

*I meccanismi di filiera
che frenano
l'allevamento italiano
del bovino da carne*

Il divario con Per il tabù dell'in



di **Fabiano Barbisan**

● In alto: bovini Charolaise in una stalla veneta.

La zootecnia bovina da carne in Italia ha due volti: il primo, quello dell'eccellenza e della professionalità degli allevatori, il secondo, "anomalia storica", la carenza di materia prima "nostrana". Sembra un paradosso ma, in Italia, il metodo produttivo della "fettina", che non ha eguali nel mondo, utilizza per oltre l'82% i giovani vitelli nati in Francia.

Ma perché i francesi sono più avanti di noi nell'allevamento della vacca nutrice e nella fornitura dei ristalli? Semplice, la politica agricola francese ha agito su due leve importanti:

- i premi Pac accoppiati per l'allevamento della vacca nutrice;
- il miglioramento genetico delle razze da carne.

Ma oltre la politica, anche la filiera della carne francese si è data una mossa e nel "lontano" 1980 ha costituito l'Interprofession, una cosa che ancor oggi in Italia sembra essere un tabù e più avanti vedremo perché.

In stalle protette

Gli allevatori italiani, nel frattempo, hanno fatto di necessità virtù e, rimboccandosi le maniche, hanno progettato il sistema di allevamento protetto. Su questo argomento è necessario spendere qualche riga in più per sdoganare questo termine che non piace ad animalisti, ambientalisti, vegetariani, vegani. Parecchi anni fa un funzionario del Parlamento europeo in visita in Italia, riferendosi alle nostre stalle, sentenziò che «questo sistema di allevamento deve sparire». Probabilmente aveva in mente le immagini bucoliche della televisione o le sue scampagnate in Argentina con animali felici di correre su prati sterminati.

i francesi? terprofessione

Ci abbiamo messo del tempo ma, noi italiani, siamo riusciti a spiegare e far accettare dal G8 dell'Agricoltura del 2009 che il nostro sistema di allevamento va molto bene, perché i bovini, nelle nostre stalle protette, hanno garantito il benessere animale, bevono acqua potabile, hanno un'alimentazione a base di cereali controllata e costante, sono salvaguardati dai parassiti, non sono esposti alle intemperie, sono controllati dal punto di vista sanitario, sono identificabili (tracciabilità), non temono la presenza dell'uomo ed hanno un microclima costante. Provino ambientalisti, vegetariani, vegani, a sostenere la stessa cosa per lo stato brado!

Sfiamo chiunque a dimostrare che i bovini allo stato brado hanno garantito il benessere animale e che la bistecca buona arriva da bovini allevati all'erba e basta. Gli allevatori di bovini da carne sono stanchi di essere definiti "ingrassatori" e i loro allevamenti "intensivi".

L'etichettatura

C'è solo un termine corretto: allevatori di bovini da carne. Ovvio che ci sono delle distinzioni da fare e il confine è dato dai disciplinari di etichettatura facoltativa (che qualcuno vorrebbe far sparire, e di questo ne parliamo qualche riga più avanti), che prevedono e certificano che



● Un momento della lavorazione della carne in macello.

un bovino, per essere definito allevato in Italia, deve essere stato alimentato in una stalla protetta italiana per almeno 5 mesi e, per aumentarne la qualità (vedi articolo 68) tale limite sale a 7 mesi.

A tal proposito, appare assurda la proposta



● Fig. 1 - La piramide della "filiera tutta italiana" secondo il consorzio L'Italia Zootecnica.



● Mezzene di vitellone incrocio nazionale.



● Due fasi della porzionatura delle carni che andranno a costituire un prodotto Unicarve, lo "Scrigno delle carni".

avanzata dal "Gruppo di Alto Livello" dell'Unione europea che, approfittando dell'ipotesi di introduzione del microchip europeo per l'identificazione dei bovini, in nome di una non ben definita semplificazione amministrativa e un risparmio (di ben 362mila euro di costi amministrativi per gli allevatori europei, tutti!) ha inserito un articoletto che elimina l'etichettatura facoltativa introdotta

10 anni fa, in piena Bse con il Regolamento 1760/2000, ipotizzando, con atti delegati successivi (quali e quando?), di appiattare le informazioni in etichetta, abolendo quanto di buono è stato fatto sino ad oggi.

E gestito autonomamente dagli agricoltori, si badi bene, e da filiere che valorizzano l'allevato in Italia (quello vero) e non usano le sbavature del 1760/2000

(da migliorare) dove un bovino che ha soggiornato per 31 giorni nel nostro Paese può essere etichettato alla stessa stregua di quello che ne ha fatti 7 di mesi nei nostri allevamenti protetti (praticamente si raddoppia il peso di arrivo). Che ci sia qualche interesse delle lobby industriali che già anni addietro volevano etichettare tutto con il nato, allevato,

DALL'ANIMALE DA TRAINO AL SILOMAIS

Per capire come mai gli allevatori italiani utilizzano per oltre l'82% i vitelli francesi è importante anche guardare velocemente al passato.

In Italia, ma anche in gran parte dell'Europa, sino alla fine degli anni '60 i bovini servivano principalmente per lavorare nei campi. Le vacche, che venivano utilizzate per i lavori pesanti, costituivano la ricchezza (la "banca") della famiglia patriarcale dedita all'agricoltura, perché il vitello nato veniva venduto quando necessitava liquidità, con il latte si facevano burro e formaggio per la famiglia e per venderlo. La vacca, a "fine carriera" produttiva / lavorativa, veniva venduta per essere trasformata in carne. Il suo posto veniva occupato da qualche sua figlia, che dimostrava caratteristiche performanti per lo scopo richiestogli e così si continuava il ciclo produttivo-lavorativo del "bovino".

La carne che veniva tratta dalla carcassa mancava della tenerezza, della morbidezza, del colore chiaro, era di fibra grossa con le parti nervose molto evidenziate, in definitiva rispecchiava il periodo di vita molto lungo e volto al lavoro gravoso. I bovini maschi, che seguivano la sorte delle vacche nei lavori pesanti in campagna, venivano castrati da giovani per renderli tranquilli e diventavano "bovi", idonei caratterialmente a farsi governare facilmente nelle mansioni lavorative dal contadino; anch'essi, una volta terminata la loro

capacità lavorativa, che spesso durava anche oltre una decina d'anni, venivano avviati al macello.

MEGLIO L'ANTERIORE

Le razze di allora? La Chianina, la Romagnola, la Simmenthal, la Podolica, ecc. Importante era che avessero il collo robusto per attaccargli il "giogo" (al quale agganciare i vari attrezzi del lavoro dei campi), si guardava molto alla parte anteriore del bovino, importante come massa muscolare per "levare il peso", cioè trainare quello che gli veniva richiesto, mentre il posteriore era considerato "zavorra" e perciò non aveva dimensioni importanti, con muscoli pronunciati. Con la forza di questi bovini sono stati bonificati migliaia e migliaia di ettari di terreno, costruiti argini, canali, strade, ponti, case, centri aziendali, ecc. Infatti, la storia abbonda di foto di questi bovini al lavoro nei campi.

Una bella differenza tra la carne che si mangiava allora e quella a cui siamo abituati oggi: chiara, tenera, succosa! Con il passare degli anni, dal dopoguerra alla fine degli anni '60, c'è stato uno stravolgimento del "settore bovino". Il richiamo della fabbrica con uno stipendio sicuro, le ferie e la malattia pagata, per tanti capi famiglia, ha costituito un irrinunciabile motivo per trasferirsi nelle città industriali del nord Italia abbandonando completamente migliaia di case coloniche rinunciando all'allevamento della cosiddetta "vacca

TAB. 1 - LA FILIERA TUTTA ITALIANA

Fase della filiera	Stato dell'arte	Azioni / peculiarità
Vacca nutrice	Ci sono quelle iscritte all'Albo genealogico e quelle a duplice attitudine ed altre "autoctone".	Sono poche e vanno migliorate, "geneticamente" parlando.
Genetica	Da migliorare pensando alla destinazione del bovino: carne.	Vedi cosa stanno facendo Francia ed Irlanda.
Vitello nato	Se il seme è di un "toro da carne" non avrà problemi ad essere commercializzato.	Possiamo pensare all'embryo transfert per aumentare le nascite?
Allevamento 1	Va bene il "sistema Francia" con pascolamento del vitello nato assieme alla madre per i primi mesi di vita.	Si dovrà vaccinare prima dell'ingresso in stalla protetta contro i parassiti accumulati al pascolo.
Allevamento 2	Stalla protetta ed alimentazione ai cereali per ottenere carne di qualità.	Garanzia di benessere animale e sicurezza alimentare.
Commercializzazione	Mercato di nicchia, con evidenza della razza (se Igp) o dell'origine.	La carne non Igp di origine Italia non spunta prezzi migliori del "convenzionale" allevato in Italia. Va valorizzata con il Sistema di qualità superiore nazionale.

Fonte: consorzio L'Italia Zootecnica.

macellato e sezionato in Ue? Alla faccia dell'Escherichia coli scoperta qualche mese fa in Germania e Francia, non sen-

za difficoltà perché la carne di hamburger, con ingredienti aggiunti (basta anche una foglia di rosmarino) non preve-

de l'obbligo in etichetta dell'origine del prodotto!

Come l'interbev francese

Ritornando sull'Interprofessione, il gap che ci divide dai francesi (loro l'hanno fatta nell'80) sta tutto nel complesso meccanismo di rappresentanza, anzi di coloro che in nome e per conto della rappresentanza agiscono e, a seconda delle situazioni, pongono veti o, semplicemente, fanno dell'ostruzionismo per frenare ogni buona iniziativa.

Fossimo in Parlamento dove maggioranza ed opposizione se le danno politicamente parlando di santa ragione, ci può stare, ma dividersi sul "colore della carne" o la "razza di un bovino", per la filiera, anzi, per la parte che rappresenta l'allevatore e le sue forme organizzate, è un assurdo. A meno che, le proposte in campo (progetti) siano molteplici e si possa scegliere il migliore.

In Italia c'è stato un tentativo di costituire l'interprofessione fatto nel gennaio del 2002 da Coldiretti, Confagricoltura, Cia, Assocarni, Anca-Legacoop ed Aia, che però non è andato oltre la seconda riunione. A fine 2009 ci ha provato il consorzio L'Italia Zootecnica mettendo attorno al tavolo, con

nutrice" che se avesse avuto gli stessi sviluppi della "vacca da latte", oggi non ci farebbe dipendere quasi totalmente dalla Francia e da altri Paesi europei.

ARRIVA IL MAIS INSILATO

Quasi contemporaneamente, la ricerca tecnologica e meccanica ha reso possibile cambiare radicalmente la tecnica colturale del mais, portandolo praticamente da coltura "sporadica" a monocultura. Si è passati dalla raccolta manuale delle pannocchie alle trebbiatrici semoventi, agli essiccatoi, al seme ibrido, moltiplicando gli ettari coltivati, soprattutto nella pianura Padana. Con la "trinciatura della pianta integrale di mais" è stato fatto il primo passo per l'allevamento del bovino da carne. In sostanza, tutta la pianta del mais con stelo, foglie, tutolo, grani, veniva e viene tutt'ora raccolta allo stato fresco con maturazione cerosa della granella e opportunamente tagliata e stoccata ha fatto "nascerne" il silomais.

L'idea del silomais maturò grazie al "fiuto" di imprenditori agricoli che informati delle tecniche di raccolta in uso negli Stati Uniti d'America la misero in pratica in Italia. Da allora, anni '60-'70, di strada ne è stata fatta molta. A fronte di una domanda sempre più crescente di consumo di carne, molti agricoltori si attrezzarono per realizzare allevamenti destinati ad ingrassare i bovini da macellare giovani per fornire la carne più buona. E qui termina la storia ed inizia il nostro percorso di rimpianti e sofferenze.

Rimpianti, perché s'è persa nel dopoguerra la professionalità di agricoltori emigrati verso l'industria che non sono stati rimpiazzati, sofferenza, perché nulla è stato fatto dalla politica e da chi allora aveva la responsabilità di migliorare l'allevamento del bestiame per dare alla zootecnia bovina da carne un futuro "italiano". In Francia le cose sono andate diversamente, e oggi, loro, ci forniscono i ristalli che in Italia non si trovano.

F.B.



● Una mezzena di Chianina.

nuovi ingressi da parte dei vari attori della filiera. Non senza difficoltà, visto che alcuni degli interpellati hanno citato l'esperienza negativa dell'Interprofessione dell'ortofrutta declinando, al momento l'adesione. Alle organizzazioni professionali di categoria è stato chiesto di svolgere esternamente un'attività di controllo su ciò che farà l'Interprofessione lasciando alle varie rappresentanze economiche il compito di operare le scelte. Che dovranno essere limitate ad un programma alla volta per evitare di mettere troppa carne al fuoco e cadere nella trappola delle riunioni inconcludenti. E sembra che le organizzazioni di categoria siano d'accordo, come già hanno fatto quelle francesi, nel 1980, decidendo di non entrare in Interbev.

il notaio, Fedagri, Legacoop e Assocarni. Di riunioni ne sono state fatte, forse troppe, però il progetto dell'interprofessione sembra possa concretizzarsi con futuri

La filiera tutta italiana

Tornando sul sistema di allevamento italiano, possiamo affermare che nel no-

stro Paese ci sono due filiere: la filiera tutta italiana e la filiera convenzionale.

La filiera tutta italiana (tab.1) ha al suo interno due filoni: Il nato in Italia e l'Igp. Il nato in Italia (bovini iscritti a libri genealogici, diversi dall'Igp, e bovini non iscritti a libri genealogici, classificati quali incroci) che rappresentano il 4% del macellato e provengono da vacche nutrici siciliane, vacche sarde e vacche da latte frisone.

Della filiera Igp, il 3% è rappresentato dal cosiddetto Vitellone bianco dell'Appennino centrale e dal Piemontese (non ancora riconosciuto Igp). In totale, i capi nati in Italia macellati non superano il numero di 150mila all'anno.

La filiera convenzionale

Riguardo alla filiera convenzionale, ovvero l'allevato in Italia (tab.2), che fornisce il 90% della carne prodotta in Italia,

Con MT-Energie l'azienda agricola guadagna potenza

Gli impianti di biogas MT-Energie sono la chiave di volta per la produzione di energia elettrica nell'azienda agricola. Efficaci ed efficienti, tecnologicamente all'avanguardia ed economicamente vincenti. Potenza tecnologica tedesca per la potenza energetica italiana.

MT-ENERGIE
ITALIA
Tecnologia per biogas

Via Terza Strada 9 35026 Conselve (PD) Tel. 0 49 - 0 99 36 67 Fax 0 49 - 0 99 36 68 info@mt-energie.it www.mt-energie.it

TAB. 2 - LA FILIERA CONVENZIONALE (DEL BOVINO ALLEVATO IN ITALIA)

Fase della filiera	Stato dell'arte	Azioni / peculiarità
Vacca nutrice	I francesi sono i primi della classe per le razze allevate ed il numero di capi.	Sostenere l'allevamento della vacca nutrice a livello europeo.
Genetica	La genetica francese è la migliore al mondo ed i ristalli che arrivano anche da altri Paesi la usano.	Prendere spunto in materia dai francesi ed anche dagli irlandesi per migliorare in Italia.
Vitello nato	L'82% arriva dalla Francia e il resto da Irlanda, Polonia, Austria, Germania.	Organizzare l'acquisto per calmierare i costi sempre più elevati dei ristalli.
Allevamento 1	Va bene il "sistema Francia" con pascolamento del vitello nato assieme alla madre per i primi mesi di vita.	Si dovrà vaccinare prima dell'ingresso in stalla protetta contro i parassiti accumulati al pascolo.
Allevamento 2	Stalla protetta ed alimentazione ai cereali per ottenere carne di qualità.	Garanzia di benessere animale e sicurezza alimentare.
Commercializzazione	Carne di qualità, al giusto prezzo, destinata al largo consumo.	Da valorizzare con il Sistema di qualità superiore nazionale

Fonte: consorzio L'Italia Zootecnica.

va detto che si è consolidato con la Francia un rapporto molto stretto poiché l'Italia è il bacino più importante d'esper-

tazione dei broutarde francesi. La filiera dell'allevato in Italia non riesce comunque a soddisfare il fabbisogno di carne

del nostro Paese, importatore netto con oltre il 50% di carne proveniente dall'estero (Europa e America Latina).



MAINARDI C. s.n.c.
COSTRUZIONI MACCHINE AGRICOLE
 Via Milano, 38 - 26029 SONCINO (CR) - Tel. 0374 84036 - Fax 0374 85986

www.mainardimacchineagricole.it
info@mainardimacchineagricole.it

DIAMO PROFONDITÀ AL TUO LAVORO
ULTERIORE SCONTO DEL 5% RISPETTO ALLE NORMALI CONDIZIONI DI VENDITA, SE ORDINI QUESTE ATTREZZATURE IN FIERA



COLTIVATORE COMBINATO MOD. MD DA 2,50 - A 4 MT

- ✓ Elimina la compattezza del terreno
- ✓ Buona miscelazione del terreno
- ✓ Accumulo di riserve idriche e conservazione dell'umidità
- ✓ Notevole risparmio energetico ed economico



RUSPETTA IDRAULICA MOD. LV PER LA PULIZIA DEI PADOC

VI ASPETTIAMO ALLA FIERA INTERNAZIONALE DEL BOVINO DA LATTE CREMONA 27-30 OTTOBRE 2011

PER PROVE E DIMOSTRAZIONI 349 3408470

Da rilevare, anche, che i mutati scenari internazionali, in materia di allevamento e consumo di carne bovina, vedono paesi extra-Ue, tipo la Turchia, acquistare navi di bovini pronti da macellare (i dazi in Turchia per l'importazione di bovini vivi sono notevolmente inferiori a quelli della carne) e ciò potrebbe provocare grossi problemi di rifornimento alle nostre stalle soprattutto per la lievitazione dei prezzi di mercato. Questa è un'ulteriore sofferenza per la nostra zootecnia bovina da carne che se potesse disporre in Italia dei ristalli non avrebbe certo bisogno di rivolgersi all'estero.

Una "ricetta" per produrre ristalli in Italia è stata data dalla proposta di Piano carni nazionale, presentata dal consorzio L'Italia Zootecnica (per una filiera tutta italiana) ma stenta a decollare perché al ministero dell'agricoltura non prestano attenzione (saranno impegnati in altri fronti) e perché l'agricoltura, ancora troppo politicizzata, è costellata da persone che hanno più interesse a moltiplicare le riunioni che a risolvere i problemi.

INTERVENTI SUI PSR

Ovviamente le nuove mandrie di vacche nutrici non s'inventano dalla sera alla mattina però, la politica, in generale (intesa anche come politica-sindacale) dovrebbe adoperarsi per ripristinare in Italia il comparto della "vacca nutrice", con appositi interventi sui Psr per consentire alle Regioni vocate di finanziare l'acquisto di mandrie, fermo restando la necessità di agire prima a livello europeo per modificare il Regolamento n. 1857/2006 – Art. 4 paragrafo 7 lettera a) punto 7 che non consente aiuti per l'acquisto di animali ed il Regolamento n. 1974/2006 - Art. 55 comma 2 (norme per i Psr) punto 2 che, nel caso di investimenti agricoli, non ammette anch'esso l'acquisto di animali.

Si potrebbe, in alternativa, parlare di Embryo Transfert e seme sessato? Ma a quali costi e con quali risultati in termini di attecchimento e nascite? E quanti allevatori di vacche da latte sarebbero disponibili ad "affittare gli uteri" dei propri animali per far nascere vitelli da destinare all'ingrasso (anche se il ritorno economico su un vitello da "carne" è pressoché certo)? Sono molti gli interrogativi che ci trovano impreparati e impotenti a livello di sistema Italia, perché la zootecnia bovina da carne è sempre stata poco considerata da chi governa e anche da chi ha responsabilità sindacali. Da registrare però la determinazione degli allevatori a mantenere l'eccellenza degli allevamenti di bovini da carne italiani ed a chiedere al ministero dell'agricoltura di varare il Piano carni nazionale senza indugiare ulteriormente. Mantenere in vita le aziende d'allevamento, oltre a un logico orgoglio nazionale, a una logica salvaguardia dell'economia zootecnica, che muove un indotto molto importante, serve anche per la sicurezza alimentare, sia in termini di approvvigionamento sia in termini di salute dei consumatori. ●



Distributori esclusivi di:

- PROTEINE DI ORIGINE VEGETALE
- FARINE DI PESCE
- LATTE PER VITELLI, SUINI, AGNELLI E CAPRETTI
- SIERI DI LATTE ACIDI, DOLCI E GRASSATI
- MATERIE PRIME DI ORIGINE MINERALE E CHIMICA
- OLII E GRASSI
- LIEVITI ED ESTRATTI DI LIEVITO
- ZUCCHERI E AMMINOACIDI
- ACIDIFICANTI
- BLOCCHI DI SALE
- PRODOTTI TECNOLOGICI SPECIALI
- DETERGENTI E SANITIZZANTI
- PRODOTTI PER L'INSILAGGIO



via dell'Artigianato, 77/81 - 24055 Cologno al Serio (BG)
 tel. +39 035 4183311 - fax +39 035 4183398
 info@mazzolenizootecnici.it - www.mazzolenizootecnici.it