

Lokale hammen en charcuterie blijven Italiaanse vlaggenscheppen

Tekst en beeld: Jef Verhaeren

Prosciutto di Parma, culatello, salami, het klinkt allemaal erg Italiaans en dat is het ook. De Italiaanse gastronomie staat er nog altijd en de trots op specialiteiten van varkensvlees, vooral hammen, is onverwoestbaar. Maar intussen kreunt de Italiaanse varkenssector onder de crisis en loopt de productie elk jaar terug.



In 2014 werd in Italië 1,625 miljoen ton varkensvlees geproduceerd maar de Italianen consumeren zelf 2,75 miljoen ton.

De laatste jaren gaven jaarlijks 6 procent van de Italiaanse varkenshouders er de brui aan. In 2000 waren er nog 155.000 varkenshouders; tien jaar later 26.000. Het aantal zeugen liep terug van 762.000 in 2007 tot 588.700 in 2013. Het aantal varkens daalde van 9 miljoen in 2007 tot 8,56 miljoen in 2014. Het gevaar is niet denkbeeldig dat zelfs uitstekende producten met beschermde oorsprongsbenaming zoals de San Daniele DOP eronder gaan lijden.

Niet zelfvoorzienend

In 2014 werd in Italië 1,625 miljoen ton varkensvlees geproduceerd, maar de Italianen consumeren zelf 2,75 miljoen ton. Dat is zo'n 37 kg varkensvlees per capita, waarvan twee derde verwerkt vlees (prosciutto, salami, enz.). De Italiaanse varkenssector is dan ook slechts voor 60 procent zelfvoorzienend. Italië voert ongeveer een miljoen varkens in, vooral uit Nederland, Denemarken en Spanje. Het land is ook een netto-invoerder van vers varkensvlees (vooral uit Duitsland, Nederland, Frankrijk, Spanje en Denemarken) maar een netto-uitvoerder van verwerkt varkensvlees. Het voert meer dan 1,3 miljoen ton varkensvlees in en slechts 225.000 ton uit. De Italianen hebben er inderdaad een probleem mee dat drie van de vier hammen in Italië geïmporteerd zouden zijn. De export van verwerkt varkensvlees is vooral gericht op Duitsland, Frankrijk, Oostenrijk en het Verenigd Koninkrijk maar ook de Verenigde Staten, Hong Kong en Rusland zijn belangrijke afnemers van Italiaanse prosciutto, salami en andere charcuterie.

Kenmerken

De Italiaanse varkensproductie is georiënteerd op typische producten, vooral ham en charcuterie. Een karkasclassificatieprogramma ontbreekt in feite. Voor 85 procent zit de varkenssector in Noord-Italië, vooral in

Emilia-Romagna en Lombardije maar ook in Piemonte en Veneto. Eigenlijk ontwikkelde de varkenssector zich sinds de jaren zestig vooral in de Po-vallei, waar ook de zuivelsector geconcentreerd is, die mede voor voeding van de varkens zorgt. Daar zitten ook de beroemde specialiteiten. De nabijheid van belangrijke steden met veel consumenten draagt hier aan bij. De meeste varkensbedrijven groeiden uit tot gesloten bedrijven. De lokale rassen maakten plaats voor noordelijke rassen die productiever zijn. De belangrijkste zijn de Italiaanse Large White, Landras en Duroc voor de productie van vette varkens en Piétrain voor de productie van mager varkensvlees.

Italiaanse landbouw

De arbeidsproductiviteit van de Italiaanse landbouw is laag. Met 6 procent van de beroepsbevolking actief in de landbouw, wordt slechts 3 procent van het Italiaanse bnp gerealiseerd. Italië was in 2011 goed voor de productie van 17,923 miljoen ton granen, 3,548 miljoen ton suikerbieten, 1,725 miljoen ton aardappelen, 1,079 miljoen ton oliezaden. Er wordt 10,87 miljard liter melk geproduceerd, 482.000 ton kaas en 1,625 miljoen ton varkensvlees.



Slechts 20 procent van Italië bestaat uit laagvlakten en die zijn vooral te vinden in het noorden. De Po-vlakte is het meest productieve agrarisch gebied van Italië. Hier zijn ook de grootste bedrijven te vinden. De belangrijkste graangewassen zijn tarwe, maïs en rijst. Italië is ook de grootste EU-producent van sojabonen. Al deze akkerbouwgewassen zijn dus het sterkst vertegenwoordigd in het noorden. De teelt van groenten en fruit daarentegen is, zoals de wijnbouw, over heel Italië verspreid. Kenmerkend is grootgrondbezit (vooral in het noorden) naast de kleine familiebedrijven. De landbouwgrond is er vrij duur. De belangrijkste bevoegdheden voor landbouw zijn naar de regionale overheden overgeheveld.

De rundveehouderij komt vooral voor in Lombardije, Veneto, Piëmonte en Emilia-Romagna, in het noorden dus. Schapen- en geitenteelt wordt meer bedreven op Sicilië en Sardinië. De varkensfokkerijen bevinden zich vooral in Emilia-Romagna en Lombardije. De melkproductie van koeien is vrijwel geheel in Noord-Italië geconcentreerd.



In de kelders van Antica Corte Pallavicina bij Parma hangen culatello-hammen ondermeer van prins Charles en prins Albert van Monaco.



Velen willen terug naar oude varkensrassen, onder meer voor de productie van culatello-ham.



Mortadella Bologna.

Prosciutto di Modena.

De markt is zeer gefragmenteerd en er zijn nog veel kleine bedrijven die er niet in slagen samen te werken. Vergeleken met de rest van de EU-landen is de Italiaanse varkensproductie gericht op zware varkens. Bijna 85 procent van de varkens wordt geslacht tussen 130 en 180 kg, dit vooral vanwege de productie van hun befaamde hammen en andere verwerkte producten zoals de mortadello Bologna. Dit impliceert echter hogere productiekosten. De variabele kosten liggen zo'n 30 procent hoger dan het EU-gemiddelde, de totale kosten zijn zo'n 12 procent hoger.

In feite heeft de Italiaanse varkenssector twee gezichten. De moderne varkenshouderij is voor 50 procent geïntegreerd. Het voorbeeld is de Groep Veronesi, die de hele keten beheerst. Daarnaast is er de eerder kleinschalige streekproductie, die sterk aanleunt bij de - nog steeds uitmuntende - Italiaanse gastronomie. Velen wedden op die traditie van prosciutto en andere specialiteiten.

Veronesi, een geïntegreerde keten

Het Noord-Italiaanse familiebedrijf Groep Veronesi is niet alleen de grootste veevoederfabrikant van Italië. Veronesi beheerst de keten van de veevoeding tot de productie en distributie van fijne vleeswaren. Vandaag is Veronesi met de productie van ruim 3 miljoen ton veruit de grootste veevoederfabrikant van Italië. Daarvan is 20 à 30 procent bestemd voor varkens. Veronesi startte in 1975 in de varkenshouderij en nam verschillende varkensbedrijven over om ze verder uit te bouwen en te integreren. De daaropvolgende jaren werden een slachthuis en een aantal transformatiebedrijven overgenomen zoals Montorsi, Italsalumi en Negroni, het grootste en bekendste Italiaanse charcuteriebedrijf. Er worden ook traditionele producten gemaakt zoals

het vijfde grootste agrovoedingsbedrijf van Italië. De groep heeft 6.800 medewerkers in dienst. Van de omzet wordt 326 miljoen euro buiten Italië gerealiseerd. De transformatiebedrijven zoals AIA en Negroni exporteren naar 44 landen. In 2012 voerden AIA en Negroni 111.000 ton fijne vleeswaren uit, 12 procent meer dan het jaar voordien, genoeg voor 15 procent van de omzet.

Italiaanse specialiteiten

Velen rekenen op de Italiaanse specialiteiten en gaan zich richten op het beschermen van oude Italiaanse varkensrassen zoals de Mora Romagnola en de Casertana, bioproductie, integratie van ambachtelijk productie in toerisme en gastronomie.

Al zijn er over heel Italië wel specialiteiten te vinden, diegene die met varkens te maken hebben bevinden zich vooral in het noorden. Lombardije, Veneto en Piemonte hebben veel te bieden maar de bakermat van de Italiaanse gastronomie is toch Emilia-Romagna. Niet toevallig komt de vader van de Italiaanse keuken, Pellegrino Artusi, uit Forlimpopoli, waar dan ook de Casa Artusi, het academisch heiligdom van de Italiaanse gastronomie gevestigd is. Ook Bologna (bolognesesaus) en Parma liggen in die regio. Parmaham is wellicht de meest bekende en ook de meest gecommercialiseerde. Het is een op traditionele manier gedroogde rauwe ham uit de provincie Parma met een beschermde oorsprongsbenaming. Er zijn een aantal criteria zoals het slachtgewicht op minimaal 160 kg, de gedeeltelijke voeding met wei van Parmezaanse kaas en de ham moet 12 maanden drogen in bergwind. Een variant is de San Daniele in Friuli, bij Veneto. Echt speciaal is de Culatello uit de Po-vallei in Parma. Het is in feite de kern van een ham, gedroogd in de kelders van de Po-vallei. Het is absolute top en dus niet goedkoop. In de kelders van Antica Corte Pallavicina bij Parma bijvoorbeeld hangen culatello's van Prins Charles, Prins Albert van Monaco en andere rijken te drogen. Maar daarnaast zijn er ook de prosciutto di Modena, de mortadella Bologna en andere streekproducten. ←