

*L'Appello lanciato a Quistello durante il convegno di Coldiretti per la ricorrenza di Sant'Antonio Abate. Al tavolo dei relatori anche il vescovo emerito Busti che ha affrontato il tema prendendo spunto dall'enciclica "Laudato si"*

## Fermiamo il consumo di suolo

Nel territorio virgiliano viene consumato mezzo metro quadrato di suolo ogni minuto, una cifra che comunque rimane al di sotto di quella regionale dove negli ultimi trent'anni è sparito il 28% del terreno agricolo. Praticamente è come se fosse scomparsa la superficie dell'intera provincia di Mantova. Sono alcuni dei dati emersi sabato scorso durante il tradizionale incontro organizzato dalla Coldiretti e dalla Parrocchia di Quistello in occasione delle ricorrenze di Sant'Antonio Abate, svoltosi al cinema teatro Lux, che ha affrontato proprio il tema del consumo di suolo e le sue conseguenze. A illustrare il quadro durante il convegno, moderato dalla giornalista Monica Bottura, il docente del Politecnico di Milano Paolo Pileri e la dirigente nazionale di Coldiretti Sara Paroluppi. Con loro, al tavolo dei relatori anche il vescovo emerito di Mantova monsignor Roberto Busti, protagonista del convegno di Quistello fin dalla sua prima edizione, che ha proposto una riflessione sul tema, prendendo spunto dal secondo



capitolo dell'enciclica "Laudato si" di Papa Francesco dedicato al "Vangelo della Creazione". Pagine quest'ultime che indicano ai fedeli cattolici la comprensione attuale della tematica ecologica che la Chiesa ha maturato e approfondito ed esplicitano per i non cristiani i fondamenti biblici, teologici e spirituali che animano i primi nel loro impegno per salvaguardare il creato ed edificare

un mondo più giusto e fraterno. "Il rapporto con la natura - ha spiegato Busti - si inserisce nel progetto dell'amore di Dio per ogni creatura e il messaggio di ogni creatura si riflette nell'armonia di tutto il creato. Un'armonia che per mantenerla tale ha bisogno dell'apporto di tutti". Un plauso convinto ai contenuti della "Laudato si" è venuto da Paolo Pileri che nel suo interven-

to ha spiegato come il consumo di suolo abbia già compromesso gran parte della biodiversità della terra. "Il 30% di questa - ha dichiarato il docente - si trova nei 30 centimetri che ci sono sotto il suolo, una preziosa pellicola che vive condizionata da ciò che si fa al di sopra. La cementificazione selvaggia come l'inquinamento compromettono per sempre questo strato. Basti pensare che

il suolo, per rigenerare due centimetri e mezzo, ci mette ben cinquecento anni".

Infine la mantovana Sara Paroluppi, da anni distaccata a Roma nelle dirigenze nazionali di Coldiretti, ha evidenziato "la necessità di avere al più presto una normativa comunitaria che valga quindi tanto a livello nazionale che a livello dei singoli Comuni, con regole certe che limitino il più possibile il consumo di suolo, soprattutto laddove questo non è necessario".

Durante il convegno il presidente della sezione Coldiretti di Quistello Luciano Bulgarelli ha annunciato che quest'anno, la tradizionale statua di Sant'Antonio Abate che l'organizzazione agricola consegna ogni anno a chi si distingue per la promozione e la valorizzazione dell'agricoltura, sarà data alla Società agricola cooperativa Gruppo Grifo di Norcia, quella che dopo il terremoto ha gestito la promozione delle caciocotte solidali. "Ci sembrava un gesto doveroso - ha spiegato Bulgarelli - da parte di una comunità come la nostra che purtroppo ha conosciuto il terremoto di recente verso chi oggi si sta adoperando per far ripartire un territorio ancora più drammaticamente segnato dal sisma".

*Iniziamo una serie di approfondimenti su un altro settore chiave del nostro agroalimentare. L'intervista a Primo Cortellazzi, presidente del Consorzio Regionale*

## La filiera delle carni bovine: sfide e opportunità

a cura di Maurizio Castelli

Primo Cortellazzi, allevatore di bovini da carne rossa, conduce il proprio allevamento, denominato azienda agricola Fieniletto, in Canicossa di Marcaria. Un'azienda estesa per circa 45 ettari e una capacità di stalla pari a 550 capi, un medio allevamento nella realtà attuale. Come allevatore è stato chiamato a presiedere il Consorzio Lombardo Carni Bovine che raggruppa tre consorzi lombardi, prima operanti a Brescia, Milano e Mantova. L'insieme di allevatori da carne bovina oggi presente in Lombardia possiede una maggiore capacità di contrattazione con i macellatori rappresentando un aggregato di circa 500 soci per 100.000 capi allevati nell'anno e un valore della produzione stimabile in circa 140 mln di Euro.

**A Primo Cortellazzi abbiamo chiesto di raccontarci l'attuale situazione congiunturale del sistema lombardo, con qualche attenzione per la realtà**



Primo Cortellazzi, Presidente del Consorzio Lombardo Carni Bovine

**mantovana.**

Il sistema di produzione lombardo della carne rossa e tutti noi allevatori siamo in una situazione di difficoltà aggravata, due anni fa, dalle notizie molto e malamente diffuse dai "media". Questi indicavano la carne rossa come potenziale

fonte di cancro. L'origine era attribuita all'Organizzazione Mondiale della Sanità che, in verità, aveva espresso un parere molto più prudente sul tema. La successiva violenta discussione ha reso evidenti gli interessi commerciali di taluni settori produttivi inte-

si a proporre la sostituzione, nell'alimentazione umana, della carne bovina con prodotti vegetali, ad esempio soia e altre leguminose.

**Gli allevatori e i loro Consorzi come hanno reagito?**

Abbiamo avuto, l'anno successivo, la magnifica occasione di Milano Expo 2015 nel quale ci siamo confrontati con i consumatori e i "media", nel mondo. Abbiamo potuto descrivere, attingendo anche a scienziati dell'alimentazione, che la carne rossa è fondamentale nell'età dello sviluppo dei ragazzi e delle ragazze e che la carne prodotta in Italia è sorvegliata da un sistema di controlli che non ha eguali. Il tutto nel contesto della proposta di "dieta mediterranea" che appare vincente.

**Vuol dire che, anche qui, il tema della comunicazione è fondamentale.**

Infatti da allora abbiamo potenziato i servizi di informazione ed educazione del consumatore. Dieta equilibrata

ed esigenze alimentari delle persone nelle diverse età della vita sono i cardini della nostra comunicazione. La carne rossa vi è compresa come fonte di proteine animali, indispensabili ma da assumere in quantità equilibrate rispetto agli altri alimenti d'origine vegetale. L'altro aspetto sul quale insistiamo è l'origine della carne. Per questo stiamo sviluppando la cosiddetta "linea italiana" che oggi è una nicchia ma che potrà garantire la nascita in Italia dei bovini e delle bovine da ingrassare.

**Una volta ingrassati i bovini da carne rossa dove vengono macellati e consumati?**

Oggi larga parte dei soggetti da ingrassare vengono acquistati in Francia, portati in Italia intorno all'anno d'età e successivamente ingrassati fino a circa 6 quintali di peso, e oltre. Fino allo scorso anno ci servivamo, almeno a Mantova, prevalentemente del macello cooperativo di Pegognaga, Unipeg. Le carni poi venivano commercializzate nel Centro-Sud italiano. L'acquisizione di Unipeg da parte di Inalca, del gruppo Cremonini, ha reso il settore della macellazione più vicino al monopolio. Ed è stato, per noi allevatori, un fatto poco positivo. Ci auguriamo, con la costituzione del Consorzio Lombardo, di poter affrontare con maggiore probabilità di successo il rapporto con i macellatori e in particolare con Inalca.