

EUROCARNE/Verona gli stati generali del comparto. Sequestro carne bovina Una bistecca da 60 miliardi Il settore carni italiano vale tanto. L'export? 24 mld

DI ANDREA SETTEFONTI

La carne che si consuma in Italia è controllata e di buona qualità. E proprio la certezza della qualità è l'elemento che consente al settore di tenere il passo nonostante crisi economiche, influenze ed epidemie e la scarsa remunerazione del mercato. E il messaggio che arriva da Verona, dagli stati generali della carne che hanno aperto Eurocarne giunto alla 24ª edizione. Il comparto carni in Italia vale 60 miliardi di euro, di cui 24 alla sola voce export. Il 2008 è stato, nonostante tutto, «positivo per il settore delle macchine e delle tecnologie per la lavorazione della carne», ha sostenuto Emilia Arosio, presidente di Assofoodtec e di Eurocarne. Sicurezza alimentare e salu-

rità del prodotto sono i due elementi sui cui, macellai e gdo dovranno lavorare per vincere una certa visione demonizzata della carne, «inaccettabile e peraltro non corrispondente alla verità», commenta Maurizio Arosio di Federmacellai-Confcommercio. E poi «la carne», ha dichiarato Claudio Truzzi di

Metro, «è uno dei prodotti più controllati in assoluto». E fra pollo, bovino e suino, «la carne del futuro sarà sempre più avicola», sostiene Aldo Muraro, presidente di Una, l'Unione nazionale allevatori. Quello che conta, per Renzo Fossato (presidente di Uniceb) e Ugo Sassi (presidente Gran Suino Padano), è che sia controllata e certificata.

Mentre a Verona si tagliava il nastro di Eurocarne, a Milano gli ispettori dell'Icq del ministero delle politiche agricole, hanno sequestrato 2 tonnellate e mezza di carne bovina decongelata proveniente dall'Uruguay «in evidente stato di alterazione» e destinata alla

produzione di bresaola della Valtellina. La carne faceva parte di una partita da 4,6 tonnellate, valore 34 mila euro, destinata ad un altro stabilimento della Valtellina per il confezionamento della bresaola. La carne, vista la pessima qualità, era stata rispedita alla ditta di provenienza, la quale aveva rigirato poi 2,1 tonnellate allo stabilimento della Valtellina che l'ha effettivamente lavorata per farne bresaola. Per il Consorzio di tutela della Bresaola della Valtellina, tuttavia, «non risulta immessa sul mercato nessuna Bresaola prodotta a partire dalle carni bovine sequestrate». Secondo Coldiretti nel 2009 sono più che triplicate (+355%) le importazioni in Italia di carne bovina dall'Uruguay che sono in gran parte destinate alla produzione di bresaola della Valtellina.



Fra ricerca e tradizione

Da un anno a questa parte, per la famiglia Pedrazzoli, titolare dell'omonimo salumificio di San Giovanni del Dosso, nel Mantovano, l'innovazione non è solo sinonimo di riscoperta delle tecniche norcine locali del passato, che vengono poi impiegate, pur nel rispetto dei moderni dettami dell'Haccp, per realizzare salumi altrimenti a «rischio estinzione», commercializzati poi prevalentemente nel canale specializzati con il nuovo marchio Q+. Ma è anche sinonimo di ricerca e sviluppo applicata alla produzione di quelle stesse specialità con un livello qualitativo e di gradevolezza organolettiva, se possibile ancor più elevato. A partire dagli anni Cinquanta», spiega a ItaliaOggi Elisa Pedrazzoli, direttore commerciale estero dell'azienda di famiglia, «la minore produttività di questa razza autoctona dell'Appennino parmense ne aveva determinato l'abbandono con la conseguente chiusura del libro genealogico. Dagli anni 90 però un gruppo d'allevatori riuniti in un apposito consorzio, cui anche noi aderiamo, ha convinto Provincia e Camera di commercio di Parma ad avviare un progetto di recupero di quest'antica razza, che nel 2005 è stata riconosciuta dall'Associazione nazionale allevatori suini come tipo genetico, ma che il consorzio punta a veder riconosciuta come razza». Il salumificio Pedrazzoli, oltre a vendere carni fresche di suini neri di Parma alle macellerie del circondario, ne sta dunque testando l'utilizzo per la produzione di salumi. I costi del prodotto finito sono superiori (anche quattro volte tanto), occorrerà dunque verificare se il mercato saprà apprezzarli e sarà disposto a pagare il differenziale. Nel frattempo l'azienda, che nel 2008 ha sviluppato un fatturato di 14 mln di euro, di cui 8-9 generati dalle vendite di salumi di qualità di tipo convenzionale nel canale tradizionale in Italia e biologici, principalmente all'estero, sta lavorando per consolidare le sue quote nel dettaglio col progetto di fidelizzazione/ formazione Q+ Point, confida della ripresa di nuovi mercati di sbocco come la Russia.

Luca Conti

In carne

IL SALAME CHE SI PERPETUA

Il Consorzio Salame Piemonte, cui aderiscono dieci imprese cui è riconducibile il 100% della produzione di questo salume Dop (160 tons annue), riconferma il cda per il prossimo triennio. Presidente sarà ancora Umberto Raspini, vicepresidente Andrea Franchi e i due consiglieri Alessandro Pellegrini e Angela Astesano, ai quali si aggiunge un terzo consigliere Giovanni Battista Testa.

SALSICCE AD AMSTERDAM

Le salsicce di suino già grigliate e senza pelle della linea Amica Natura Snack che Alcaas, azienda bresciana specializzata nei secondi piatti surgelati a base carne con un giro d'affari di oltre 7 milioni euro, ha lanciato all'inizio di quest'anno sono state selezionate fra i prodotti più innovativi (New product expo 2009) della fiera internazionale delle private label Plma di Amsterdam che aprirà i battenti martedì prossimo.

AL SOMMET DE L'ELEVAGE

L'edizione 2009 del Sommet de l'élevage, il salone dell'allevamento che si terrà dal 7 al 9

ottobre prossimi a Clermont-Ferrand (Francia) e che in questa diciottesima edizione sarà riservata esclusivamente agli addetti ai lavori, ospiterà il primo concorso per la razza Euro-bruna, cui parteciperanno una sessantina di animali provenienti da Italia, Germania, Svizzera, Austria e Francia che si concluderà con una vendita all'asta di giovenche d'élite, oltre al quello per la razza Salers, allevata in purezza in Francia nel Massiccio Centrale. Altra novità di quest'edizione, l'area espositiva dedicata alle energie rinnovabili. All'evento sono attesi 1.150 espositori di 22 razze bovine, 26 ovine e 16 equine diverse e 75 mila visitatori.

Luca Conti

BorSuino

La commissione chiude a 1,11 euro al chilo

La Commissione unica nazionale (Cun) del 21 maggio scorso chiude con un sofferto 1,11 euro al kg. Meno di quanto sperato dalla componente agricola ma già un passo avanti rispetto alla settimana passata. Un risultato analogo alle quotazioni della borsa merci di Mantova che ha chiuso con la medesima quotazione e che per questo fa pensare che il mercato dei suini stia finalmente ripartendo. Un risultato sofferto perché per la fissazione del prezzo finale si è dovuto arrivare alla riunione della commissione ristretta (5 commissari su 10). Gli allevatori partivano, infatti, da una richiesta di 1,15 €/Kg, mentre i macellai si sono mostrati più cauti, visti i prezzi delle carni tendenzialmente stabili. Il problema è il divario fra i prezzi dei suini provenienti dall'estero che sono ancora a livelli non paragonabili a quelli nostrani. Ma il suino Dop sta recuperando: la speranza è che i consumi di tutte le Dop si ravvino, alimentando così il trend positivo. La scommessa è sempre quella relativa ai dati dei flussi di suini: i carichi rinviati si sono assorbiti, mentre, aumenta la ricerca sul mercato di suini con pesi medi ancora alti, ciò a dimostrazione che la domanda è in crescita ed è superiore all'offerta. Il prezzo fissato dalla Cun conferma, in conclusione, che l'offerta dei suini per le prossime settimane è in calo e che sia lecito attendersi un progressivo aumento dei prezzi, che, purtroppo, non sono ancora sufficientemente remunerativi considerando che siamo giunti alla 21ª settimana dell'anno. Due aspetti importanti da considerare. In primo luogo, Mantova conferma il dato di Reggio Emilia. La coincidenza si è verificata di rado e questo contribuisce ad alimentare le speranze di rapida ripresa dei mercati. Altra questione è quella dell'aumento del prezzo alla stalla, che va valutato con urgenza dal settore zootecnico, soprattutto alla luce del settore di una prossima lievitazione dei prezzi dei cereali. Per reggere, la remunerazione del Suino da Macello Dop dovrà essere superiore all'aumento dei costi alimentari.

Olga Bussinello

Con il separato in cuccetta risparmio da 43,6 € a bovino

Sulla base di una ricerca condotta dal Crpa (il centro ricerche produzioni animali di Reggio Emilia), realizzata con il finanziamento della Regione Emilia-Romagna, utilizzando la frazione solida separata da liquame come lettiera in stalle a cuccette per vacche da latte si possono risparmiare fino a 43,6 €/vacca per anno. Il riferimento è a stalle con 100 vacche già dotate di separatore meccanico, che potrebbero sostituire 1 kg/capo per giorno di paglia. Il risparmio è da attribuire per il 47% al mancato utilizzo della paglia, per il 36% al minore impiego di macchinari agricoli per la movimentazione e la distribuzione della lettiera e per il 17% al limitato impegno di manodopera.

Questa possibilità ha comunque delle implicazioni di carattere igienico-sanitario che non devono essere sottovalutate. Infatti, dalla ricerca è emerso che uno degli aspetti più problematici dell'impiego del separato come lettiera è rappresentato dal suo alto tenore di umidità (75-80%), che favorisce lo sviluppo microbico e l'adesione alla cute della mammella delle particelle più fini, che fungono da veicolo per i microrganismi. Il problema può essere risolto adottando una routine di mangiatura rigorosa dal punto di vista igienico, che preveda, ad esempio, la sistematica pulizia e disinfezione dei capezzoli. L'uso di fazzoletti di carta a perdere e di guanti di gomma da parte del mangiatore. Ciò al fine di prevenire l'insorgenza di infezioni mastitiche e di limitare quanto più possibile i rischi di contaminazione del latte.

Stefano Cattellani

