

Fattoria Italia a rischio, in un anno scomparsi 10 mln di capi

La crisi mette a rischio la vecchia fattoria in Italia dove in un solo anno sono scomparsi oltre 10 milioni di mucche, maiali, pecore, capre, galline, oche e conigli. E' la Coldiretti a lanciare l'allarme con il primo dossier sulla scomparsa degli animali dalle stalle italiane, in occasione dell'apertura della Fieragricola di Verona dove è tornata l'"Arca di Noe" con le più rare e curiose razze in pericolo di estinzione. L'iniziativa promossa dalla Coldiretti in collaborazione con Itallialleva dell'Associazione italiana allevatori (AIA) nel Padiglione 9 è forse l'ultima occasione per conoscere alcuni animali dal vivo nell'ambito della più grande "stalla" mai aperta al pubblico in città in Italia.

Stalle, pollai e ovili si sono svuotati nel corso del 2013 con la Fattoria Italia che ha perso in un anno circa 7 milioni di polli e galline, 750mila tacchini, 700mila conigli e circa mezzo milione tra faraone, oche ed anatre. All'appello sono venuti a mancare anche gli animali più grandi: circa un milione di pecore, agnelli e capre, 650mila maiali, 45mila manze e 25mila bufali. Un crollo che rischia di compromettere anche la straordinaria biodiversità degli allevamenti italiani dove sono minacciate di estinzione ben 130 razze allevate tra le quali ben 38 razze di pecore, 24 di bovini, 22 di capre, 19 di equini, 10 di maiali, 10 di avicoli e 7 di asini, sulla base dei Piani di Sviluppo Rurale dell'ultima programmazione.

Se dell'asino romagnolo noto per il suo temperamento vivace sono rimasti solo 570 esemplari impegnati nella produzione di latte uso pediatrico e per l'onoterapia, della capra Girgentana dalle lunghe corna a forma di cavaturacciolo si contano circa 400 capi per la produzione di latte destinato alla Tuma ammucchiata (formaggio nascosto) stagionata in fessure di muro in gesso e/o pietra, che in passato venivano murate per nasconderle ai briganti.

Ma ci sono anche la gallina di Polverara, ritratta con il caratteristico ciuffo fin dal 1400 in quadri e opere conservati anche nei Musei vaticani, la Mora romagnola una curiosa razza di maiale dal mantello nerastro, con tinte dell'addome più chiare, i bovini di razza Garfagnina con mantello brinato e pelle di colore ardesia che annovera una popolazione di appena 145 capi o quelli di razza Pontremolese che sono rimasti appena in 46. Più numerose le pecore della razza Brogna con un gregge di qualche migliaio di animali che si caratterizzano dalle macchie rossastre più o meno estese che punteggiano la testa, le orecchie e gli arti mentre la pecora di razza Alpagota, originaria dallo storico altopiano di Alpagoda da cui prende il nome, può contare oggi su 3363 capi.

A rischio non c'è però solo la biodiversità, ma anche un importante comparto economico con l'allevamento italiano che vale 17,3 miliardi di euro e rappresenta il 35% dell'intera agricoltura nazionale con un impatto rilevante anche dal punto di vista occupazionale con circa 800mila persone al lavoro. La scomparsa della Fattoria Italia fa aumentare la dipendenza dall'estero che ha già raggiunto livelli preoccupanti: l'Italia importa il 42 per cento del latte che consuma, il 40 per cento della carne di maiale, il 30 per cento di quella ovicaprina e il 10 per cento della carne

Sotto accusa per la Coldiretti è la mancanza di trasparenza nell'informazione ai consumatori che favorisce la concorrenza sleale di latte e carne a basso prezzo importati dall'estero. "Gli inganni del finto Made in Italy sugli scaffali riguardano due prosciutti su tre venduti come italiani, ma provenienti da maiali allevati all'estero, ma anche tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro che sono stranieri senza indicazione in etichetta, e la metà delle mozzarelle che sono fatte con latte o addirittura cagliate straniere", ha denunciato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel chiedere "la piena attuazione della legge sull'obbligo di indicare in etichetta la provenienza di tutti gli alimenti come richiesto peraltro dalla recente mozione approvata all'unanimità dall'Aula della Camera sull'etichettatura dei prodotti alimentari all'inizio dell'anno".

Attualmente, infatti, in Italia non è obbligatorio indicare in etichetta la provenienza del latte a lunga conservazione in vendita e neanche l'origine del latte di mucca, pecora o capra impiegato nei formaggi. La mancanza di trasparenza in etichetta sulla reale origine colpisce anche la carne di coniglio, pecora, capra o maiale in vendita come fresca o anche trasformata. Le importazioni di carne dall'estero per realizzare falsi salumi italiani di bassa qualità fanno concorrenza sleale ai prelibati prodotti della norcineria nazionale, dal culatello di Zibello alla coppa piacentina, dal prosciutto di San Daniele a quello di Parma, con 615mila maiali "sfrattati" dall'Italia solo nell'ultimo anno.

In Italia sono state importate 57 milioni di cosce di maiali dall'estero destinate ad essere stagionate o cotte per essere servite come prosciutto italiano, a fronte di una produzione nazionale di 24,5 milioni nel 2012, mentre a fronte di un consumo di 2,05 milioni di tonnellate di latte a lunga conservazione solo mezzo milione è di provenienza italiana mentre il resto è stato semplicemente confezionato in Italia o addirittura è arrivato già confezionato, con un impatto negativo sul lavoro e sull'economia del Paese. Ma ad essere importati sono anche semilavorati come le cagliate, polvere di latte, caseine e caseinati che vengono utilizzati per produrre, all'insaputa del consumatore, formaggi di fatto senza latte.