

le filiere

di **MARK UP**

terroavito



Suinicoltura

PROFESSIONE
ALLEVATORE

PROFESSIONE
SUINICOLTORE

LA SETTIMANA
VETERINARIA

ALIMENTI
& BEVANDE
IGIENE • SICUREZZA • CONTROLLI

Macchine
Alimentari

MARK UP

GDOWEEK

cucina
NATURALE



MEAT SUMMIT 2020

CARNI E SALUMI
RICETTE PER
IL NEXT NORMAL

PRODUZIONE | TRASFORMAZIONE | DISTRIBUZIONE

COALVI METTE IN CAMPO UN PACCHETTO DI INIZIATIVE

Il Consorzio di tutela della Razza Piemontese reagisce alle difficoltà contingenti di mercato diversificando le opportunità di recupero e di ripresa

Manuela Soressi



Apertura di nuovi mercati all'estero, debutto della carne di "Fassone di Razza Piemontese" prodotta secondo il disciplinare riconosciuto dal Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia e inaugurazione della nuova formula bistrot della Fassoneria, la catena di cui è socia: sono queste le carte che è pronto a giocare nei prossimi mesi Coalvi, il Consorzio di tutela della Razza Piemontese che raccoglie 1.400 allevamenti (con una media di 35 capi a stalla) per una produzione di 20mila capi certificati l'anno. Una realtà di lungo corso (è nata nel 1984, quando ha messo a punto il disciplinare di etichettatura volontaria della Razza Piemontese) su cui, però, il Covid ha avuto un impatto pesante. Con il lockdown le vendite in gdo sono diminuite del 20%, quelle nella ristorazione (soprattutto di fascia alta) sono crollate e quelle destinate alla ristorazione collettiva e alle mense scolastiche (come quelle di Milano e Torino) sono state praticamente cancellate. Unica nota positiva di questi mesi difficili è stata la tenuta, e in molti casi la crescita, del canale tradizionale. La carne Coalvi può contare su una rete composta da 280 macellerie, che hanno fatto da ariete permettendo agli allevatori piemontesi di far arrivare, da alcuni anni, le loro carni anche a Livorno, Brindisi o Palermo. Durante il lockdown le loro vendite sono aumentate in media del 35% (ma con trend superiori, anche con crescite del 100% nei negozi di città, più facilmente raggiungibili) anche grazie al supporto fornito da Coalvi, che ha realizzato un apposito kit per la consegna a domicilio dei prodotti.

Con la fase 2 la situazione è cambiata di poco, perlomeno a livello di domanda. Invece sul fronte dell'offerta è peggiorata. "Non c'è mai stata tanto stock di carne invenduta come adesso – ammette il direttore di Coalvi, Giorgio Marega – Ci sono tonnellate di carni congelate e la macellazione non si può fermare,

ovviamente. Quindi le quotazioni sono crollate. Ma il prezzo al consumatore non è cambiato”. La carne piemontese resta più cara e questo rappresenta un’altra criticità, in un momento come questo in cui, alla deflazione, si accompagna la tendenza degli italiani a risparmiare e a preferire alimenti meno costosi.

“Eppure noi non torniamo indietro - aggiunge Marega - e proseguiamo sulla nostra strada, quella della filiera corta e dell’allevamento attento al benessere animale, un tema su cui continuiamo a investire e ad affiancare i nostri allevatori”. Sono un centinaio le stalle dove è stato adottato un collare elettronico che monitora i parametri vitali degli animali, permettendo di controllarne lo stato di salute e di prevedere le malattie influenzali con tre giorni di anticipo.

Dunque, la tecnologia si mette al servizio della qualità, che resta il valore-guida per Coalvi e i suoi allevatori. Come dimostra anche l’avvio recente di due sistemi di qualità, riconosciuti a livello nazionale ed europeo, e che consentiranno al consorzio di accedere ai contributi promozionali pubblici, fondamentali soprattutto per lo sbarco sui mercati esteri.

Il primo sistema è quello dei vitelloni piemontesi della coscia Igp, un progetto partito nel 2009 e arrivato a regime solo ora, con il via libera ministeriale al piano dei controlli, realizzati dall’Istituto Nord Ovest Qualità (Inoq), che sono già in atto. Ma, prima della carne Igp, ad arrivare nei punti vendita, già in autunno, è stata la carne di Fassone di Razza Piemontese ottenuta secondo il disciplinare riconosciuto dal sistema di qualità nazionale, che ne definisce la razza e il tipo di allevamento. La carne deve provenire da bovini maschi e femmine di sola Razza Piemontese, che, dallo svezzamento alla macellazione (tra i 12 e i 24 mesi), sono allevati con la tecnica tradizionale dell’allevamento protetto e con



Accelerazione export

È sempre sulle macellerie che Coalvi punta per conquistare l’estero. Una bella scommessa per un paese tradizionalmente importatore di carni rosse come il nostro. Nel mirino ci sono ora alcuni Paesi con importanti comunità italiane, come il Belgio e la Germania, e altri dove Coalvi è già presente e con ottimi risultati di vendita, come il Lussemburgo e la Repubblica Ceca. Non interessano, invece, al momento mercati potenzialmente interessanti ma più complicati, come quelli asiatici. Per ora il consorzio preferisce non appoggiarsi a intermediari, ma gestire direttamente l’export anche grazie a due nuove risorse interne arruolate proprio per seguire l’espansione all’estero.

Fassoneria Bistrot

Un altro volano per crescere fuori dall’Italia è rappresentato da Fassoneria Bistrot, il nuovo format della catena controllata al 33% da Coalvi, che sotto i colpi del Covid ha visto bloccarsi le nuove aperture e chiudere tre degli 11 locali esistenti in Italia. “Questo nuovo progetto è nato durante il lockdown per rispondere alle esigenze del mercato - spiega Marega - E’ una formula più easy, incentrata sul take way e sul delivery, per cui sono sufficienti locali di 35-50 mq e per cui non serve la licenza di somministrazione. Un format ideale anche per temporary shop in località di villeggiatura, come Cortina o Alassio”. Una proposta che ha riscosso un buon interesse e per cui sono in corso diverse trattative in varie città in Italia. E anche all’estero.

un’alimentazione basata prevalentemente sui cereali ad elevato contenuto energetico. Il risultato è una carne molto tenera e con un buon tenore in grassi, per di più di alta qualità: caratteristiche che la rendono molto apprezzata dai consumatori. L’arrivo in commercio di questo prodotto (probabilmente) porterà chiarezza sul mercato, permettendo di riconoscere l’autentica fassona. “Un termine usato

spesso a sproposito ma che, proprio per questo, è diventato molto popolare” ammette Marega. La carne sarà distribuita a marchio Coalvi nel circuito delle macellerie, su cui il consorzio continua a puntare per sostenere il suo brand e dare valore alle sue carni. Ma Coalvi è ben presente anche in gdo (soprattutto in Iper, Unes e Realco).