

## LA CARNE DI CHIANINA I.G.P. DELLA COOP. IL FORTETO

### L'Allevamento

Le nostre vacche pascolano sui terreni dell'Azienda di Riconi,utilizzando i 500 ettari di pascoli e boschi,da aprile a novembre; i vitelli vengono allattati dalle madri, fino a 6 mesi di età.

Nei mesi invernali,quando il pascolo riposa,i bianchi bovini vivono liberi in stalla,in ampi spazi con paddock esterni. Durante la primavera,sui terreni migliori dell'Azienda,vengono raccolti i fieni ed i cereali per l'alimentazione invernale,tutti rigorosamente \*non OGM\*.

La razione per i vitelloni è composta da \*fieno di prato polifita\*,farina di \*Mais\*,farina di \*Orzo\* e,come fonte proteica,viene adoperato il \*Favino\*,leguminosa da sempre coltivata ed utilizzata per l'alimentazione dei chianini in Toscana. L' antica origine Asiatica dei bovini Chianini,ha permesso a questi "giganti"di essere tali,cibandosi di \*diete povere\* dove la componente principale è costituita da foraggi e fieni,non utilizzabili,come ad esempio i cereali,per l'alimentazione umana.

Ciò concorre,insieme alle altre capacità genetiche,ad ottenere un prodotto "carne" con caratteristiche peculiari. Ricerche condotte dall'\*Università di Firenze\*,certificano bassi contenuti di grasso (mediamente sotto il 2%). Il consumatore odierno,più informato ed attento alla propria salute,attribuisce grande importanza alle caratteristiche dietetiche degli alimenti.

Oggi,nella valutazione della salubrità del prodotto "carne",assume particolare rilevanza il rapporto esistente tra acidi grassi saturi ed insaturi,importante ai fini della prevenzione delle malattie cardio-vascolari\*.

**L'INDICE DI ATEROGENETICITA'**, che tiene appunto conto di questi fattori,viene considerato un importante indicatore di qualità: più basso è il suo valore,migliori sono le caratteristiche.

Il confronto degli indici evidenzia,per il vitellone chianino, valori simili a quelli del pollo e del pesce,alimenti ritenuti altamente sani e digeribili.

I vitelloni vengono macellati a 18-20 mesi ,età alla quale raggiungono pesi di 800-850 nei maschi,600-650 nelle femmine.

Il macello si trova a 5 km dalla stalla e questo evita,agli animali,stressanti trasporti in camion. La frollatura,la sezionatura e la confezione della carne,avviene nei locali della macelleria del "Forteto" ed ogni taglio viene messo in "cassetta",dentro sacchetti sottovuoto. Ogni cassetta è accompagnata dal certificato IGP,che attesta la provenienza del bovino. Dal tempo degli etruschi,la

Chianina,ha sempre accompagnato l'agricoltore toscano nelle sue fatiche,nel 1933 viene istituito il \*libro genealogico\* cui tutti i nostri bovini sono iscritti;ogni animale ha un suo pedigree a garanzia dell'appartenenza alla razza. Il "Forteto" aderisce inoltre al progetto di sperimentazione anagrafe elettronica,del Ministero dell'Agricoltura,che prevede l'inserimento di boli ruminanti con microchip,al fine di garantire un' ulteriore sicurezza sulla tracciabilità.

L' Indicazione Geografica Protetta "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE", è l'unico marchio di qualità per le carni bovine fresche,approvato dalla Commissione Europea con Reg.CE 134/98.

### **CASSETTA 20 KG TAGLI MISTI 300 EURO**

<b>Tagli</b>	<b>Kg</b>	<b>Confezioni (n° x gr)</b>
Arrosto	2	2x1000gr
Bistecca / Braciola	3,6	6x600gr
Bistecche da griglia	1,6	2x800gr
Brasato	2	4x500gr
Costate/Fiorentine	2	4x500gr
Cotolette	1,2	2x600gr
Doppione	1,4	2x700gr
Filetto	0,4	2x200gr
Girello	0,8	2x400gr
Macinato	2	4x500gr
Ossi buchi	1	2x500gr
Spezzatino	1	2x500gr
Svizzere	1	2x500gr

### **CASSETTA 20 KG TAGLI QUARTO ANTERIORE 195 EURO**

<b>Tagli</b>	<b>Kg</b>	<b>Standard (n° x gr)</b>
Bistecca disossata	1,4	2x700gr
Spezzatino	2	4x500gr
Macinato per svizzere	3	6x500gr
Bollito	5,4	6x900gr
Brasato	2	4x500gr
Ossi buchi	1,2	2x600gr
Roast-Beef	1	2x500gr
Bracirole	1	2x500gr
Macinato per sugo	3	6x500gr

## **PRESENTAZIONE DELLA COOPERATIVA IL FORTETO**

Negli anni 1975-1976 la cooperativa Il Forteto ancora non c'era ma esisteva un gruppo di ragazzi con un'età media di 19-20 anni. Ci si riuniva per portare avanti alcuni impegni sociali: un doposcuola per i ragazzi in difficoltà, animazione, un po' di teatro, assistenza a disabili e così via.

Maturò in noi l'esigenza di dare un futuro al gruppo, di poter vivere insieme in una comunità. Decidemmo quindi che era diventato necessario assumere una dimensione stabile che ci permettesse di vivere insieme, rendendoci autonomi anche da un punto di vista economico.

La scelta fu quella di impegnarsi in agricoltura nonostante che tra noi, provenienti da una realtà industriale come quella di Prato, non ci fosse la minima competenza del settore: né teorica, né pratica.

Come entità economica scegliemmo la forma cooperativa, consapevoli che le finalità di società di questo tipo non sono quelle di accumulare profitti ma di offrire dignitose condizioni di vita a chi lavora e migliorarle, creando al tempo stesso nuove opportunità.

Iniziammo così, nell'agosto del 1977, in un bosco preso in prestito da un amico con 40 pecore, 3 mucche e 5 maiali.

La cooperativa è stata un mezzo funzionale a sviluppare tra i componenti una nuova forma di socialità da esprimere nella vita di tutti i giorni. Anzi possiamo dire che l'obiettivo prioritario è stato ed è tuttora quello di dare, all'interno di una forma giuridica ben definita, l'opportunità di sperimentare e consolidare una forma di convivenza a carattere comunitario.

La cooperativa è sempre stata quindi lo strumento, anche economico, per dare questa opportunità ai partecipanti all'esperienza. Lo scopo che si è posta è sotteso al conseguimento di questo prioritario obiettivo attraverso l'occupazione permanente in agricoltura al fine della creazione di un reddito necessario e sufficiente al benessere dei soci e al recupero alla società di giovani per qualunque causa disadattati.

Sin dalla fondazione i soci della cooperativa, a livello personale, volontario e senza scopo di lucro, si sono impegnati in campo sociale mettendosi a disposizione per accogliere adulti e minori in difficoltà, cercando di far collimare l'interesse economico per il sostentamento dei soci stessi (lavoro in cooperativa) con quello di rendersi utili e disponibili per gli altri.

Volendo fare un piccolo bilancio dell'attività sociale dei componenti del Forteto possiamo affermare che nei 28 anni di vita della cooperativa sono state accolte oltre 110 persone, in prevalenza bambini o adolescenti con alle spalle tristi storie di incuria, disagio, abuso e abbandono. Alcune di queste persone hanno lasciato,

per vari motivi, la comunità composta dai soci, altre sono rimaste. Queste ultime, escludendo i minorenni o chi ancora studia, sono diventate soci e lavorano nelle varie attività della cooperativa. Altro dato da sottolineare è l'occupazione di persone diversamente abili per problemi fisici o psichici, talvolta gravi, che rappresentano circa l'11% del totale dei lavoratori stabilmente occupati.

La cooperativa come ente economico si mette a disposizione per favorire l'impegno che i soci, singolarmente o con i propri nuclei familiari, portano avanti ricevendo in affidamento bambini o ragazzi dal Tribunale per i Minorenni. Questa attività svolta dai soci in modo volontario, trova la disponibilità di locali, attrezzature per il tempo libero e la didattica messi a disposizione appunto dalla cooperativa, la quale si fa anche carico di creare le opportunità di occupazione interna qualora questi ragazzi decidessero, al termine degli studi, di scegliere la cooperativa per il loro ingresso nel mondo del lavoro. Questo tipo d'impegno è vivo da sempre nei soci e non riceve alcuna forma di sovvenzione.

Ancora oggi sono affidati alle famiglie dei soci, con provvedimento di un Tribunale per i Minorenni, ben 14 bambini o ragazzi minori d'età.

**WWW.FORTETO.IT**