

Battaglia di Natale, gli allevatori portano i maiali in Parlamento

Per la prima volta migliaia di allevatori provenienti da tutte le regioni hanno portato i propri maiali davanti al Parlamento per chiedere alle Istituzioni di “adottarli” per salvare le stalle italiane, dopo che solo nell’ultimo anno sono scomparsi dal territorio nazionale 615mila maiali “sfrattati” dalle importazioni dall’estero per realizzare falsi salumi italiani di bassa qualità.

L’iniziativa è della Coldiretti nell’ambito della mobilitazione “La battaglia di Natale: scegli l’Italia” mentre continua il presidio alla frontiera del Brennero di allevatori e agricoltori per combattere le imitazioni che fanno concorrenza sleale ai nostri produttori in vista delle festività di Natale dalle quali dipende la sopravvivenza di migliaia di stalle e aziende agricole e dei posti di lavoro. A sostenere gli allevatori guidati dal presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo ci sono centinaia di Sindaci con i loro gonfaloni, parlamentari, rappresentanti delle associazioni dei consumatori e della società civile e moltissimi cittadini.

Al centro della piazza davanti Montecitorio un grande libro per raccogliere le domande di “adozione” dei maiali di cittadini e rappresentanti delle istituzioni che vogliono salvare il vero prosciutto italiano, assunto a simbolo della protesta. Ma insieme ai maiali gli agricoltori hanno portato anche il “bottino” dei presidi alle frontiere dalle quali arrivano in Italia miliardi di litri di latte, cagliate e polveri, ma anche milioni di cosce di maiale, conserve di pomodoro, concentrati di frutta e altri prodotti come formaggi, prosciutti, sughi, succhi di frutta che diventano magicamente italiani perché manca l’obbligo di indicare in etichetta la provenienza della materia prima impiegata.

Sul palco allestito vicino ad una piccola stalla dove razzolano comodamente i maiali di fronte a Montecitorio ci sono infatti bidoni di concentrato di pomodoro cinese, sacchi di polvere di latte del Nord Europa, cagliate industriali straniere per produrre mozzarella “senza latte” in Italia e cosce di maiale dalla Germania arrivate sul territorio nazionale per diventare prosciutti. Nei cartelli e sugli striscioni si legge “615mila maiali in meno in Italia grazie alle importazioni gli antibiotici dalla Germania”, “1 mozzarella su 4 è senza latte”, “Il falso prosciutto italiano ha fatto perdere il 10% dei posti di lavoro”, “Basta inganni scegli l’Italia”, “Subito l’etichetta per succhi di frutta, salumi, formaggi e mozzarelle”, “Il falso Made in Italy uccide l’Italia”, “Fuori i nomi di chi fa i formaggi con caseine e cagliate”.

Dalla stalla al salumiere trovano occupazione 105mila persone tra allevamento, trasformazione, trasporto e distribuzione, ora in pericolo. Insieme alle stalle e agli allevatori, a rischio di estinzione c’è una buona parte del patrimonio enogastronomico nazionale con i prelibati prodotti della norcineria nazionale dal culatello di Zibello alla coppa piacentina, dal prosciutto di San Daniele a quello di Parma, la cui produzione è calata del 10 per cento dall’inizio della crisi nel 2008. La chiusura forzata degli allevamenti è stata provocata dall’impossibilità di coprire i costi di produzione per i bassi prezzi provocati dalle importazioni dall’estero di carne di scarsa qualità per

modo chiaro in etichetta la provenienza.

“In Italia due prosciutti su tre oggi provengono da maiali allevati in Olanda, Danimarca, Francia, Germania e Spagna senza che questo venga evidenziato chiaramente in etichetta”, ha denunciato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che si tratta di “un inganno per i consumatori e un danno per gli allevatori italiani impegnati a rispettare rigidi disciplinari di produzione per realizzare carne di altissima qualità che non ha nulla a che fare con quella importata dove per l'alimentazione dei maiali si usano spesso sottoprodotti”.

Sul mercato è facile acquistare prosciutti contrassegnati dal tricolore, con nomi accattivanti come prosciutto nostrano o di montagna, che in realtà non hanno nulla a che fare con la realtà produttiva nazionale. Una situazione favorita dall'inerzia dell'Unione Europea che, nonostante gli allarmi sanitari, non intende ancora estendere con un regolamento l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza della carne di maiale impiegata nei salumi, al pari di quanto è stato fatto con quella bovina dopo l'emergenza mucca pazza.

Gli allevatori della Coldiretti mettono sotto accusa anche gli insostenibili squilibri nella distribuzione del valore dalla stalla alla tavola: per ogni 100 euro spesi dai cittadini in salumi ben 48 euro restano in tasca alla distribuzione commerciale, 22,5 al trasformatore industriale, 11 al macellatore e solo 18,5 euro all'allevatore. In altre parole mentre in media all'allevatore i maiali allevati sono pagati circa 1,4 euro al chilo, il consumatore spende oltre 23 euro al chilo per il prosciutto Dop.

Una forbice troppo larga che danneggia cittadini e allevatori italiani costretti a chiudere le stalle. In Italia nel 2013 sono allevati meno di 8,7 milioni di maiali (erano 9,3 milioni nel 2012) destinati per il 70 per cento alla produzione dei 36 salumi che hanno ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento di denominazione di origine (Dop/Igp). Il settore della produzione di salumi e carne di maiale in Italia, dalla stalla alla distribuzione, vale 20 miliardi.