

IL FOCUS AD AGRIUMBRIA

Con 18.552 capi certificati nel 2015 la filiera delle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola è in crescita

Carni rosse, Vitellone alla riscossa

Buone le prospettive di mercato soprattutto per i prodotti trasformati - La «carta» dell'Agnello Igp

Zootecnia protagonista ad AgriUmbria, la tradizionale fiera a due passi da Perugia che dall'1 al 3 aprile valuterà - tra mostre, concorsi ed esposizioni - il livello raggiunto dagli allevamenti con il miglioramento genetico e la selezione di razze e specie.

Occhi ovviamente puntati sulle produzioni certificate che, quando si parla dell'Italia centrale, sono riconducibili principalmente al Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp, con le tre razze Chianina, Marchigiana e Romagnola, e all'Agnello del Centro Italia Igp.

Per quanto riguarda i bovini, spiegano gli organizzatori, «AgriUmbria sarà l'occasione per riportare lo studio sulle carni rosse dell'Organizzazione mondiale della sanità sul piano di una corretta lettura, riaffermandone il valore nutraceutico e la salubrità, forte di una certificazione che va dalla stalla al banco vendita».

Ma vi sarà l'opportunità anche per presentare risultati e prospettive del Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp, che ha scontato la minore natalità dei capi in stalla della razza più pregiata, vale a dire la Chianina, chiudendo il 2015 con 18.552 certificazioni, di cui 10.477 di

Chianina appunto (-10%), 2.405 di Romagnola e 5.670 di Marchigiana, queste ultime due in linea con l'anno precedente. Il tutto all'interno di una filiera distribuita in otto regioni che conta 3.142 allevamenti, circa 150 impianti di macellazione e laboratori di sezionamento, 889 punti vendita, quest'ultimo dato in aumento. Ed un futuro proiettato sempre più sui prodotti trasformati, come spiega il presidente del Consorzio, Stefano Mengoli: «Indubbiamente è il settore che ci sta dando maggiore soddisfazione e su cui incentreremo la nostra promozione, spingendo i nostri associati, in particolare le aziende medie, a valorizzare al meglio la produzione, specialmente la Marchigiana che ha ancora spazi di crescita. Del resto, certificare vuol dire spuntare un prezzo migliore: rispetto ai 4,10 euro al chilo del mercato, siamo oggi sui 5,10 per la Marchigiana e la Romagnola e sui 6,10 per la Chianina».

Un mercato che vede i volumi distribuiti per il 35% nella grande distribuzione, per il 10% nella macelleria tradizionale e per un 55% destinato ai cosiddetti «servizi», vale a dire mense, ristorazione, pro-

dotti finiti per piccola, media e grande distribuzione.

A una piena valorizzazione dell'intera produzione dei propri capi punta anche il Consorzio Agnello del Centro Italia che ha avviato una campagna di promozione su scala territoriale in ciascuna delle sei regioni in cui è presente.

Un Consorzio che ha raddoppiato nel giro di un paio d'anni il numero di allevamenti (256), superando nel 2015 il tetto dei 50mila capi certificati Igp e lavorati nei 26 mattatoi iscritti.

«È un mercato di grandi prospettive - confida Virgilio Manini, a capo del Consorzio - perché i numeri sono tutti dalla nostra parte: il consumo di agnello in Italia è pari a meno

di 2 chili l'anno per abitante e importiamo il 60% delle carni. Informando correttamente il consumatore sulla nostra qualità attraverso la trasparenza di tutti i processi produttivi, possiamo crescere in modo significativo».

Da qui la richiesta al governo che le risorse per la promozione non vengano spostate solo sul mercato estero, piuttosto, spiega Manini, anche per «far conoscere al nostro dirimpettaio la salubrità degli agnelli nati e allevati in Italia rispetto ad altri di importazione. La regione Toscana in questo senso ne è un valido esempio». ●

FRANCESCO CHERUBINI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

