

La valorizzazione della carne biologica in Basilicata

L'ALSIA promuove il progetto "Filiera dimostrativa per la valorizzazione della carne da allevamenti biologici lucani" per rendere disponibile in luoghi di consumo e canali distributivi individuati la carne bio prodotta in Basilicata

di Luciano Didero



L'ALSIA (Agenzia Lucana di Sviluppo ed Innovazione in Agricoltura) ha in via di completamento il progetto teso

alla valorizzazione di un'interessante esperienza nel settore zootecnico biologico. Una testimonianza, questa, del fatto che è possibile fare della ricerca finalizzata alla produzione e al mercato — area nella quale l'Italia è spesso poco considerata — e, tra l'altro, in una regione del Sud Italia, ciò che rende ancora più importante conoscerne le caratteristiche.

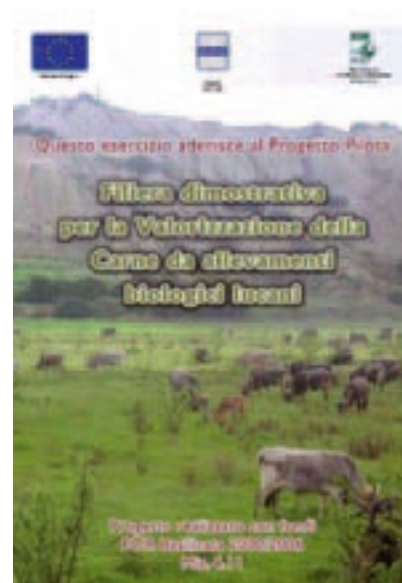
Tra gli obiettivi del progetto vi è anche quello di coinvolgere qualche punto vendita (o centro di cottura), preferibilmente nella Regione Basilicata (senza disdegnare, se l'iniziativa suscita interesse, anche altre realtà). Si tratta di un progetto "pilota" o "filiera dimostrativa" ed è a cura di Giuseppe Mele, responsabile Agricoltura Biologica e Aree Protette dell'ALSIA. Di seguito lo descriviamo sinteticamente, anche in relazione agli assetti del biologico in Basilicata.

Il progetto

Il numero delle aziende che in questa Regione coltivano ed allevano con metodo biologico (Reg. CEE 2092/91 e Reg. CE 1804/99) è notevolmente aumentato negli ultimi anni. Si è passati, infatti, da poche decine di unità, alle oltre 5.500 aziende iscritte all'Albo regionale dei produttori biologici nel 2007. L'interesse degli imprenditori agricoli per il metodo di produzione è certamente dovuto, nella maggior parte dei casi, alle opportunità finanziarie offerte dai diversi bandi pubblici per le superfici aziendali destinate alla conduzione biologica.

Negli ultimi anni sono aumentati, invece, coloro che effettuano la scelta di cambiare metodo produttivo per motivi esclusivamente commerciali, per soddisfare, ad esempio, la domanda di prodotti certificati "da agricoltura biologica". L'unica domanda di prodotti agroalimentari che mostra una tendenza alla crescita, come dimostrano le più recenti indagini di mercato realizzate da vari enti, sia pubblici sia privati.

I bandi emanati in Basilicata per ricevere i finanziamenti desti-



La locandina del progetto.

nati all'agricoltura biologica hanno previsto, tra gli altri, l'obbligo di assoggettare l'intera azienda (sia in termini di superficie che di attività) al regime di agricoltura biologica. Probabilmente quest'obbligo ha spinto molte aziende zootecniche ad aderire ai "bandi bio", nonostante non sia stato previsto nessun incentivo finanziario connesso alla specie e al numero di capi allevati.

Poca attenzione, almeno sino ad ora, è stata riservata dagli allevatori all'evoluzione del mercato agroalimentare che, in particolare per le carni, chiede sempre più garanzie di salubrità e genuinità, oltre che rispetto degli aspetti ambientali del ciclo produttivo.

Le aziende lucane con alleva-

"Negli ultimi anni sono aumentati coloro che effettuano la scelta di cambiare metodo produttivo per motivi esclusivamente commerciali; per soddisfare, ad esempio, la domanda di prodotti certificati "da agricoltura biologica". L'unica domanda di prodotti agroalimentari che mostra una tendenza alla crescita"

mento iscritte all'Albo regionale dei produttori biologici sono circa 700 e rappresentano, quindi, una notevole potenzialità per la differenziazione dell'offerta zootecnica regionale.

Rispetto alla domanda, al momento non soddisfatta dall'offerta regionale, un ulteriore punto di forza è rappresentato dalle norme nazionali e regionali vigenti che prevedono l'obbligo di utilizzo di prodotti biologici nelle mense pubbliche e relativi incentivi finanziari. Allo stato attuale, la quantità di carne certificata e venduta "da allevamenti biologici" in Basilicata è limitata a pochi punti vendita aziendali che offrono quasi esclusivamente trasformati (insaccati).

Ciò è dovuto ad una ridotta integrazione della filiera zootecnica biologica, alla scarsa presenza sul territorio regionale di strutture autorizzate "in biologico" (macelli, laboratori di lavorazione, macellerie), agli elevati costi di logistica (trasporto animali vivi e carni), specialmente se riferiti a piccole aziende sparse su un vasto territorio come accade in regione.

Proprio per rispondere a questa esigenza l'ALSIA ha promosso il progetto di *"Filiera dimostrativa per la valorizzazione della carne da allevamenti biologici lucani"*.

Finalità principale del progetto

Finalità principale del progetto è realizzare un'iniziativa dimostrativa, orientata alla costruzione di un modello di filiera in grado di rispondere alle esigenze della produzione e del consumo di carne biologica nella realtà lucana.

L'obiettivo generale che si intende perseguire è quello di rendere disponibile in luoghi di consumo e/o canali distributivi individuati la



Una confezione di carne bovina con il logo dell'iniziativa e dell'ente certificatore.

carne biologica prodotta in Basilicata. La dimensione dell'intervento è stata calibrata per raggiungere obiettivi dimostrativi minimi (individuando ad esempio una mensa collettiva e/o punti vendita nei maggiori centri cittadini), assumendo, però, l'educazione all'approccio di filiera dei soggetti che saranno coinvolti e parteciperanno all'iniziativa (come risultato importante da conseguire).

Fasi progettuali

- Individuazione del macello dotato di celle frigo e laboratorio per porzionatura e confezionamento (idoneo secondo normativa e certificazione "bio", ovvero anche con separazione fisica dei prodotti biologici e convenzionali);
- individuazione degli allevatori bovini (anche loro "idonei", attualmente, secondo la normativa e le certificazioni biologiche). Per individuare i soggetti (ma-

cello e allevatori) è stata inviata formale richiesta agli OdC (Organismi di Certificazione) operanti in Basilicata (sono loro i soggetti che, per legge, devono conoscere gli "idonei", sia come mattatoio che come allevatori, poiché sono loro a "rilasciare la licenza" a vendere capi certificati "da allevamenti biologici").

Mense, centri cottura e punti vendita

Anche per individuare questo segmento ci si è avvalsi degli OdC che hanno indicato alcuni siti certificati; inoltre ha offerto la propria disponibilità e collaborazione il CONPROBIO LUCANO (Consorzio di Produttori Biologici nato su incoraggiamento dell'ALSIA) che ha già effettuato indagini di mercato e conosce i potenziali acquirenti.

Incontro con gli operatori della filiera

A Matera, il 27 marzo 2008, si è svolto l'incontro per la definizione dei ruoli e la prima individuazione

The evaluation of Biological Meat in Basilicata Region

The ALSIA (Agency of Lucania for the Development and Innovation in Agriculture) is now completing the project tending to give importance to an interesting experience in the sector of organic livestock farming. This proves possible the research that could help production and marketing: this is an area in which Italy, often, is not taken in much consideration, and more so in the South of Italy. One of the project's aims is to involve some point of sales, preferably in the Basilicata Region.

dei soggetti partecipanti al progetto pilota. Alla giornata operativa di presentazione agli operatori è stata invitata anche l'APA della Basilicata, nella persona del direttore, al fine di avviare una proficua collaborazione, già garantita, nel settore della zootecnia biologica.

Stato attuale del progetto

Sono stati individuati, con la collaborazione degli OdC, il macello con celle e laboratori certificati, alcuni allevatori e, per adesso, una società che gestisce alcuni centri cottura per mense scolastiche ed ospedaliere. È stato prodotto, inoltre, il materiale di stampa che accompagna le confezioni di carne.

Sono state effettuate le prime macellazioni e, come prossime fasi progettuali, vi è l'individuazione di altri centri di consumo e/o punti vendita, la realizzazione di comunicati stampa e di un eventuale convegno di chiusura.

Luciano Didero

Mercati della terra: al via quello di Bologna

Con i *Mercati della Terra*, Slow Food intende attivare in Italia e nel mondo una rete di mercati contadini. Questo progetto risponde all'esigenza, diventata pressante negli ultimi anni, di riavvicinare i consumatori ai produttori, la tavola alla terra: i consumatori trovano bevande e cibi sani, sicuri e con un'origine chiara, avendo la possibilità di conoscere i produttori e chiedere loro informazioni sui prodotti acquistati; i produttori si assumono direttamente la responsabilità di ciò che vendono e possono raccontare direttamente le caratteristiche dei loro prodotti garantendone qualità, territorialità e stagionalità. Nei Mercati della Terra i prezzi sono equi, trasparenti e motivati: ripagano la fatica di chi lavora e le materie prime necessarie per ottenere un prodotto di qualità, con beneficio di chi acquista senza costi di intermediazione. In Italia sono già attivi i mercati di Cairo Montenotte (SV), Montevarchi (AR), San Daniele (UD), e presto verranno aperti a Caltanissetta, Capannori (LU), Cisternino (BR), Fabriano (AN), Ferentino (FR), Gavi (AL), Milano, Pistoia, San Miniato (PI), Terni, Umbertide (PG) e Villa Lagarina (TN). Il Mercato della Terra di Bologna ha aperto i battenti sabato 29 novembre e avrà frequenza quindicinale nei primi mesi del 2009 per poi divenire settimanale. La sede prescelta è il Comparto Manifattura delle Arti del Quartiere Porto. I produttori locali, attraverso la vendita diretta, realizzeranno la "filiera corta", creando un'opportunità di incontro tra campagna e città e favorendo, allo stesso tempo, il recupero delle tradizioni storiche ed enogastronomiche del territorio.