

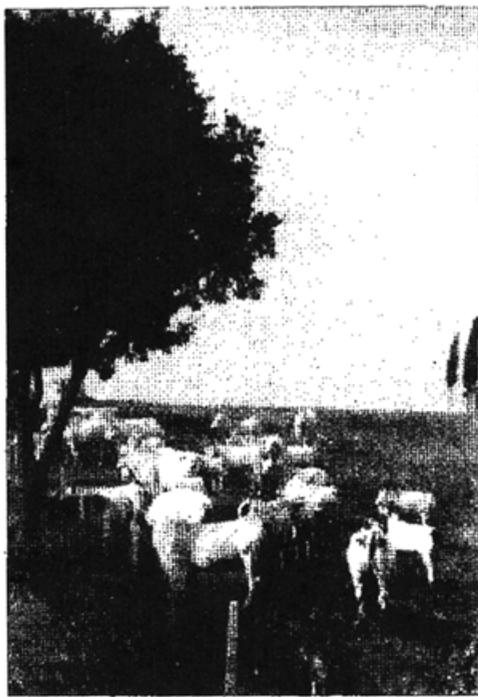
Le migliori carni del mondo

"Portare un ulteriore valore aggiunto a chi alleva"



PERUGIA - L'eccellenza della zootecnia regionale e nazionale protagonista del quarto congresso mondiale sulle razze bovine italiane da carne. La manifestazione, che si terrà a Gubbio dal 29 aprile al 1 maggio (dopo 11 anni di assenza dall'Italia), dà all'Umbria la ghiotta possibilità di internazionalizzarsi sotto il profilo della produzione. "Un appuntamento di prestigio", come lo definisce l'agenzia Segni e Suoni, che farà da proscenio alle razze bovine italiane che "finiscono sulle tavole di tutto il mondo e che tengono alta la qualità della zootecnia nazionale". Le razze Chianina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e Podolica saranno, infatti, le prime attrici del convegno. Genetica e miglioramento, produzione e management, qualità e mercato saranno i grandi temi attorno ai quali saranno chiamati a riflettere e a discutere gli esperti di tutto il mondo che giungeranno nelle prossime settimane nel Cuore Verde d'Italia. "La zootecnia è stata ed è - sottolinea Orfeo Goracci, sindaco di Gubbio - un riferimento imprescindibile".

"Le nostre razze - spiega Paolo Canestrari, direttore generale dell'Anabic (associazione nazionale allevatori bovini italiani carne) - aumentano la regionalizzazione e anticipano la maturazione commerciali nei paesi in difficoltà". In particolare la mucca chianina, tipica del territorio umbro e toscano e nota sin dall'epoca



Dal 29 aprile Gubbio capitale mondiale delle razze bovine

etrusca, per la sua adattabilità alle situazioni climatiche - ambientali più diverse, ha attirato gli interessi produttivi di numerosi paesi, in particolare dell'America latina. Ma "la fama della chianina - si legge nella brochure di presentazione - resta indissolubilmente legata alle caratteristiche qualitative della sua carne, che

hanno reso la Fiorentina un prodotto made in Italy famoso in tutto il mondo". Gli allevamenti umbri contano, oggi, più di 17mila capi, registrati e certificati con un marchio Igp (indicazione geografica protetta), e la produzione ha registrato nell'ultimo periodo un incremento che si attesta attorno ai 37 punti percentuali.

Il fatto

*Apprezzata per le sue alte qualità
Chianina, ricchezza di una regione*

PERUGIA - Razza chianina valore aggiunto per l'economia regionale. Una vera e propria ricchezza per l'Umbria, che conta, ad oggi, più di 17mila capi distribuiti negli allevamenti del territorio. Un bovino specializzato, sacro agli Dei in età etrusca, cardine dell'agricoltura italiana durante la mezzadria, fa della zootecnia un punto di forza per l'Italia centrale. "Accrescimenti molto elevati, notevole sviluppo delle masse muscolari, buon livello di fecondità, alte rese alla macellazione e allo spollo, ottime caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche, fanno della mucca chianina un importante volano per l'economia umbra". La chianina è infatti capace di raggiungere pesi molto elevati e le rese alla macellazione si attestano attorno al 65%. La carne chianina, con la sua bassa percentuale di grassi e di colesterolo e la sua gustosità, è apprezzata sulle tavole di tutto il mondo per le sue qualità organolettiche. È utilizzata negli allevamenti di molti paesi europei ed extraeuropei, in particolare dell'America latina. Purtroppo la sua produzione copre, nonostante un aumento complessivo in costante crescita e resistente, uno scarto 5% del fabbisogno nazionale e la certificazione copre circa il 70% dei capi potenzialmente certificabili. Ma le quantità e la salubrità del prodotto sono destinate a sostenere un'ulteriore crescita e diffusione nel mondo dell'allevamento internazionale.

N.M.

In particolare nel comune di Gubbio, il primo per estensione a livello regionale e il settimo a livello nazionale con i suoi 525 chilometri quadrati, si è registrata una forte produttività di chianina, come ricorda il sindaco Goracci, favorita anche dall'alto livello della qualità ambientale. E la regione Umbria rispecchia sen-

za ombra di dubbio la situazione nazionale. Sono più di "5.300 gli allevamenti distribuiti sul territorio nazionale, 140mila i capi, per un giro di affari di 300 milioni di euro (di cui 100 milioni è il fatturato degli allevatori e 200 milioni l'indotto)". I miglioramenti genetici, le qualità organolettiche, la certificazione, il ma-

nagement aziendale attento al coordinamento e al benessere animale, costituiscono - secondo Canestrari - quel valore aggiunto che ha reso le razze autoctone "talmente produttive da non temere la concorrenza di altre razze europee". E quest'anno, per la prima volta, la riflessione dei tecnici e degli esperti di tutto il mondo si dirigerà verso la logica di filiera delle razze autoctone. Il confronto con gli allevatori di razze italiane all'estero sarà una conferma della crescente attenzione che la comunità internazionale rivolge alla produzione di carne italiana. "Le nostre razze - spiega Francesco Lemarangi, presidente nazionale dell'Anabic - non hanno solo un grande patrimonio genetico, ma portano un valore aggiunto a chi le alleva". Soprattutto nei casi in cui i capi sono certificati o certificabili. "Nel '93 siamo stati tra i primi - spiega Canestrari - a consegnare un progetto per la qualificazione e la certificazione in base all'area d'origine delle nostre carni". E proprio il marchio Igp ha contribuito, insieme alla crisi Bse del 2000, a far rinascere la carne bovina made in Italy. Il congresso non è, quindi, che un punto di arrivo per la produzione di carne italiana, resa completa e competitiva da anni di studi e di progetti tesi alla valorizzazione e alla qualificazione di un comparto di nicchia estremamente vivace e in continua crescita.

Noemi Marziani