

Carne chianina dalla stalla a casa

di MASSIMO BOCCUCCI

GUBBIO - Vendere carne chianina con la promozione "pacchi famiglia": è l'idea lanciata ieri a Gubbio nella seconda giornata del congresso mondiale delle razze bovine Italiane da carne, che si chiude oggi al Park Hotel "Ai Cappuccini". Si punta a far acquistare la carne in pacchi uguali da 24 a 40 chili, solo per le famiglie e su prenotazione, naturalmente in stalla senza intermediazione commerciale.

L'idea decisamente originale di vendere chianina suddivi-

sa in dieci parti uguali, ognuna delle quali contiene i quindici tagli dell'animale (osso buco, costata, bollito, arrosto, bistecca), è venuta all'emiliano Mauro Bigi dell'allevamento "Chianina di Canossa". Il prezzo della carne al chilo è di 13 euro.

«E' molto competitivo - dice Bigi - anche se il consumatore deve arrivare direttamente in stalla ed investire subito circa 500 euro per il pacco completo di carne».

Al congresso risalta l'esperienza dell'irlandese Joe Garrett che ha scommesso sulla

razza romagnola (bovino magro ad alta muscolosità). «L'Irlanda - spiega Garrett - è uno dei principali paesi produttori ed esportatori di carne bovina: esporta all'estero quasi il 90 per cento di quanto alleva, di cui la metà ritorna in Italia. Investire nella romagnola è uno dei mezzi principali per entrare nel mercato italiano».

Durante le sessioni scientifiche di ieri, il presidente del comitato scientifico, Giovanni Bittante, ha illustrato i passi compiuti nel campo della rintracciabilità delle carni.