

Al via il Piano di intervento per la filiera cunicola

Con circa 5mila allevamenti (di cui 1.700 professionali), 51 macelli Ce e 14 mangimifici medio-grandi, la coniglicoltura italiana è leader in Europa e seconda a livello mondiale. Ma il settore soffre da almeno un paio d'anni di una crisi profonda e basta guardare alla dinamica interna dei prezzi per comprenderne le cause.

All'allevatore mediamente l'animale vivo viene pagato 1,5 euro al kg; il macellatore rivende la carne ad un costo che oscilla intorno ai 3,5 euro al kg ma il consumatore finale difficilmente riesce a spendere meno di 7,2 euro (che possono arrivare anche a 8,1) per portare in tavola un chilo di coniglio.

Si tratta dell'ennesimo esempio di scarsissima remunerazione di un prodotto italiano di qualità, che vede lievitare "misteriosamente" i suoi costi nei meandri dei passaggi di filiera senza che l'imprenditore agricolo trovi una maniera per vedere correttamente valorizzato il proprio lavoro. Ad aggravare la situazione, la mancanza dell'obbligo di un sistema di tracciabilità in etichetta che dia precise informazioni al consumatore sulla provenienza del prodotto – sui nostri mercati arriva carne di coniglio brasiliana, cinese, thailandese e argentina, ma è impossibile capire quale sia – e permetta, distinguendola, di valorizzare una filiera agricola tutta italiana, ben individuabile sia al dettaglio che sugli scaffali della grande distribuzione.

Si conferma quindi anche in questo settore la validità del progetto Coldiretti per una filiera agricola tutta italiana che tagli le intermediazioni e arrivi a offrire attraverso la rete di Consorzi Agrari, cooperative, farmer market, agriturismi e imprese agricole cibi totalmente italiani, firmati dagli agricoltori.

Strettamente collegata alla tracciabilità, è la necessità di intraprendere azioni mirate ad una promozione del coniglio Made in Italy (quindi nato, allevato e macellato nel nostro Paese) che coinvolga le associazioni di consumatori e stimoli l'acquirente finale a conoscere e apprezzare maggiormente questo tipo di carne; una carne che ha qualità organolettiche e nutrizionali di livello tutt'altro che trascurabile e che oggi viene invece sostanzialmente ignorata nei sistemi della ristorazione commerciale e collettiva.

Questi i principali punti di criticità evidenziati da Coldiretti al Tavolo della filiera cunicola costituito presso il Mipaaf, dove recentemente è stata presentata una bozza di Piano nazionale di intervento in difesa del settore che si svilupperà lungo tre direttrici principali: organizzazione di mercato efficiente, promozione dei consumi e dei rapporti con i canali commerciali, innovazione e promozione degli investimenti.