

**ALLEVAMENTI TOSCANI**

Dopo il vino anche per la pregiata razza Chianina il rilancio passa dall'integrazione con il turismo

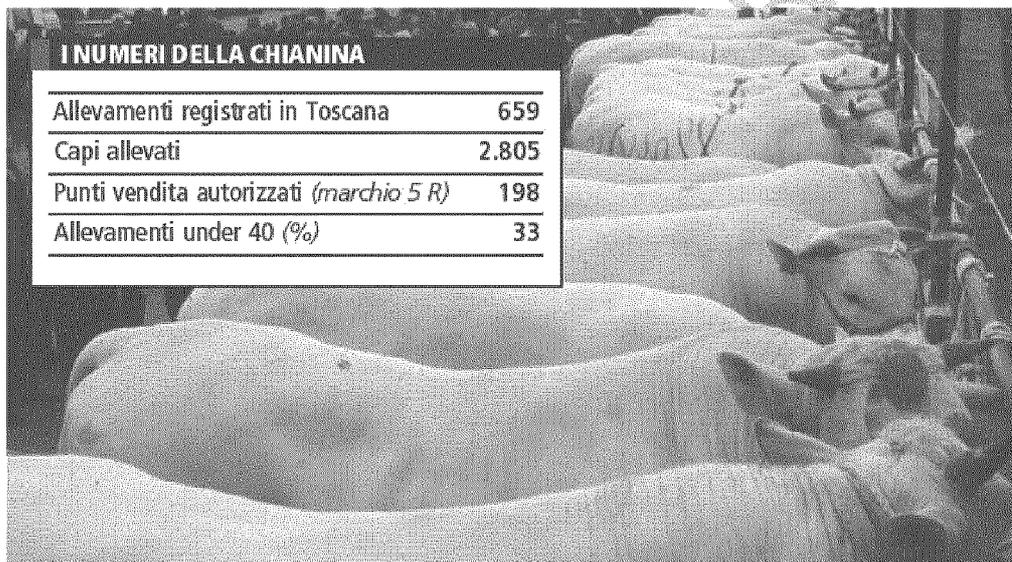
# Sulle strade del «Gigante bianco»

Firmato da venti comuni tra Arezzo e Siena un protocollo per valorizzare la filiera e il territorio

**I**l «Gigante Bianco» della Valdichiana, la pregiata razza di Chianina (Vitellone bianco dell'Appennino Centrale Igp), è talmente un cult che ha mosso quasi venti comuni del suo territorio d'origine tra Arezzo e Siena a firmare un protocollo d'intesa per sfruttarne in maniera sistematica l'appel anche a livello turistico e promozionale.

Un progetto, quello sottoscritto dai diciassette sindaci in persona lo scorso 27 maggio a Bettolle, la piccola frazione di Sinalunga (in provincia di Siena) dove da dodici anni si svolge la manifestazione «La Valle del Gigante Bianco» promossa dall'Associazione Amici della Chianina, che ha come scopo principale quello di valorizzare l'intero territorio d'origine, unendo per la prima volta i comuni aretini con quelli senesi, attraverso la zootecnia di qualità che in queste zone ha rappresentato da sempre un fiore all'occhiello e una importante voce nel settore dell'agricoltura.

Nello specifico il progetto punta a creare una vera e propria «Strada del Gigante Bianco» che, sulla scia delle strade del vino per esempio, metta a sistema un percorso in cui si intersechino le attività di tutta la filiera, dall'allevatore al ristoratore. «Una iniziativa che riconosce il valore della Chianina come elemento strategico di sviluppo e l'opportunità di coordinare tutte le iniziative di promozione senza disperdere ri-



**I NUMERI DELLA CHIANINA**

Allevamenti registrati in Toscana	659
Capi allevati	2.805
Punti vendita autorizzati (marchio 5 R)	198
Allevamenti under 40 (%)	33

sorse ed energie – spiega il sindaco del comune capofila del progetto, Sinalunga, Riccardo Agnoletti – con questo documento si vuole inoltre valorizzare l'identità territoriale attraverso percorsi turistici della zona di origine, attraverso una segnaletica coordinata, la creazione del Centro docu-

mentale e di un museo diffuso, senza dimenticare il ruolo dell'allevatore e il suo valore sociale».

A mettere il sigillo sull'iniziativa anche la Regione Toscana che nella figura dell'assessore all'Agricoltura, Marco Remaschi, si è detta pronta a incentivare l'accesso dei giovani

al comparto della zootecnia che negli ultimi anni, soprattutto sul fronte ovicapri, in Toscana ha visto un sensibile calo.

«Dobbiamo lavorare sulla valorizzazione del prodotto, sulla tracciabilità della filiera, sulla identificazione delle produzioni legate ai territori – ha detto



Remaschi – perché io credo che tutto questo possa essere un veicolo importantissimo per lo sviluppo economico di questo territorio e non investire anche in termini quantitativi vorrebbe dire perdere delle quote di mercato e perdere delle opportunità che sono di sviluppo, occupazionali e di valorizzazione complessiva di questa nostra splendida regione». D'altronde i dati su questa razza parlano chiaro. Secondo le ultime rilevazioni del Consorzio di tutela, in Toscana oggi si contano 659 allevamenti di Chianina, 198 punti vendita e 2805 certificazioni IGP di razza Chianina (erano 2403 nel 2008).

Gli allevamenti toscani di Chianina sono medio piccoli e il 53 per cento del totale pratica il ciclo chiuso. Il dato più rilevante riguarda proprio quel ri-

cambio generazionale tanto voluto dalla Regione con circa 1 azienda su 3 oggi condotta da un giovane. Una carne sostenibile a livello economico dunque, ma anche ambientale ed etico.

Secondo una indagine condotta da Bovinitaly su 500 allevamenti toscani, la Chianina sarebbe infatti anche «Ogm free». Solo il 7 per cento delle aziende prese in considerazione dallo studio utilizzerebbe una parte di mangime per l'alimentazione animale di origine Ogm, in particolare soia importata. Il 73% delle aziende ha invece dichiarato di essere già completamente "No-Ogm", mentre la restante percentuale utilizzerebbe già mangimi non Ogm senza saperlo. ●

---

**ALESSANDRO MAURILLI**

© RIPRODUZIONE RISERVATA