

APPENNINO

Il Vitellone bianco vola a quota 20mila certificazioni

A 10 anni esatti dalla sua costituzione, il Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino centrale sfonda la soglia delle 20mila certificazioni Igp e guarda al futuro con moderato ottimismo. «Il massimo risultato che potessimo sperare» confida Stefano Mengoli, presidente del Consorzio che racchiude 3.177 allevamenti, 67 impianti di macellazione, 96 laboratori di sezionamento e 830 punti vendita. Una filiera strutturata, distribuita su otto regioni – Toscana, Marche e Umbria quelle numericamente più attive – pronta a lanciare una nuova sfida: ampliare la platea dei consumatori, puntando sempre più su ristorazione, mense pubbliche e privati, oltre a quelle scolastiche. «Siamo già entrati in questo circuito – conferma Mengoli – sfatando il mito che la ristorazione collettiva non abbia standard ed organizzazione per le forniture di qualità. Ora vogliamo consolidarci».

Una sfida che tiene conto dei punti di forza di questa Igp, a oggi unico marchio di qualità per le carni bovine fresche approvato dall'Unione europea per l'Italia. Un patrimonio zootecnico importante, che racchiude le razze Chianina, Marchigiana e Romagnola, con vitelloni nati e allevati nelle aziende sottoposte ai controlli per le verifiche del rispetto del disciplinare di produzione.

«Chianina e Marchigiana continuano a crescere in maniera importante – aggiunge Mengoli – con la prima che sfiora i 12mila capi certificati e la seconda quasi 6mila. In sofferenza la Romagnola, l'unica che registra un calo, ma parliamo della razza numericamente più ridotta». La certificazione consente all'al-

levatore di spuntare un prezzo migliore di 50/60 centesimi al chilo, importante in un periodo in cui i costi continuano a salire. Lo dimostra anche l'interessante fenomeno di ricambio generazione che si sta registrando. Oltre il 60% dei soci è infatti over 65, ma incide nella produzione per appena il 25%. «Con l'ingresso dei giovani – ne è sicuro il presidente del Consorzio – siamo certi che il

riva dagli allevamenti più strutturati e in mano alle nuove leve possa crescere ulteriormente, pur in un periodo di stallo della popolazione bovina che è comune un po' in tutta Europa».

Il mercato, tra l'altro, sta dando le risposte sperate, anche grazie alla maggiore attenzione dei consumatori verso i tagli considerati meno nobili e verso i trasformati. Sullo sfondo le certezze di un sistema di rintracciabilità totalmente informatizzato, che permette al consumatore di conoscere l'allevamento in cui l'animale è nato e quello da ingrasso, il mattatoio in cui è stato macellato, gli

impianti di sezionamento e porzionamento che lo hanno lavorato, con un disciplinare che vieta l'utilizzo di sottoprodotti agroindustriale nell'alimentazione durante l'intera vita del bovino, la frollatura nei soggetti maschi, con un limite di 10 giorni per il posteriore e 4 per l'anteriore al fine di migliorare la tenerezza della carcassa. A trainare i risultati del Consorzio sono le due principali cooperative associate, vale a dire la Bovinitaly e la Bovinmarche che da sole certificano oltre un terzo dei capi. ●

F.Ch.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La crescita sostenuta dalle razze Chianina e Marchigiana, in sofferenza la Romagnola

