

L'agricoltura in rosa

Tiziana, dopo la laurea scopre la vita nei campi: «Ora allevo i maiali neri»

ISABELLA SPAGNOLI

■ Rosetta, Gina, Menta e Berto Junior. Sono stati loro i primi quattro maiali neri, che hanno "battezzato" l'allevamento etico Lo Spineto di Tiziana Sfriso, una giovane donna che quattro anni fa, sulle colline di Parma, in un'ampia superficie di boschi e prati, ha dato vita al suo sogno.

«Provengo da una famiglia veneta che non aveva nessun legame con l'allevamento e con l'agricoltura. Mi sono laureata a Parma in Informazione scientifica sul farmaco e dopo aver conosciuto mio marito Gabriele, che ha una forte tradizione agricola, mi sono avvicinata al suo mondo con cu-

riosità e voglia di apprendere. Ho capito che quella sarebbe stata la mia strada così ho deciso di aprire la mia azienda,

LA SCHEDA

Nome: Tiziana Sfriso

Età: 38 anni

Segno zodiacale: Sagittario

Studi: Laurea in Informazione scientifica sul farmaco

Hobby: Passeggiare nei boschi

Sogno nel cassetto: Trovare una nuova casa adatta all'allevamento Lo Spineto

Azienda: Lo Spineto, Neviano de Rossi di Fornovo

Attività: Allevamento di suini neri allo stato brado

oggi associata a Confagricoltura. Non rinnego, comunque, il percorso della mia vita, la laurea in primis. Tutto è servito per farmi arrivare qui oggi».

Tiziana spiega, infatti, che anche gli studi che ha fatto sono serviti per portare avanti nel miglior modo l'allevamento. «I miei animali non assumono antibiotici, so bene l'importanza dei farmaci e dei vaccini, però, sono anche conscia, che se in un allevamento c'è benessere, gli animali difficilmente avranno bisogno di farmaci». E se un maiale sta male? «In quel caso occorre intervenire ma a me è successo una sola volta in 3 anni».



SULLE COLLINE DI FORNOVO Tiziana Sfriso ha origini venete.

Tiziana confessa di essersi orientata sul suino nero in quanto razza molto legata alla sostenibilità, la biodiversità e all'agroecologia. «Inserire una razza in un territorio in cui è nata sicuramente è la cosa migliore. Il maiale nero è

adatto alla nostra terra, al clima. Allo stato brado, il suino nero di Parma, vive 12 mesi all'anno all'aperto, partorisce nelle capanne e si nutre di ciò che trova nei boschi - aggiunge -. Il nostro allevamento è a ciclo chiuso: il maiale nasce e

cresce nel nostro allevamento; esce solo per andare al macello. Una volta che sarà poi macellato noi prenderemo i vari di tagli e li venderemo personalmente (nei mercati o a domicilio) a chi ci richiede salumi o carni. In questo modo controlliamo tutta la filiera, siamo sicuri di quello che vendiamo».

Trascorsi tre anni dall'apertura, Lo Spineto, accoglie 112 suini tutti esemplari in ottima salute. «Sono felicissima della scelta che ho fatto anche se l'allevamento richiede molto impegno. Io sono mamma di due bambini e far quadrare tutto non è semplice. Ma sono molto felice e soddisfatta quando mi siedo nei campi e vedo i miei animali che sono liberi, impegnati a vivere la loro vita che, anche se breve, noi allevatori dobbiamo rendere giusta, in coerenza con le loro caratteristiche fisiche e caratteriali. Per me l'etica è poi questa. La mia realtà, in continua evoluzione, ha la presunzione di distinguersi proprio per l'operare etico e sostenibile nei confronti dell'ambiente».