

Chiuse 12mila stalle in 5 anni, 1/3 della carne è straniero

Negli ultimi cinque anni hanno chiuso quasi 12mila stalle da carne per effetto delle importazioni dall'estero che oggi rappresentano quasi 1/3 dei consumi, con effetti sull'economia, sull'occupazione e sulla sicurezza alimentare. E' quanto emerge dal dossier

"#bracioleallariscossa presentato dalla Coldiretti alla Giornata nazionale della Carne italiana con migliaia di allevatori e consumatori insieme a operatori dell'industria, del commercio, della ristorazione, del turismo e del mondo scientifico ma anche cuochi e gourmet, dentro e fuori il Centro Congressi del Lingotto a Torino a difesa di primati qualitativi e di sicurezza alimentare del Made in Italy.

Il risultato è che in cinque anni dalla fattoria Italia sono scomparsi circa trecentomila bovini da carne, mezzo milione di maiali e settecentomila conigli e oggi in Italia sono rimasti appena 80mila allevamenti di bovini da carne, cinquemila di maiali e 4500 di polli da carne. In gioco c'è il futuro delle stalle nazionali dove sono ancora allevati 8,7 milioni di maiali, 6,1 milioni di bovini da carne e 6,5 milioni di conigli, ma risultano minacciate di estinzione ben 24 razze di bovini, 10 di maiali e 10 di avicoli sulla base dei Piani di Sviluppo Rurale della precedente programmazione.

Oggi viene dall'estero il 40% della carne bovina consumata in Italia e il 35% di quella di maiale mentre le importazioni sono marginali per la carne di pollo/tacchino. Gli arrivi da Paesi comunitari e extracomunitari di carne a basso prezzo senza il valore aggiunto di sicurezza e sostenibilità garantiti dall'Italianità provoca la chiusura delle stalle, impoverisce le attività di trasformazione e distribuzione ad esse legate e fa venir meno il presidio ambientale e di legalità di interi territori, mettendo a rischio 180 mila posti di lavoro in tutta la filiera delle carni che genera in Italia un valore economico dell'ordine di 30 miliardi di euro con una ripartizione praticamente equivalente tra carne bovina, di maiale e di pollo/tacchino.

Le carni nazionali sono più sane, perché magre, non trattate con ormoni (a differenza di quelle americane) e ottenute nel rispetto di rigidi disciplinari di produzione "Dop" che assicurano il benessere e la qualità dell'alimentazione degli animali. Non a caso l'Italia vanta il primato a livello europeo per numero di prodotti a base di carne "Dop", ben 40 specialità di salumi che hanno ottenuto la denominazione d'origine o l'indicazione geografica.

L'impegno degli allevatori italiani per la salvaguardia della qualità, della biodiversità e dell'ambiente è confermato dall'azione di recupero delle razze bovine italiane storiche da carne che dopo aver rischiato l'estinzione sono tornate nelle campagne italiane con un aumento del 65% nel numero di animali allevati dall'inizio del secolo nel 2000, sulla base delle iscrizioni al libro genealogico. La razza piemontese è la più diffusa e può contare su ben 240mila capi mentre sono 52mila quelli di razza marchigiana, 43mila di chianina, 13mila romagnola, 10mila maremmana e 30mila podolica per un totale di circa 388mila animali allevati. Un risultato reso possibile anche grazie a iniziative di valorizzazione messe in campo dagli allevatori, con

rintracciabilità elettronica e forme di vendita diretta della carne da parte degli allevatori attraverso le fattorie e i mercati di Campagna Amica.

“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”, ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che “per salvare un patrimonio culturale, ambientale ed economico del Paese è importante verificare le etichette che obbligatoriamente devono indicare la provenienza della carne fresca per scegliere la filiera italiana della carne che crea occupazione, produce ricchezza e presidia il territorio delle nostre regioni, ma garantisce anche qualità e sicurezza alimentare grazie al sistema di controlli realizzato dalla rete di veterinari più estesa d’Europa”.