

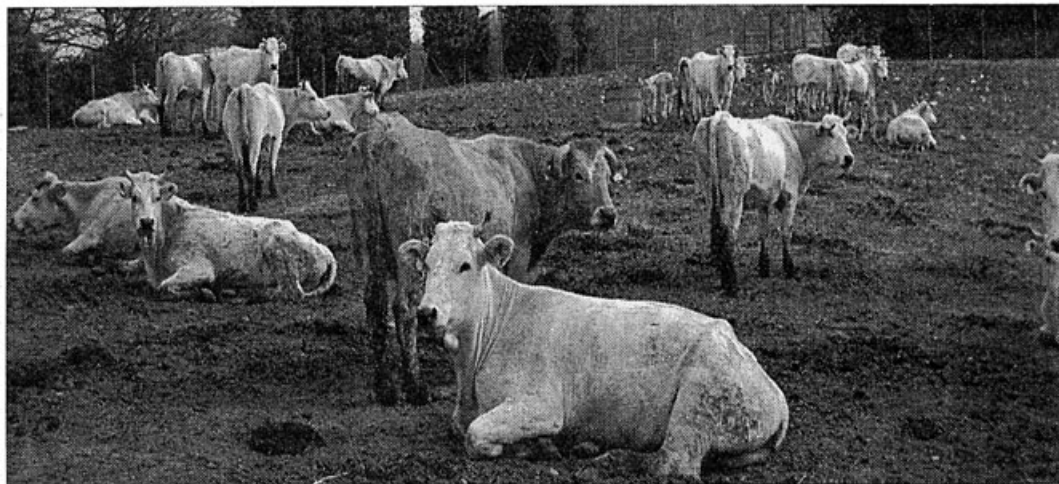
I dati del territorio in occasione il congresso mondiale delle razze bovine italiane da carne

In 50 anni allevamenti dimezzati

E' qui la più alta concentrazione di bestiame dell'Umbria

GUBBIO - Sino a domani Gubbio ospita al Park Hotel "Ai Cappuccini" il quarto congresso mondiale delle razze bovine italiane da carne. Organizzato dall'Anabic (Associazione nazionale allevatori bovini italiani carne) insieme al ministero delle politiche agricole, l'incontro vuole evidenziare le reali prospettive di sviluppo delle eccellenze zootecniche italiane sui mercati internazionali come la chianina, la podolica, la maremmana, la marchigiana e la romagnola. E da questo congresso, in pieno corso, abbiamo colto l'opportunità per effettuare una panoramica sullo stato di salute della zootecnia locale partendo dal perché della scelta di Gubbio quale sede di questo importante forum mondiale. Lo abbiamo chiesto all'allevatore eugubino Giuseppe Barbetti. "Semplicemente perché nel comprensorio eugubino-gualdese esiste il più alto concentrazione di allevamenti di capi di bestiame. Questo è un dato ormai radicato".

Il territorio eugubino è tradizionalmente legato all'allevamento anche se... "rispetto a cinquant'anni fa - dice Giuseppe Barbetti - si sono persi per strada almeno il 45 per cento degli allevatori. È un mestiere non facile. Non ci sono Natale o Pasqua che



Un allevamento eugubino, quello di Giuseppe Barbetti

tengono. Le bestie mangiano sempre...". **I dati attuali della realtà locale. Quanti sono gli operatori eugubini che si dedicano all'allevamento dei capi in selezione?**

Non sono molti quelli che lavorano con le razze autoctone italiane come la chianina anche se in prospettiva sono convinto che questo settore possa rappresentare una fonte di ricchezza per Gubbio se ci si crede e

ci si investe.

Per quale motivo?

Prendendo la chianina, tale è un prodotto di nicchia. Se rapportiamo il costo di una bistecca di questa razza con qualsiasi altra bistecca c'è una sostanziale differenza. Una chianina può arrivare a costare anche 10 euro al chilo contro i 4/5 euro della carne che si trova più comunemente. Differenza che si spiega con le caratteristiche di

una razza forte, pura, di non facile gestione che è garanzia assoluta di qualità. Mantenere un branco, che è la vera ricchezza dell'allevatore, significa stargli dietro con cura ed estrema dedizione. E poi, anche se la Regione dà un contributo a fondo perduto del 40 per cento per l'acquisto di una riproduttrice, queste non si trovano. Chi ce l'ha, se le tiene. Allora l'allevatore le deve creare da solo con anni e anni di lavoro.

Basta pensare che per arrivare ad avere un capo selezionato e accertato occorrono quattro generazioni e quindi almeno dodici anni di fatica.

Un altro problema?

Un altro problema che tocca noi allevatori viene anche dal nuovo Prg che prevede l'abolizione dei fili spinati per le recinzioni. Insomma non è semplicissimo andare avanti. E allora vi chiederete perché l'allevamento di capi in selezione è una possibile fonte di ricchezza? Perché c'è già un mercato in tal senso ma va ampliata la rete di commercializzazione. Se si recepisce il fatto di puntare su una razza pura, sana, lontana da ogni forma di manipolazione, allora Gubbio può divenire realtà trainante in chiave di mercato.

Quanti capi in selezione ci sono a Gubbio?

Al momento non più di seicento.

Come si articola la vostra attività?

Personalmente faccio crescere i vitelli fino al quinto, sesto mese di vita. Poi quando si è superata la fase di slattamento, si passa a quella da ingrasso. In quel momento comincia il mio mercato.

Guido Giovagnoli

Altro servizio in cronaca regionale