MONZUNO *Vengono identificati nello scontrino l'azienda agricola d'origine, luogo di nascita, ingrasso e macello*

La carne biologica arriva nel piatto

La macelleria locale è l'unica in Emilia-Romagna a vendere carne certificata

di **Filippo Benni**

Carne sana, buona, leggera e super certificata. A Monzuno è guarita anche la mucca pazza. La carne venduta nella macelleria del paese sarà corredata da uno scontrino che verificherà la qualità e la storia del prodotto venduto. La legislazione ora in vigore prevede che di ogni taglio di carne sia identificabile il luogo di provenienza e macellazione, negli scontrini emessi dalla macelleria di **Massimo Zivieri** verrà identificato, bistecca dopo bistecca, razza, sesso, età, luogo di nascita e di ingrasso, azienda agricola di origine e data di macellazione di ogni capo di bestiame macellato. La carne sarà certificata e controllata da due enti distinti per una ulteriore garanzia di veridicità delle informazioni. Sono previsti esami del Dna fatti in ogni macelleria che aderisce a questo progetto. Macellerie che sono una decina in Italia e solo quella di Monzuno per tutta l'Emilia Romagna. «Da Pasqua vendo questa carne e i clienti sono soddisfatti – dice il titolare della macelleria sita nella piazza del paese e presidente dell'Ascom locale – Mi fornisco esclusivamente da un consorzio piemontese, La Granda, che mi garantisce un prodotto sano e di qualità. I prezzi non sono eccessivi se considerati in proporzione alle carni di alta qualità in vendita anche in alcuni supermercati. Naturalmente sono più elevati rispetto alla carne da "grande distribuzione", carne però di una qualità più bassa. Le bistecche che vendo io non diventano stranamente più piccole durante la cottura e i clienti se ne sono accorti. Vendo solo carne proveniente da allevamenti che guardano alla qualità del prodotto. Allevamenti naturali e non intensivo». La Granda, il consorzio da cui proviene tutta la carne venduta a Monzuno, è un'associazione di una ventina di allevatori nata circa cinque anni fa. Ideatore e coordinatore del progetto è il veterinario **Sergio Capaldo**, dirigente del movimento Slow Food, gruppo di ristoratori che pensa unicamente alla qualità del prodotto venduto. Il consorzio ha un regolamento a cui gli allevatori devono attenersi e prevede il solo utilizzo della razza piemontese così da garantire una carne tenera, magra e a basso contenuto di colesterolo (giudizio dalla rivista Gambero Rosso, *ndr*). Gli allevatori de "La Granda" sono obbligati ad allevare i bovini in Italia, è esclusa la possibilità di prendere mucche nate in altri paesi per poi ingrassarle in azienda. L'alimentazione deve essere rigorosamente naturale e costituita solamente da fieno, mais, orzo, crusca, fave e carrube, è esclusa la possibilità di utilizzare insilati e foraggi ed alimenti per la cui conservazione si prevede una variazione del ph. Significativo è il non utilizzo della soia, alimento comunemente utilizzato nell'alimentazione bovina ma di cui, oggigiorno, nessuno può più garantirne la genuinità. Sono sempre più frequenti le notizie che parlano di importazioni illegali di soia americana che per l'80% è di origine Ogm (sigla che significa organismo geneticamente modificato). Nel regolamento viene ribadito che non sono consentite integrazioni alimentari con sali minerali e vitamine, e i prodotti somministrati agli animali saranno tutti rigorosamente Ogm-free (liberi da Ogm). Anche l'aspetto sanitario è regolamentato: si predilige la profilassi vaccinale onde evitare superflui trattamenti con farmaci allopatici. Oltre all'aspetto dell'allevamento è rilevata anche l'accuratezza e la serietà dei controlli a cui sono sottoposte le macellerie che vendono questo tipo di carne, macellerie corredate dagli scontrini di verifica. L'ente che si occupa del controllo è l'Asprocarne, il cui disciplinare di etichettatura è stato approvato per decreto ministeriale lo scorso anno. Gli allevatori, i macelli e i punti vendita fanno pervenire ad Asprocarne tutti i dati relativi ai capi allevati, macellati e venduti. Ad ogni trasferimento fisico dei capi o del prodotto etichettato corrisponde un invio di informazioni alla banca dati centrale. Il passo successivo è l'elaborazione dei dati che così permettono ad Asprocarne ed ai macellai di emettere lo scontrino contenete tutte le informazioni sulla carne comprata. Poi avviene la verifica della congruità dei dati al fine di verificare che la quantità di prodotto etichettata e la quantità che ciascun operatore ha ricevuto sia la stessa. Nei punti vendita, ad ogni arrivo di mezzane o tagli in macelleria corrisponde anche l'arrivo, via modem, di un file che reca le informazioni riguardanti il prodotto ed il peso. Di ogni mezzana viene controllata anche la quantità di tagli che vengono venduti. «Di una lotto di carne da 100 chili non posso vendere 100 chili di filetto – spiega Zivieri – Su cento chili di prodotto una parte sarà filetto e altre parti saranno altri tagli. Così si evita la possibilità di truffe o la possibilità che la carne venduta non sia esattamente quella certificata». Oltre all'Asprocarne, anche un altro ente, l'Inoq che opera ai sensi delle normative europee, verifica che l'intero sistema di rintracciabilità funzioni senza intoppi. Insomma, a Monzuno è stato messo in piedi un sistema che verifica e certifica la carne venduta in maniera radicale ed efficiente, che punta alla qualità dei consumi e non alla quantità, un sistema che però trova difficoltà a livello di produzione locale. «L'unica difficoltà è che devo fare 500 chilometri per raggiungere i miei fornitori e quando parlo con gli allevatori locali della possibilità di allevare anche da noi i bovini da carne seguendo un metodo naturale trovo solo difficoltà – lamenta Zivieri – Qui, purtroppo, si punta soprattutto ai bovini da latte». Il Bovè locale predica nel vuoto? Probabilmente a livello di produzione sì, ma i clienti non mancano e in un momento di contrazione dei consumi le vendite della macelleria sono in controtendenza. «Forse mangiamo troppa carne, è meglio mangiarne un po' meno, ma di qualità superiore – continua Zivieri – Io fornisco diversi ristoranti, uno dei miei clienti ha deciso di creare una "carta delle carni" come si fa per la carta dei vini e da quando compra da me la razza piemontese non vende più nessun altro tipo di carne». Provare per credere.

Sopra una vignetta. Accanto un esempio dello scontrino che verrà emesso dalla macelleria.