

[TOSCANA] Al via un protocollo sperimentale

Per la Chianina una filiera della carne interamente no-ogm

È possibile realizzare una filiera di carne di razza Chianina interamente no-ogm. Secondo un'indagine Bovinitaly condotta su 500 allevamenti di razza Chianina in Toscana, nell'ambito del progetto "Pro.sper.a.n.o. protocollo sperimentale alimentazione no-ogm", cofinanziato dal Psr Toscana con Cia Toscana come partner per il trasferimento dell'innovazione, il 7% delle aziende zootecniche di razza Chianina utilizza una parte di mangime per l'alimentazione animale di origine ogm. Inoltre, secondo l'indagine il 73% delle aziende ha dichiarato di essere completamente no-ogm, mentre un 20% è no-ogm pur non sapendolo con certezza. Il restante 7% utilizza una parte di mangime per l'alimentazione animale che è soia ogm, ma nessun allarme per i consumatori perché la carne non è ogm. Quindi a Foiano

della Chiana (Ar) è stato presentato un protocollo sperimentale per un'alimentazione no-ogm. **Giordano Pascucci**, presidente della Cia Toscana, ritiene molto interessante questo progetto perché evidenzia che gli allevamenti toscani fanno della qualità una base di partenza e creare una filiera di carne Chianina interamente no-ogm è un passo avanti nei confronti del consumatore, ma a questo dovrà corrispondere un prezzo equo all'allevatore. Secondo **Stefano Mengoli**, presidente della Cooperativa Bovinitaly, il progetto definisce una metodologia di controllo dell'intera filiera con l'obiettivo di poter garantire nella fase di commercializzazione, l'adozione di un'alimentazione no-ogm dei bovini certificati Igp Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale di razza Chianina allevati in Toscana.

■ **Roberto Sorrentino**