

Prosegue il nostro viaggio nelle realtà territoriali dedicate alla filiera della zootecnia bovina

# Il futuro della carne rossa, italiana e biologica

Maurizio Castelli

A Suzzara, in via Valletta, quasi una controstrada parallela alla stazione ferroviaria, oltre i binari, troviamo la società agricola **Fattorie San Lorenzo**, ovvero il reparto aziendale di lavorazione delle carni bovine biologiche di questa S.r.l. che è una delle molte e innovative scelte d'impresa emergenti dal sistema agroalimentare nella pianura del Po. Un laboratorio di medie dimensioni che è il terminale dell'allevamento da carne rossa, capace di 400 posti in stalla, insistente a pochi chilometri da qui, in comune di Reggiolo, con i suoli agricoli coltivati a fieno e a cereali collocati parte in Reggiolo (Re) e parte in Gonzaga (Mn).

Nata nel 1990 e gestita da **Elio Bussolotti** con le figlie Ilaria e Annalisa, questa azienda comprende l'allevamento da ingrasso e il reparto di lavorazione delle carni, tutto biologico. Vi sono impegnati un dipendente in allevamento e sei nel laboratorio di lavorazione. Ma per garantire la qualità, tutte le carni prodotte hanno il certificato di "biologico" che è, per l'Unione Europea, una delle quattro tipologie proprie della qualità, ed è necessaria la certificazione. Questa è garantita da Bioagricert, ente bolognese di certificazione del bio, ed è estesa a tutta la filiera. Infatti comprende i pascoli sardi ove nasce e cresce, allo stato brado,



Bestiame al pascolo in Sardegna: inizia qui una filiera di carne "bio" che termina nella nostra Bassa

il bestiame da carne e anche la macellazione che avviene in un piccolo macello di Reggiolo, convenzionato con le Fattorie San Lorenzo. Quindi le carni sono garantite "bio" perché tutta la filiera è certificata.

Il bestiame nasce e vive, fino all'età di circa 6/8 mesi, nei pascoli di Sardegna, in Gallura e nel nuorese; un passaggio necessario dal 2007, da quando tutta la filiera bio dev'essere, appunto, certificata. E qui è valsa l'intuizione del conduttore che si è assicurato il bestiame da carne nato in Italia. Poi, dalla Sardegna, gli incroci di razza Bruna

sarda con tori Limousine, con la preferenza delle femmine - "la carne delle femmine è migliore ma si comprano i capi che nascono!" dice Bussolotti -, vengono trasferiti a Reggiolo ove completano il ciclo d'ingrasso fino al peso di 4,5 quintali per le femmine e 5 quintali per i maschi. Nell'anno sono ingrassati circa 700 capi. L'alimentazione qui, in pianura padana, è a base di fieno e di cereali aziendali, provenienti da agricoltura biologica, senza la somministrazione di medicinali o integratori. "Si tratta di bovini nati e allevati al pascolo, sono rustici e hanno sviluppato

il proprio sistema immunitario, non hanno bisogno di medicinali" dice il titolare confortato dal responsabile della qualità del laboratorio. Ingrassati i capi e avviati al macello, i quarti di carne ottenuti vengono lavorati a Suzzara, nello stabilimento attivo dal 2003. Poi è la fase di commercializzazione, anche qui decisiva per le sorti economiche dell'impresa. La produzione principale, i quarti disossati e sotto vuoto con i vari tagli richiesti dai clienti, è destinata alla Grande Distribuzione, specie alla rete Conad, alle macellerie certificate e alle mense scolastiche dell'Italia

setentrionale, compresa la Toscana. Vale il 70% del valore del fatturato annuo. Seguono le lavorazioni con produzione di macinati, hamburger, polpette per celiaci (commercializzate nelle farmacie) e tagli diversi di pregio (scamoni, filetti, ecc.) richiesti dalla ristorazione e venduti anche nel punto vendita attivo presso il laboratorio.

Ma, a sorpresa, ormai al termine del colloquio, spuntano alcune produzioni recenti. "Stiamo proponendo alcune novità, lampredotto e pastrami", mi dice con prudenza l'intervistato. Ma, per me, è uno sguardo attento e lontano, verso il futuro. Infatti il lampredotto è un derivato della trippa, anche qui avverto l'importanza decisiva della trasformazione, che alcuni mercati, Milano e Firenze in primis, accolgono come un cibo di élite. Mentre il pastrami è un "salume" di bovino, diffuso nelle città statunitensi, New York su tutte, a seguito della migrazione degli ebrei rumeni nella seconda metà del XIX secolo. Un taglio meno pregiato del bovino, la punta di petto anteriore, messa in sale, marinata, aromatizzata e cotta a vapore con fuoco molto lento. Ora il pastrami delle Fattorie San Lorenzo è servito da Armani Cafè, a Parigi, e sarà presentato in questi giorni a Biofach di Norimberga, una delle più interessanti manifestazioni europee del "bio". Per dire che anche questa, qui nella valle del Po, può essere una strada per il futuro della carne rossa, purché sia italiana e biologica. E, aggiungo, sia il risultato di una filiera che integra un territorio marginale, i pascoli sardi poveri di foraggi, con un territorio ricco di risorse alimentari ma povero di bovini da portare a maturazione, com'è la pianura lombarda ed emiliana.

*Suini certificati nati e allevati in Italia, per dare garanzia di reddito agli allevatori e sicurezza ai consumatori. Gli animali saranno caratterizzati da un marchio in fase di studio*

## A Mantova il battesimo del Consorzio di Garanzia del Suino made in Italy

Nasce il Consorzio di Garanzia del Suino Italiano. L'atto costitutivo, che vede tra i promotori l'Associazione suinicoltori italiani, è stato firmato la scorsa settimana a Mantova. Il progetto mira a valorizzare la qualità dei suini nati e allevati in Italia, per garantire una maggiore sicurezza alimentare al consumatore e, nel contempo, migliorare la redditività dei produttori. Una serie di obiettivi illustrati durante la presentazione del Consorzio tenutasi al Mamù alla presenza dell'assessore all'Agricoltura di Regione Lombardia **Gianni Fava**, del neo eletto presidente del Consorzio di Garanzia del Suino Italiano **Giuseppe Ferrari**, del presidente nazionale di Confagricoltura **Mario Guidi**, del presidente di Coldiretti Mantova **Paolo Carra**, del di-



rettore Cia Lombardia Est **Mario Lanzi**, del presidente di Copagri Brescia **Alessandro Baronchelli** e del presidente e del direttore di Assica **Nicola Levoni** e **Davide Calderone**. Il Consorzio parte con un'adesione di una cinquantina di allevatori, di cui una decina

quelli mantovani, ai quali corrispondono 127 allevamenti distribuiti tra Piemonte, Lombardia, Veneto ed Emilia, pari a un'iniziale consistenza di 20.500 scrofe e 320.000 ingrassi che, secondo una prima stima, genereranno una movimentazione verso i ma-

celli di circa 600.000 suini grassi e quasi 500.000 lattoni.

Numeri comunque destinati ad aumentare visto l'interesse e l'invito rivolto dal presidente Ferrari a tutti gli allevatori affinché aderiscano a un progetto il cui obiettivo è quello di valorizzare la produzione italiana dei suini. "Un obiettivo ambizioso l'ha definito l'assessore Fava - che prima ancora dei numeri, deve essere ritenuto valido proprio perché sancisce l'inizio di un nuovo percorso che potrebbe rilanciare il comparto suinicolo nazionale. Lo spirito inclusivo che lo caratterizza deve essere la sua forza, attraverso la quale sarà possibile rispondere in maniera sempre più esaustiva a quello che il consumatore chiede con sempre maggiore insistenza: benessere animale, antibiotic

free, sostenibilità ambientale. Se si riuscirà a certificare una carne con queste caratteristiche, e il Consorzio di Garanzia del Suino Italiano ha tutti i requisiti per centrare l'obiettivo, si potrà assistere a un rilancio importante del settore".

Tutte le organizzazioni sindacali di categoria, attraverso gli esponenti presenti, hanno espresso il loro appoggio a dimostrazione che quando un progetto è valido le appartenenze sindacali possono essere superate da un interesse superiore.

I suini del Consorzio saranno caratterizzati da un marchio ancora allo studio. A tal proposito è stato il presidente Ferrari a dichiarare: "la crisi che la suinicoltura italiana ha patito negli ultimi anni, nonostante i segnali di ripresa che si registrano da alcuni mesi a questa parte, ha portato a una riduzione del 20% delle scrofaie e del 10% degli ingrassi, "noi vogliamo invertire questa tendenza - ha concluso - stimolando la domanda con un marchio che sarà spendibile in Italia ma anche all'estero, un marchio che sarà una garanzia per il consumatore".