

Congresso dal 29 aprile al 1° maggio



La podolica alla ribalta sulla scena mondiale L'allevamento lucano protagonista alla grande kermesse delle razze da carne di Gubbio

Potenza La Podolica lucana protagonista al quarto congresso mondiale sulle razze bovine da carne, che si terrà a Gubbio dal 29 aprile al 1° maggio, organizzato dall'Anabic, l'Associazione nazionale allevatori bovini da carne. L'evento, patrocinato per l'edizione 20005 dal Ministero delle Politiche Agricole, si svolge ogni quattro anni in un diverso paese del mondo (le ultime due edizioni si sono tenute in Messico e in Brasile) e torna in Italia dopo undici anni. L'appuntamento in terra umbra appare particolarmente significativo per il rilancio della zootecnia italiana e lucana, che si trova a vivere un momento particolarmente delicato. Da un lato, infatti, gli allevatori si trovano a dover affrontare le pesanti conseguenze economiche di emergenze sanitarie come la lingua blu e la mucca pazza, dall'altro l'attenzione dei consumatori verso la qualità della carne bovina è notevolmente cresciuta. Una qualità che gli allevatori italiani «affidano» alla Podolica, insieme alle altre rinomate razze da carne italiane, la Chianina, la Maremmana, la Marchigiana e la Romagnola. E proprio la domanda di qualità può diventare la vera occasione di rilancio per la zootecnia. Lo sanno bene gli allevatori lucani che da tempo hanno puntato sulla selezione genetica e sul benessere animale come chiavi di volta per uscire fuori dalla crisi. Una crisi soprattutto numerica (secondo l'ultimo censimento Istat in Basilicata, nel 2000 si registrava una diminuzione degli allevamenti bovini dell' 8.6 per cento e una diminuzione del numero di capi dell'1,1 per cento), ma non certo di qualità. Proprio per quanto riguarda l'allevamento della vacca podolica, infatti, la Basilicata è diventata un vero e proprio centro di eccellenza, con il centro di selezione torelli di Laurenzana, gestito dall'associazione allevatori di Potenza, che assicura il mantenimento dei canoni di razza e il miglioramento delle performance produttive attraverso test severissimi sui riproduttori maschi. La Podolica, tra l'altro, allevata in maniera sana, per lo più allo stato brado o semibrado, si pone ai vertici della scala della qualità dei prodotti lucani per quanto riguarda la carne. Una immagine che non è mai venuta meno, neppure negli anni difficili della mucca pazza e che ha permesso di tenere alta la bandiera degli allevamenti bovini della Basilicata. E dal 29 aprile al 1° maggio la grigia, indistruttibile abitatrice delle montagne lucane, diretta discendente dei bovini selvatici della preistoria, illustrerà il volto moderno dell'allevamento da carne lucano nella grande kermesse di Gubbio. Giovanna Laguardia