

Ad essere intervistati il presidente e il direttore del Coalvi di Carrù e un produttore di Morozzo

I problemi dei nostri allevatori dovuti alla concorrenza della carne brasiliana su Rai 3 a "Presadiretta"

f.trax

■ Ogni anno in Italia arrivano 27.000 tonnellate di carne congelata brasiliana. Stiamo parlando di un prodotto spesso non soggetto agli stessi controlli effettuati nell'Unione Europea che fa concorrenza alla carne di razza bovina Piemontese. Lo ha svelato la puntata di "Presadiretta" andata in onda lunedì 8 su Rai 3 dal titolo "Guerra all'Amazzonia", un reportage sul "polmone verde" del pianeta che sta morendo "nel silenzio generale" anche per lasciare il posto ai pascoli per i bovini. Per capire quanto costerebbe produrre in Italia la stessa carne importata in gran quantità dal Brasile l'inviato Alessandro Macina ha fatto tappa nel regno della carne bo-

vina: la "Granda". «Soffriamo la concorrenza - ha detto all'intervistatore Bruno Bertola, allevatore di Morozzo del consorzio Coalvi con sede a Carrù - di prodotti che non hanno nulla a che vedere con quelli che siamo soliti produrre. Il fatto è che tutti noi abbiamo sempre puntato sulla qualità e la qualità, purtroppo, ha dei costi».

La razza piemontese, come afferma l'autore del servizio intitolato "Troppa carne a buon mercato", è la più importante carne italiana. Una carne magra, contenente acidi grassi polinsaturi (i cosiddetti acidi "buoni"), adatta ad essere consumata anche a crudo. La producono 1.500 aziende del consorzio di tutela Coalvi in allevamenti non intensivi con una media di 40 capi per azienda e, per lo più, a conduzione familiare. Inevitabile che abbia costi di produzioni più

alti di quelli della carne brasiliana contenuta nei preparati a base di carne (ripieni, sughi pronti, brodi, surgelati, insaccati, prodotti per l'infanzia) che, a differenza delle carni "fresche", non hanno l'obbligo di indicare in etichetta il luogo di origine della materia prima. «Chi produce carne a livello industriale - spiega Carlo Gabetti, presidente del Coalvi - non può permettersi di lavorare come lavoriamo noi perché gli verrebbe a costare troppo. Per esempio taglia la carne, che così si scalda e viene a contatto con la segatura, con una sega circolare. Inoltre dopo la macellazione non la fa riposare 6-7 giorni ma solo 2-3: chi la mangia se ne accorge perché non è tenera».

La concorrenza delle carni estere oggi sta mettendo in crisi filiere italiane di qualità come quella della nostra razza

Piemontese. Lo testimonia il fatto che, non essendo più molto remunerativo produrre agli attuali prezzi, dopo i piccoli produttori stanno iniziando a chiudere anche quelli più grandi. Eppure quella che passa attraverso la certificazione della qualità e la rintracciabilità del prodotto è una strada obbligata per i nostri allevatori di carne. «Se la scelta dei consumatori viene fatta solo sulla base del prezzo - ammette nel servizio Giorgio Marega, direttore del Coalvi - noi è chiaro che soffriamo. Il fatto che i nostri prodotti stiano sullo stesso mercato di quelli importati da fuori dell'Unione Europea senza rispettare le nostre regole è uno scandalo. I nostri produttori non ce la fanno più: se continua così è veramente difficile».



L'allevatore di Morozzo
Bruno Bertola



Il direttore del Coalvi
Giorgio Marega



Il presidente del Coalvi
Carlo Gabetti

