

La produzione della carne in Emilia Romagna: esigenza di qualità e promozione

In collaborazione con Pro.In.Carne

Lunedì 21, ore 15.00

Relatori:

Guido TAMPIERI,
Assessore all'Agricoltura Regione Emilia-Romagna

Federico SCARDOVI,
Presidente Pro.In.Carne

Giorgio PAUSINI,
Amministratore GAL - Gruppo Azione Locale

Tampieri: La regione Emilia Romagna si pone il problema di sostenere un percorso che allevatori di buona volontà hanno posto in essere per garantire al consumatore una carne che sia una carne sicura, una carne di qualità.

Il percorso della carne romagnola è un percorso del tutto originale e particolare: la carne di razza romagnola è una razza in via di estinzione, una razza bovina esteticamente bellissima. Durante il processo di industrializzazione dell'agricoltura la razza romagnola è venuta via via marginalizzandosi; noi abbiamo cercato il filo conduttore per cercare di rimettere in valore questo tipo di produzione. Il modo migliore per farlo era riuscire a porre l'accento su due aspetti che sono vicendevolmente legati: l'identità e la garanzia. Il problema è come costruire l'identità e come mettere in valore questa identità, perché la qualità deve essere percepita; se la qualità non è percepibile e riconoscibile è una non qualità, ma è evidente che nel mercato che io amo chiamare dei prodotti apolidi, prodotti senza storia e senza terra, riuscire a fissare questa carta d'identità rappresenta un valore, rappresenta un plus da un punto di vista del mercato e quindi la possibilità di una affermazione. Più in là di questo primo passaggio c'è anche un altro interrogativo ed è quello del costo della qualità e del costo dell'identità perché la qualità di un prodotto – stiamo parlando di carne ma vale in generale – costa, e non tutti se lo possono permettere. Abbiamo dunque dovuto redigere dei disciplinari di qualità, abbiamo dei controlli rigorosi effettuati da una identità terza riconosciuta ai sensi delle normative comunitarie: la vera garanzia che può venire a ciascun consumatore – è ovvio che l'oste dice che il proprio vino è buono – consiste nell'avere una entità terza che garantisce.

Il marchio di qualità controllata della carne romagnola è un marchio depositato dalla regione Emilia Romagna e che la regione Emilia Romagna concede ad associazioni di produttori che decidono di uniformare a questi criteri di qualità la loro produzione. Credo che in questa sinergia molto stretta tra iniziativa privata e sostegno pubblico affinché questi prodotti possano trovare la valorizzazione che meritano sul mercato, risiedano le ragioni fondamentali di un successo, successo tale che in questi ultimi anni siamo riusciti non solo a trarre a salvamento questa razza in via di estinzione, ma anche ad ottenere alcuni riconoscimenti economici importanti.

Scardovi: La razza romagnola è originariamente una razza di bestiame che veniva utilizzata per i lavori nei campi. Quando si sono sostituiti i trattori alle vacche e ai buoi, questa razza è andata in estinzione; a questo punto, da una parte la regione ha cominciato a insistere presso l'Unione Europea per ottenere quei provvedimenti che era possibile avere per le razze in estinzione e per mantenere viva questa razza, dall'altra parte le APA – le associazioni di allevatori – con i miglioramenti genetici apportati alla razza sono riusciti sufficientemente a trasformarla da quella che era una razza da tiro a una razza da carne, una razza da carne fra le più pregiate oggi esistenti.

Fino a quando la romagnola era una carne anonima e andava sul mercato a livello anonimo, si trovava nella macelleria, nel supermercato come carne, ed era paragonata a tutte le altre carni; forse era anche sottovalutata perché si trattava di produzioni locali. Quando invece col marchio si è fatta un'attività di promozione e di valorizzazione di questo prodotto, il consumatore ha preso coscienza che il processo produttivo di questa carne era un processo migliore, poiché il disciplinare introdotto è costituito da norme di produzione che consistono nella certificazione dell'allevamento – compiuto in collaborazione con le APA –, nella certificazione delle aziende attraverso il controllo dell'acqua, il controllo degli immobili adibiti a questo allevamento, nella valutazione del percorso all'interno dei macelli. Questi controlli garantiscono l'aspetto sanitario e l'aspetto della qualità della carne.

Indispensabile per la qualità della carne è il benessere del bovino, per il quale sono fondamentali due fattori: l'ambiente dove vive, quindi ricoveri adeguati, non strutture obsolete o non igienicamente a posto, e l'alimentazione, quindi l'abbeveraggio e i mangimi controllati.

Pausini: Il GAL – Gruppo di Azione Locale – Alta Romagna ha lo scopo da un lato di valorizzare tutti i prodotti dell'Appennino romagnolo inteso nel senso più largo del termine – si tratta dunque di valorizzare tutti i prodotti tipici che provengono dall'agricoltura – e dall'altro di fare in modo che il continuo spopolamento del territorio montano si arresti. Per questo, il GAL è fortemente orientato a ricercare sia finanziamenti sia azioni che economicamente nel tempo

restino valide per creare valore indotto, valore aggiuntivo all'agricoltura che possa rimanere nel territorio stesso. In accordo con i funzionari della Regione Emilia Romagna agricoltura e con la Pro.In. Carne abbiamo cercato di sviluppare un progetto diviso in tre parti.

Una prima parte prevede una ricerca e una valorizzazione della razza romagnola attraverso le genetiche, cercando di trovare quegli animali che meglio si adattano all'Appennino romagnolo, perché l'Appennino possiede particolari caratteristiche morfologiche: non esistono infatti grandissimi prati per l'allevamento del bestiame, che deve essere ricoverato nel periodo invernale sotto tettoie per il problema del freddo, e che invece in primavera può essere lasciato libero. In questa prima parte occorre quindi cercare di selezionare quegli animali che meglio si adattano a questo tipo di clima e di condizioni ambientali.

La seconda parte del progetto prevedeva un coinvolgimento dei produttori per portare avanti un discorso di classificazione degli animali e dunque degli allevatori disponibili ad affrontare certi problemi, come trasportare questi animali dallo stato brado alle aziende per l'ingrasso o, in alcuni casi, al macello.

Infatti, la terza parte del progetto – che si sta ultimando ora – consiste nel far conoscere quello che è stato fatto e quindi anche il prodotto come marchio di qualità controllata al consumatore. Questo avviene cercando di spiegare al consumatore quelle che sono le qualità intrinseche della carne da una parte e dall'altra cercando di creare un sistema da mettere in rete di macellerie, di punti vendita i quali capiscono l'importanza di non vendere solamente della carne ma di vendere della carne di cui si possa avere una facile rintracciabilità.