

L'industria della carne veneta rischia di venir messa in ginocchio da polli, bovini, caprini e ovini. O meglio dai loro escrementi: una montagna di reflui, solo per gli allevamenti del Veronese pari a 24 milioni di chili l'anno, che la dretiva Ue sui Nitrati obbliga a smaltire entro il 15 maggio seguente diventando farsa. Una montagna che potrebbe diventare una risorsa: la soluzione sono i termovalorizzatori che usano pollina e reflui per produrre biogas e quindi energia e calore. Ma come sempre, siamo all'emergenza.

Giancarlo Lunati, presidente dell'Associazione allevatori che riunisce i circa 500

Reflui da smaltire, scoppia la guerra del pollo

Associazioni e produttori ai ferri corti per l'ultimatum della Ue. Nel basso veronese è già emergenza

Il finto sul collo. E ora il rischio è che i costi di progetti ricadano sui consumatori: questo non deve avvenire.

Se l'insieme delle proposte fatte dalle regioni saranno ritenute valide dall'Ue, cadrà la procedura di infrazione, e quindi diventerà possibile chiedere una proroga per presentare il Piano di utilizzazione agronomica. Ma se non accadrà, l'Italia verrà condannata dall'Ue e si fermeranno tutti i flui da smaltire».

sto all'assessore regionale all'Agricoltura, il veronese Giancarlo Conia, di creare una commissione di tecnici per valutare i vari modelli di termovalorizzatori.

Preoccupato anche Giancarlo Veronesi, presidente del gruppo onomino (tra i primi in Europa nel settore mangimi): «Siamo pronti a fare la nostra parte a fianco degli allevatori, ma come al solito in Italia si parte sempre in ritardo, e quando abbiamo

contributi all'agricoltura, dalla Pac al Per. Vale a dire 60 milioni di euro.

«Circa l'80% degli allevamenti avicoli veneti sono localizzati nel Basso Veronese e hanno i maggiori problemi perché spesso si tratta di piccole realtà che producono pollina con concentrazioni di azoto elevate. Molto di più dei bovini - sottolinea Polo - che però vanno aggiunti nel conto dei reflui da smaltire».

Massimo Rossignati



IL GAZZETTINO

NORDEST

costruire
edilizia e dell'abitare
21-22-23-24 febbraio 2008
LONGARONE - BL

Il presidente degli allevatori: «In Italia entrano 60 milioni di cosce congelate che diventano prosciutti. Indispensabile la tracciabilità della carne»

Mais alle stelle, in gnocchio mille allevamenti di suini

Mangimi aumentati del 70 per cento, le imprese del Nordest a rischio chiusura: «Da un anno lavoriamo in perdita»

Venezia

Secondo l'Associazione degli industriali del banco, il prezzo dei prosciutti è fuoristrada. Ma il mercato è fuoristrada anche degli insaccati continua a salire rispetto a quella che è l'ultima settimana. «Gli stessi dati - spiega Alessandro Calliman, dell'Associazione provinciale allevatori di Treviso, area del Nordest dove si trova un grande numero di allevamenti - sono stati rielaborati dimostrando che l'andamento del prezzo dei suini alla stalla risulta essere profondamente negativo rispetto al trend dell'inflazione, nel 2007, meno 44 per cento e ancora negativo rispetto al prezzo della carne fresca al banco, meno 37 per cento».

A questo si aggiunge il prezzo dei cereali, prodotti di cui si discute che i colleghi



che trattano carne bovina hanno ottenuto da tempo. E la caduta dei suini stranieri a prezzo stracciato e qualità incerta, sembra esser irrefrenabile: solo lo scorso anno si sono entrate in Italia 60 milioni di cosce per essere lavorate.

Per calmierare l'ingresso degli stranieri, ma difendendo il prodotto nel 2006 è nato il Consorzio del Gran Suino Padano, che produce il "Suino pesante italiano" con lo scopo di promuovere e far conoscere la carne italiana differenziandola da quella anonima europea. Il maledetto "certificato" viene emesso quando raggiunge i 100 chili di peso e ha circa 10 mesi. Le regioni interessate al progetto sono Abruzzo, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Toscana, Umbria e Veneto.

di più, mentre è rimasto invariato il prezzo al consumatore».

Ma il mercato è fuoristrada anche dall'arrivo dall'estero di cosce o di animali vivi. «Il consumo di carne suina in Italia è pari a 38 chili pro capite - spiega Franco Lazzarini, allevatore di Gaverda del Montello - La percentuale di prodotto italiano è pari al 65 per cento, ma ad ogni aumento di consumi in Italia si ridisegna il mercato. La percentuale di prodotto italiano è esclusivamente l'arrivo di animali dall'estero. «In particolare nel 2007 si è vista una entrata strategica di maiali da altri paesi - spiega il presidente Milanini - in particolare nel 2007 è arrivato un milione di suinetti destinati all'ingrasso in Italia con lo scopo di calmierare il possibile aumento del prezzo dei suini».

La produzione "marchiata", cioè italiana, rappresenta una realtà marginale (in termini di vendite) con 14 milioni di prosciutti che vengono messi sul mercato della grande distribuzione ad un prezzo di circa 22 euro al chilo, contro i 7 e 30 che vengono pagati al produttore. E mentre la Regione Veneto già lo scorso anno ha richiesto per il settore lo stato di crisi, il Ministero delle attività produttive con un decreto, ha concesso la possibilità di denominare "prosciutto crudo stagionato", prodotti destinati a cosce di suini leggeri esteri con un peso della coscia non definito e senza limite di tempo tra macellazione e lavorazione, permettendo anche l'uso di cosce congelate. E a questo punto la categoria non vede altra soluzione che minacciare "la calata su Roma".

Daniela Borelli

LE PROPOSTE

Doppio controllo del prezzo per scoprire i rincari

Venezia

La norma che consente alle cosce congelate estere di essere chiamate "prosciutto crudo stagionato" che non consente la differenziazione dalla dicitura "prosciutto crudo dop" del Consorzio di Parma e San Daniele.

Di fatto gli allevatori denunciano la indifferenziazione di prezzo al banco tra i prodotti di alta qualità nazionali e quelli di bassa qualità esteri.

E non manca una punzecchiatura nei confronti della grande distribuzione "cooprativa" che secondo gli allevatori aveva l'obiettivo di ridurre i costi nei passaggi tra la produzione primaria e il consumatore, ma di fatto ha sbrigliato il mercato alla produzione proponendo prezzi bassissimi e rincariando invece al consumatore.

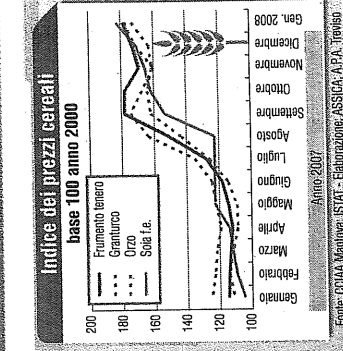
«L'etichetta serve per difendere i prodotti nostrani»

Per quanto riguarda il prezzo, gli allevatori suggeriscono venga apposto sull'etichetta il doppio prezzo: quello alla stalla e quello al banco, per rendere visibile al consumatore il rincaro. A ciò va aggiunta la richiesta di cambiamento per i suini, vista la quan-

Quanto vale il settore dei maiali a Nordest

Capi macellati	% del settore italiano
VENETO 683.329	7,49%
Friuli Venezia Giulia 228.736	2,50%
Trentino Alto Adige 28.245	0,31%
Totale Italia 9.156.724	

Dati dell'Associazione regionale allevatori suini (Ara), anno 2006



Fonte: ICPA-Milano/ISAF - Federazione Assisica A.P.A. - Treviso

MONTI DEL PASCHI DELLA SILENA
BANCA DAL 1872

GRUPPO MPS
www.mps.it

Le Banche del Gruppo MPS ti propongono il meglio del Made in Italy: acquistando uno dei prodotti indicati nel Regolamento e nelle Filiali riceverai una cortina con la Guida Qualità 2008 e gli assaggi dei sapori tipici della nostra penisola. Parteciperai inoltre all'estrazione di una Spider Alfa Romeo, una moto Ducati 1098, un viaggio di 6 giorni a New York per 2 persone, cinque abiti dalle collezioni di stilisti italiani, 4 navigatori e tanti altri premi.

BANCA TOSCANA
Regolamento sul sito www.mps.it

Operazione a premi valida dal 08.02.2008 al 08.03.2008 - Concorso a premi valido dal 08.02.2008 al 08.04.2008