di una comunità ed una vera possibilità di integrazione e rafforzamento di un paniere, o ancor meglio di un menu', del tutto territoriale e romagnolo almeno quanto il Sangiovese o la piadina. L'attenzione e la riscoperta per gli antichi sapori e antichi saperi, delle produzioni tradizionali, delle produzioni locali provenienti dai territori circostanti (note con la formula ormai abusata del km 0), pur lontana dalle grandi produzioni e dai grandi numeri, può consentire un interessante risvolto economico per le piccole aziende del territorio GAL.

### 3 AMBITO TERRITORIALE INTERESSATO

Le iniziative si realizzeranno coinvolgendo tutti i comuni dell'area GAL, coinvolgendo l'intero territorio delle tre Province di Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini di competenza del Gal L'Altra Romagna.

### 4. FASI DI ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITA' E DESCRIZIONE DEGLI INTERVENTI

E' necessario proseguire nelle fasi di studio e ricerca al fine di dare supporto alle fasi di allevamento e di commercializzazione attraverso una serie di conoscenze tecnico-scientifiche che permettano di fornire scientificamente la connotazione delle specificità e caratteristiche di pregio del prodotto.

Tale azione deve confluire in due distinti percorsi:

- a) studio e ricerca sul vivo e sulla rusticità del pollo romagnolo tale da sopperire all'uso di pratiche vaccinali indistinte e resistenza alle patologie infettive e pandemie comuni all'avicolo allevato in batteria. Finalità ulteriore è quella della riduzione di prodotti farmaceutici, antibiotici e non, proprio in virtù dell'allevamento estensivo o rurale. Tale ragionamento è valevole sia per il prodotto “carne” sia per il prodotto “uova”.

- b) nella redazione di schede tecnico/scientifiche da diffondere al consumatore da cui si possa percepire immediatamente le peculiarità qualitative e organolettiche utili alla salute, al benessere e alla corretta alimentazione. Tale ragionamento vale sia per il prodotto “carne” sia per il prodotto “uova”.

Allo scopo occorre il supporto di Enti di Ricerca e/o Università degli Studi con esperienze consolidate a riguardo, ad es. la facoltà di Tecnologie Alimentari di Cesena distaccata dall'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BOLOGNA ha già fornito indicazioni di disponibilità e di competenza in materia, in grado di implementare rilievi per un periodo possibilmente poliennale, con relazione tecnica finale.

#### **Commercializzazione e registro anagrafico:**

Al fine di implementare un serio e duraturo percorso di commercializzazione occorre partire dalla “certezza” della produzione.

L'istituzione di apposito Registro Anagrafico della Razza Avicola Pollo Romagnolo diviene passaggio essenziale *già in carico all'Amministrazione Provinciale in accordo con APA (Associazione Provinciale Allevatori) di Forlì-Cesena e Rimini.*

Partendo da tale dato certo è possibile organizzare al meglio la parte commerciale. In questa fase di avvio si è valutata l'opportunità di utilizzo di quei canali che per loro natura riassumono anche una componente intrinseco di promozione e valorizzazione:

- Vendita al privato: che attraverso il passaparola permette la diffusione degli aspetti positivi e ha in sé una capacità di spesa superiore a quella di un passaggio intermedio;
- Ristorazione di livello alto: fornisce valore al prodotto e attraverso la ricetta rilascia la percezione di prodotto “elitario”;
- Degustazioni ed eventi mirati: rendono protagonista l'eccellenza gastronomica all'interno del gruppo di estimatori. Crea interesse all'interno di gruppi organizzati e diffonde curiosità. Importante il coinvolgimento dei target di riferimento per tale settario mercato:

1) Operatori/ristoratori di livello elevato del territorio in grado di valorizzare e valorizzarsi col

prodotto.

- 2) Amministratori, nutrizionisti e responsabili di mense scolastiche e catering per la comprensione del valore salutistico del prodotto.

Per il prossimo futuro si prevede di affrontare canali di commercializzazione più ampi ed importanti: diffusione ed ampliamento della rete commerciale all'interno della ristorazione di pregio della Romagna e non solo, circuiti di ristorazione anche collettiva (mense scolastiche, case di riposo ecc.), circuiti collegati al benessere e alla salute (stabilimenti termali e beauty farm), azioni didattiche rivolte a scuole (dalle elementari agli istituti superiori: non ultimi gli IAL), laboratori artigianali di produzione pasta e dolci a base di uova, abbinamento del prodotto "pollo romagnolo" ai panieri di eccellenza del territorio anche attraverso lo sposalizio dei marchi comunitari (IGP, IGT o DOP). A questo proposito va ribadito come il "pollo romagnolo" e la conseguente nomenclatura siano inseriti, nell'apposito albo realizzato dalla Regione Emilia Romagna, all'interno delle Produzioni Tradizionali. *Tale albo è stato istituito con delibera Regionale n. 1800/2000 che recepisce le norme nazionali previste dall'art.8 del Decreto Legislativo 30 aprile 1998, n. 173 relativo alla valorizzazione del patrimonio gastronomico le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo; il decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 "Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del Decreto Legislativo 30 aprile 1998, n. 173; le circolari del MIPAF n. 10 del 21 dicembre 1999 e n.2 del 24 gennaio 2000 che determinano i criteri e le modalità per la predisposizione degli elenchi delle Regioni e delle Province autonome dei prodotti agroalimentari.*

### **Rintracciabilità e disciplinare di produzione**

Come sopra menzionato la certezza di veicolare il prodotto "pollo romagnolo" e al fine di disincentivare le "imitazioni" occorre predisporre diverse tipologie di strumenti operativi:

- Disciplinare di produzione riconosciuto che avvalori il processo produttivo sottoscritto dai Soci in fase di adesione ad ARVAR. Tale prodotto dovrà essere avvallato da figure scientifiche che in accordo con le peculiarità della razza produca il miglior livello qualitativo. Le caratteristiche del pollo romagnolo differiscono dalle altre razze autoctone ed ancor più dalle razze asiatiche. Questo avviene sia per le

caratteristiche organolettiche che di performances di accrescimento. Notevolmente diverse sono anche le abitudini nonché l'indole stessa.

- Disciplinare di rintracciabilità *ed etichettatura* del prodotto “pollo romagnolo” che attesto univocamente l'identità del capo, la provenienza e l'appartenenza alla razza e al circuito produttivo. Tale percorso deve essere studiato in funzione della vendita a busto (comprensivo però di zampe e testa) con modalità non invasive e non deterioranti la fruibilità dell'intera carcassa di pollo. *Tale documento e percorso di etichettatura saranno realizzati nel pieno rispetto della normativa vigente con particolare riferimento a: Reg. CEE n. 1538/1991 riformato dal Reg. CE 543/2008 e DM 29 luglio 2004 etichettatura pollame (applicazione del primo Regolamento ma ancora valido e vigente).*
- Eventuale Marchio commerciale a protezione della qualità del prodotto.

### Promo-valorizzazione

A tal fine occorre predisporre apposite campagne con diverse finalità:

- per la diffusione della conoscenza dell'esistenza del prodotto “pollo romagnolo”;
- per la divulgazione delle caratteristiche organolettiche ed i pregi nutrizionali (sia carne che uova);
- per favorire le collaborazioni con istituzioni, istituti di ricerca e studio ed organismi deputati alla promo valorizzazione del territorio e delle emergenze in esso contenute;
- per coinvolgere i consumatori più sensibili ed aderenti ad associazioni e gruppi specificatamente interessati ai percorsi enogastronomici;
- per la comunicazione dei punti di vendita e di consumo del prodotto;
- organizzazione di eventi e/o serie di eventi che abbiano ad oggetto la valorizzazione territoriale, turistica, della tradizione, della cultura rurale e della biodiversità.
- per diffondere la conoscenza del prodotto e la vendita attraverso l'e-commerce occorre predisporre un



portale composto principalmente da due ambiti: quello della storia e della collocazione temporale e territoriale del “pollo romagnolo” e quello della gestione degli ordini, per di porre in essere un canale di vendita privilegiato.

## 5. MODALITA' DI REALIZZAZIONE

Il progetto verrà attuato a regia diretta dal Gal L'Altra Romagna, con il coinvolgimento di competenze esterne specifiche per le varie tipologie di attività, selezionate tramite le procedure previste dal nostro regolamento interno e dal Decreto Legislativo n. 163 del 12.4.2006.