

La filiera Coalvi esempio virtuoso a "Presca diretta"

Reportage della trasmissione sull'Amazzonia dove per fare spazio agli allevamenti si incendiano le foreste

Gli allevatori Coalvi impegnati a produrre bene, attenti alla qualità e al benessere animale

Di **LUIGINA AMBROGIO**

CUNEO. Il mondo agricolo ha fatto pace con "Presca diretta", il programma televisivo in onda su Rai 3 e condotto da Riccardo Iacona che a volte è stato critico con la nostra agricoltura.

Lunedì scorso il programma giornalistico ha portato a esempio un sistema di allevamento virtuoso - neanche troppo di nicchia - come quello Coalvi (Consorzio di valorizzazione della razza Piemontese) per dimostrare come gli allevatori impegnati a produrre bene, con attenzione alla qualità e al benessere animale, debbano purtroppo fare i conti con la carne di bassa qualità, importata a bassissimo costo dal Brasile dove, per fare posto a grandi allevamenti intensivi, si incendia la foresta amazzonica.

Italia primo Paese europeo per importazione di carne dal Brasile

L'Italia risulta essere il

primo Paese europeo per importazione di carne proveniente dal Brasile; tonnellate di carne congelata che le industrie di trasformazione immettono nel circuito alimentare italiano.

"Presca diretta" ha cercato di intervistare i responsabili delle grandi aziende di trasformazione cui sono destinate le carni brasiliane nessuno ha voluto parlare; le poche risposte (scritte - nessuno ha accettato di parlare) sono evasive e reticenti.

Durante la trasmissione parlano invece gli allevatori e i macellai della filiera Coalvi. Che non hanno bisogno di nascondersi. Da sempre la loro carne è accompagnata da un'etichetta che fornisce al consumatore molti più dati di quelli che la legge richiede.

"Se tutti indicassero quello che indichiamo noi, i consumatori sceglierebbero con cognizione di causa" - dicono gli allevatori intervistati.

E così. Ma purtroppo finora la legge sulla tracciabilità della carne non riguarda i

"preparati a base di carne". Ed è sufficiente confezionare sottovuoto la carne con l'aggiunta di qualche spezia per non dichiarare l'origine del prodotto...

Questo sistema mette in crisi gli allevatori di qualità - ha sottolineato il giornalista di "Presca diretta" - entrando nella stalla dei Bertola di Morozzo, dov'era nato da poco un vitellino e dove la tradizione non impedisce di adottare le più moderne tecnologie, come i sensori che rilevano quando il vitellino si avvicina alla mamma per la poppata.

Dal servizio televisivo è emerso come la filiera Coalvi si differenzi anche per una macellazione artigianale che, rispetto a quella industriale, si avvantaggia per una maggior attenzione alla qualità del prodotto sia attraverso l'utilizzo di strumenti di minor impatto sulla carne che per i tempi di frollatura della carne medesima.

