

Consorzio della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino

Sezione anagrafica

Nome Ente: Consorzio della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino; il consorzio raggruppa 35 produttori dell'altopiano Poirinese.

Indirizzo: la sede del Consorzio si trova presso il Comune di Poirino, ufficio prodotti tipici; telefono n° 011/9450114 - int. 228; addetto è il dott. Giuseppe Giglio, che è il segretario dell'Associazione; referente scientifico è il dott. Azzi.

Data inizio attività: l'attività del Consorzio ha avuto inizio nel 2000; in precedenza esisteva solo la pesca e la vendita diretta degli agricoltori, in cascina o ai ristoratori. Ora, benché la filiera commerciale funzioni allo stesso modo, vi sono alcuni elementi nuovi: c'è la collaborazione dell'ufficio prodotti tipici del Comune; si nota inoltre l'inserimento di nuove aziende, di cui alcune non prettamente agricole.

Indirizzo produttivo: allevamento della Tinca Gobba Dorata del Pianalto di Poirino; allo stato attuale delle cose, comunque, la pesca e la vendita della tinca costituiscono ancora per le aziende agricole della zona un'integrazione di reddito, limitata dai costi di realizzazione degli invasi e dalla difficoltà nello smaltire il terreno in eccesso derivato dallo scavo; infatti alcuni vincoli legati alle cave creano problemi, anche se i costi si ammortizzano comunque in tempo breve. Il limite maggiore è la lentezza con cui tale attività, nella mentalità degli operatori, si sta trasformando da semplice integrazione di reddito ad attività imprenditoriale vera e propria.

Descrizione dell'areale produttivo: il Pianalto di Poirino è caratterizzato da terre argillose rosee, che rendono particolarmente facile la creazione di stagni grazie alla loro compattezza; si tratta di terre che si trasformano in pantani quando sono umide e assumono la consistenza del mattone quando seccano. Infatti si tratta appunto di una terra da mattoni, tanto che in tutti i paesi c'è o c'era una fornace. Si tratta di una zona siccitosa e infatti gli stagni erano originariamente pensati in modo che gli scavi effettuati per i mattoni potessero essere utilizzati come ritenuta d'acqua e per l'abbeveraggio del bestiame. Questi buchi ("tampe") avevano tradizionalmente una profondità limitata, di circa 1,5, mentre nei decenni '60 - '80 c'è stato uno sviluppo dell'industria edilizia con conseguente nascita di peschiere profonde anche 5 - 6 m.

Specie allevata: nel Pianalto di Poirino si alleva la tinca gobba dorata; si differenzia dalle altre tinche presenti nell'areale padano in Italia e in Europa, anche se è sicuramente la stessa specie; si è però adattata a vivere in questi ambienti caratterizzati da acque molto torbide e di colore giallognolo, o con fango rosso giallastro, e ha forse assunto una colorazione mimetica tendente al dorato; la caratteristica gibbosità può essere dovuta in realtà all'abbondante alimentazione.

Prodotto derivato: la tinca è un pesce autoctono e contrariamente a quanto si sente dire non presenta affatto odor di fango nelle carni; viene consumata quando raggiunge una taglia di circa 100g, cioè quando è ancora di dimensioni relativamente piccole, in corrispondenza delle quali essa ha carni morbide e pelle sottilissima e molto gustosa; la tinca raggiunge questa taglia nella seconda estate di vita, se ben alimentata.

Filiera produttiva: l'allevamento delle tinche non produce scarti o rifiuti; l'unico problema può consistere nell'accelerazione dei processi di invecchiamento del fondo; infatti tutti i fondali degli stagni hanno un processo di invecchiamento naturale, ma dando da mangiare alle tinche, tende a

depositarsi una maggiore quantità di sostanza organica; per contrastare questo fenomeno l'acqua viene periodicamente utilizzata per l'irrigazione e il fondale viene lasciato in asciutta in modo da permettere la mineralizzazione della sostanza organica in eccesso.

Attrezzature e strutture aziendali: per quanto riguarda le attrezzature necessarie alla pesca, originariamente si usavano solo reti a strascico e bilancia; oggi si utilizzano anche nasse per tovelli, che facilitano la cattura, e reti.

Connessioni con altre attività per utilizzo di prodotti secondari e sottoprodotti: data la necessità di effettuare un'integrazione alimentare, esiste uno strettissimo rapporto con l'agricoltura; lo stallatico dei bovini, inoltre, può essere utilizzato come fertilizzante delle peschiere: quando si istituisce una peschiera, si fresa il fondo con stallatico bovino; questa pratica permette la rapida formazione di un pabulum alimentare in cui sono presenti larve di insetti, piccoli molluschi e crostacei planctonici, che costituiscono l'alimentazione naturale della tinca. L'altro legame tra peschiere ed agricoltura riguarda l'irrigazione: la peschiera è anche un bacino di irrigazione. Una volta, quando nella zona si allevavano i bovini fassoni che venivano portati ad abbeverarsi nelle peschiere, c'erano anche più legami tra peschiere e vita agricola in genere; forse oggi, invece, la peschiera rende di più per l'agricoltura essenzialmente come irrigazione e come produzione ittica di un certo livello.

Avversità e patologie: compaiono talvolta alcune malattie tipiche della tinca, sebbene queste siano state molto rare negli ultimi vent'anni; il problema più grosso è la predazione da parte dei cormorani e degli aironi. Per far fronte a quest'ultima occorrerebbe coprire le peschiere con reti, ma è antieconomico. I cormorani sono un problema, infatti vengono attratti dalla disponibilità di cibo non difeso da alcuna protezione infatti gli invasi sono completamente puliti dalla vegetazione acquatica e le tinche non riescono a difendersi. In qualche modo si risente anche degli effetti del cambiamento climatico, in quanto da anni le peschiere non gelano quasi più e quindi in inverno il cormorano, che asporta anche mezzo chilo di pesce al giorno, ha tempo per spopolare gli invasi.

Si rileva che i cormorani sono un problema recente, infatti hanno mutato rotta, forse in seguito alla prima Guerra del Golfo e a quella dei Balcani; così è avvenuto anche in tutto il Piemonte. Il cormorano non è inserito nelle specie cacciabili né in quelle nocive e anche nelle acque libere sta decimando l'ittiofauna autoctona già colpita in passato dal siluro.



Considerazioni sulla sostenibilità ambientale: l'allevamento della tinca va fatto in monocoltura: occorre allevare la tinca da sola, in quanto essa è perdente nella competizione alimentare e facile vittima dei predatori; le peschiere tuttavia sono ricche di vita: tra gli uccelli si ricordano le alzavole, gli aironi, le folaghe, i tarabusini, gli anatidi, le nitticole; tra gli anfibi il pelobate fosco (un rospo protetto) e il tritone crestato; tra i rettili, lucertole ramarri e serpi si adattano benissimo. Si ricorda

inoltre che gli avannotti della tinca limitano naturalmente le popolazioni di zanzare che possono svilupparsi in corrispondenza degli specchi d'acqua.

Dal punto di vista della salvaguardia delle specificità della popolazione locale di tinca, gli avannotti, gli adulti e le tinche da porzione sono nati e cresciuti nel Pianalto, mentre non è ammesso materiale proveniente dall'esterno. Tra i produttori, alcuni si sono specializzati nella produzione di avannotti e con la loro collaborazione si cerca di mantenere i ceppi locali.

Dal punto di vista dell'uso agricolo del territorio, l'attività di allevamento della tinca salvaguarda alcune aree del Pianalto di Poirino da un abbandono che sarebbe inevitabile, in quanto, in genere le terre meno adatte per l'agricoltura e più perturbate dalle attività di scavo dell'argilla da mattoni sono le più adatte alla tinca; l'acquacoltura può quindi essere anche vista come recupero funzionale e paesaggistico di un territorio altrimenti degradato. Anche per salvaguardare questa funzione a vantaggio del territorio, si è deciso che, per statuto del consorzio, gli invasi possano essere solo stagni in argilla.

Il disciplinare di produzione della tinca prevede inoltre di evitare l'uso di mangimi zootecnici, di usare solo granaglie prodotte nel Pianalto e non OGM e infine, proprio per evitare ogni rischio di inquinamento OGM, di non usare soia. Per quanto riguarda la protezione della qualità delle acque, secondo disciplinare queste devono provenire dai pozzi e gli stagni devono essere protette dagli inquinamenti di superficie mediante una fascia perimetrale di protezione in erba dai 3 ai 5 m posta intorno agli stagni.

Attività economiche integrative: solitamente si ritiene che l'allevamento di tinche sia esso stesso un'attività economica integrativa rispetto all'agricoltura. Si può stimare comunque che una peschiera di una giornata piemontese, fertilizzata in modo giusto e con un numero adatto di avannotti ben alimentati, possa produrre anche 3 q di tinche da porzione all'anno. Si arriva dunque ad un valore di oltre 4000 € a giornata, con un prodotto che si piazza senza grossi problemi, con un impegno lavorativo ed economico minimo, fatta salva la spesa per rimpolpare gli avannotti che vengono pescati, che comunque corrisponde ad appena un decimo della resa. Insomma, si può stimare che l'attività valga la pena e che sia una buona integrazione di reddito.

Occorre considerare inoltre che in questa zona tutto il pesce che viene allevato, che si tratti di carpa, o pesce gatto, presenta buone rese con carni ottime: si può arrivare su un'estensione di una giornata a 5 – 6 q di carpa o di pesce gatto. Certamente però occorre un pozzo per assicurare il rifornimento idrico.

Problemi incontrati – finanziamenti ed altre agevolazioni: alcuni finanziamenti sono messi a disposizione dalla Regione, grazie a fondi comunitari destinati alla pubblicità del prodotto e al miglioramento dei sistemi di allevamento; l'attività di allevamento della tinca beneficia dei fondi relativi al Piano di Sviluppo Rurale del Piemonte, essendo legalmente l'acquacoltura un'attività agricola a pieno titolo.

Piani di sviluppo: il consorzio è in attesa di conoscere l'esito della domanda rivolta alla Comunità Europea per il riconoscimento della DOP; nel caso questa venga accettata, occorrerà istituire un albo dei produttori, con relativo consorzio di tutela. Per quanto riguarda gli aspetti produttivi, la prospettiva è quella di aumentare relativamente le produzioni e di diffondere la conoscenza del prodotto, partecipando al Salone del Gusto e anche a manifestazioni locali.

Sezione commerciale

Sedi mercatali – punti di distribuzione e vendita: la tinca viene venduta in azienda o direttamente ai ristoratori; non si vende invece al mercato del pesce, in quanto si tratta di un prodotto di nicchia molto particolare, trattandosi di un pesce d'acqua dolce da 20 € al kg, ben diverso dallo storione o dall'anguilla; il Comune sta realizzando ora un centro di vendita dei prodotti del Pianalto in cui sarà probabilmente venduta anche la tinca in carpione o il patè di tinca. Tale centro, con annesso negozio, sarà situato in Poirino, presso Casa Alfazio, ora ristrutturata e bene del comune.

Contatti con la grande distribuzione: la grande distribuzione non può pagare le cifre richieste dagli agricoltori di Poirino; si tratta dunque di un prodotto di nicchia che per le sue peculiarità deve essere commercializzato in altre sedi.

Rapporto con la ristorazione: la ristorazione locale è un buon cliente e costituisce un buon bacino per il prodotto; ci sono infatti almeno 6 ristoranti ed un agriturismo nella sola zona di Poirino; nel Pianalto i ristoranti sono almeno 15 ed assorbono gran parte della produzione. I piatti più richiesti sono tinca in carpione, tinca fritta, patè di tinca e risotto di tinca.

Periodi in cui il prodotto è disponibile e costi medi: Il periodo in cui si trova la tinca sul mercato è compreso tra fine marzo - inizio aprile e fine settembre - inizio ottobre. Nei mesi autunnali – invernali, infatti, non si può disturbare la tinca: perturbare i fondali con le attività di pesca in inverno comporta un forte stress per i pesci e probabili morie in primavera. Il Salone del Gusto, ad esempio, è sempre un problema perché avviene intorno al 25 di Ottobre ed è fuori stagione. Inoltre, in presenza di acque fredde la tinca tende a scurirsi ed è meno bella da vedere. La seconda domenica di maggio si svolge la fiera della tinca, che è l'unico concorso ittico della zona: si tratta di un'esposizione in cui vengono premiati avannotti, tinche da porzione e riproduttori di tinca; si svolge a Poirino e presenta solitamente almeno 70 - 80 vasche da esposizione. Si tratta di un'esposizione molto sentita e radicata nel tessuto sociale, che è giunta ormai vicina alla cinquantesima edizione.

Come contattare l'azienda: il Comune di Poirino offre informazioni sul Consorzio e sui produttori (referente sig. Giglio), oppure telefonare al consorzio al numero 011 9450114 (referente dott. Azzi).

Possibilità di far comprendere la specificità del prodotto e adeguatezza del prezzo: La tinca ha ora una quotazione di 13,5 - 15 €/kg, prezzo motivato dalla qualità, dalla specificità e dalla filiera produttiva della tinca; la ristorazione che si rifornisce presso il consorzio, naturalmente ben conosce le caratteristiche qualitative del prodotto. Una carta importante per valorizzare il prodotto e renderlo più noto al pubblico potrebbe essere la concessione della Denominazione di Origine Protetta (DOP). E' attualmente in corso una domanda per l'ottenimento della DOP, corredata di un minuzioso disciplinare e attualmente al vaglio di Bruxelles. Tale disciplinare, che rispecchia l'attuale statuto del consorzio, riguarda l'utilizzo di stagni completamente in argilla e di acque di qualità non provenienti da fossati e da acque di rilevamento bensì da pozzi; l'alimentazione deve essere naturale, integrata con cereali macinati derivanti dal Pianalto di Poirino e privi di OGM, possibilmente escludendo i mangimi zootecnici.

Ricerca: in questo momento non ci sono specifici programmi in atto; si nota comunque che spingere l'allevamento per aumentare a dismisura le produzioni o far crescere il pesce troppo velocemente va a discapito della qualità del prodotto e quindi anche nome del prodotto e del prezzo spuntato sul mercato; si preferisce mantenere una politica di qualità e di basso impatto ambientale.