IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Con l'allevamento 4.0 arriva la prima filiera di carne ecosostenibile

Con la scomparsa dalle tavole degli italiani di 1 fettina su 4 nel giro di dieci anni, a causa di un calo degli acquisti del 23%, arriva la bistecca “green” per rilanciare i consumi, con la prima filiera di carne 4.0 totalmente ecosostenibile. E’ quanto afferma la Coldiretti sulla base di dati Censis in occasione dell’incontro promosso nella più grande azienda agricola d’Italia, le Bonifiche Ferraresi, a Jolanda di Savoja (Ferrara) con la presenza del Ministro Beatrice Lorenzin (Salute) assieme a Roberto Moncalvo, Presidente di Coldiretti, Luigi Scordamaglia, Pres. di Federalimentare, Federico Vecchioni, AD di Bonifiche Ferraresi, Marco Baldi, Responsabile. Area Economia e Territorio del Censis, e Vincenzo Russo dell’Università di Bologna.

Il calo dei consumi ha portato alla chiusura di ben 4mila stalle dal 2010 ad oggi mentre il numero degli animali allevati è il più basso dal dopoguerra, sceso ad appena 5,9 milioni, dopo aver raggiunto un picco record di 10 milioni nel 1968. Il risultato è che negli ultimi 25 anni l’Italia ha perso il 33% dei bovini da carne ma importa quasi la metà della carne consumata. Quando una stalla chiude si perde un intero sistema fatto di animali, di prati per il foraggio, di prodotti tipici e soprattutto di persone impegnate a combattere lo spopolamento e il degrado spesso da intere generazioni.

“Con il 45% della carne bovina consumata che viene dall’estero senza il valore aggiunto di sicurezza e sostenibilità garantita dall’italianità, occorre investire per far tornare gli animali nelle aree interne del Paese dopo anni di abbandono che hanno provocato perdita di opportunità economiche e di lavoro - ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo -. Le carni nazionali sono più sane, perché magre, non trattate con ormoni e ottenute spesso nel rispetto di rigidi disciplinari di produzione che assicurano il benessere e la qualità dell’alimentazione degli animali e il progetto con Assocarni e Bonifiche Ferraresi è un impegno importante anche per il 95% degli italiani che secondo l’indagine Coldiretti/Ixe’ mangia carne nonostante le fake news, gli allarmismi infondati, le provocazioni e le campagne diffamatorie”.

Assocarni e Coldiretti hanno dato vita insieme ad una esclusiva piattaforma di dialogo convalenza nazionale e territoriale per far crescere gli allevamenti italiani e valorizzare l'intera filiera nell'interprofessione. Il patto getta le basi per tutelare insieme sia dal punto di vista istituzionale che economico i produttori italiani di carne valorizzandone il lavoro con un corretto e trasparente dialogo interprofessionale e contrattuale.

Per invertire la tendenza e tornare a far crescere il patrimonio la soluzione è puntare alla qualità e all'ecostenibilità, portando sulle tavole dei consumatori un prodotto sempre più d'eccellenza. Un obiettivo che ha come partner Bonifiche Ferraresi che rappresenta il nuovo modello italiano per l'allevamento bovino e all'avanguardia in Europa, anche per la sostenibilità, con 10 strutture realizzate con le più moderne tecnologie e distribuite su 33.000 metri quadri di superficie, e una capienza di 5.000 animali.

La razione per l'alimentazione è totalmente composta da alimenti provenienti dall'azienda e tutto il letame è recuperato e destinato alla fertilizzazione naturale dei suoli. Gli ampi spazi in mangiatoia con doppi abbeveratoi, la ventilazione centralizzata a comando elettronico e la razionalità complessiva delle strutture costruite tutte ex-novo, rendono il centro zootecnico un punto di riferimento mondiale per il rispetto del benessere animale. La sostenibilità della carne va incontro – conclude Coldiretti – a una richiesta specifica da parte dei consumatori, sempre più attenti alla qualità e al valore ambientale di quanto portano in tavola. Non a caso il 45% degli italiani che privilegia quella proveniente da allevamenti italiani, il 29% sceglie carni locali e il 20% quella con marchio Dop, Igp o con altre certificazioni di origine secondo l'indagine Coldiretti/Ixe.

"La missione di Bonifiche Ferraresi – ha spiegato l'AD Federico Vecchioni – è portare sulla tavola dei consumatori un'ampia gamma di prodotti di alta qualità, ottenuti attraverso un'agricoltura innovativa, sostenibile, capace di valorizzare le eccellenze della filiera agro-alimentare italiana e di tutelare il territorio. La filiera agricola italiana rappresenta un asset strategico per l'Italia ed essendo noi leader nella proprietà terriera per estensione di terreno siamo impegnati in prima linea in questo contesto. Siano felici di aver aggiunto alle nostre produzioni un grande allevamento per ottenere carni di altissima qualità, con la possibilità di valorizzare sempre di più anche i bovini italiani"

Secondo Luigi Scordamaglia, AD Inalca, "oggi abbiamo presentato la nuova frontiera dell'allevamento bovino italiano. Siamo nel territorio che meglio rappresenta l'agricoltura del futuro e che al suo interno ha colto la sfida di inserire anche l'"allevamento 4.0". Qui tocchiamo con mano cosa significa sostenibilità economica, sociale e ambientale dell'allevamento, un esempio virtuoso e realizzato di economia circolare. Bonifiche Ferraresi ha costruito un modello che ha importanti risvolti anche sotto il profilo del benessere animale, consentendo tra l'altro una sostanziale riduzione dell'utilizzo dei farmaci. Come Inalca siamo orgogliosi di aver potuto partecipare con la nostra esperienza e il nostro know-how alla realizzazione del nuovo centro zootecnico, così come del crescente consolidamento dei rapporti con Coldiretti per valorizzare il duro quotidiano lavoro degli allevatori italiani".