

## CCBI: L'INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELLA FILIERA CORTA E DELLE PRODUZIONI TIPICHE

Un Consorzio di produttori lavora per la valorizzazione delle carni bovine da razze italiane e utilizza l'innovazione per rafforzare la filiera corta

Una "macelleria mobile", per accorciare la filiera a vantaggio dei produttori e dei consumatori, è il progetto realizzato dal Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane (CCBI) grazie al contributo del PSR Umbria 2007/2013, tramite la misura 124 "Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo, alimentare e forestale".

Il Consorzio è nato nel 1982 per promuovere, valorizzare e certificare le carni derivate dalle 5 razze italiane (Chianina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e Podolica) con il Marchio storico "5R", oggi sinonimo di qualità, di sicurezza e di trasparenza. Per raggiungere questi obiettivi, il Consorzio ha creato un Disciplinare di Etichettatura, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, che mira a tracciare e valorizzare tutta la filiera produttiva dei bovini italiani da carne. Aderiscono al Consorzio a livello nazionale e lungo tutta la filiera, 2.700 allevatori, 90 mattatoi, 93 laboratori di sezionamento, 700 macellerie e 200 ristoranti. I capi certificati ogni anno sono circa 4.000.



Abbiamo incontrato, presso la sede del Consorzio di San Martino in Colle, Gaia Martuscelli, Responsabile della Certificazione del Consorzio, per farci raccontare il progetto realizzato con i fondi del PSR e per capire che ruolo ha giocato il CCBI.

### Gaia, come è nata l'idea del progetto di innovazione?

*Siamo partiti dalle problematiche del settore. Gli allevatori italiani soffrono molto la concorrenza proveniente dall'estero, ora ancora di più accentuata dalla crisi economica. Le razze nostrane (Chianina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e Podolica) hanno un'ottima qualità, ma non si prestano all'allevamento intensivo. Sono animali che hanno bisogno di una quantità di cibo molto abbondante per*

*l'aumento del peso rispetto, ad esempio, ad alcune razze estere con un accrescimento più veloce. Gli allevatori hanno elevati costi a fronte di problemi di commercializzazione e di remunerazione. Solo per fare un esempio, il 90% della carne in commercio nella GDO è francese, nata in Francia, allevata in Italia. La spiegazione è semplice 1 kg di fettine di Chianina costa 19 euro, 1 kg di fettine di francese meno di 8. Per andare incontro agli allevatori ci è sembrato logico lavorare nella direzione della filiera corta.*



La "macelleria mobile"

### **In cosa consiste il progetto?**

*Abbiamo sviluppato il primo prototipo di un camion per il sezionamento, confezionamento e vendita della carne bovina. Si tratta di una "macelleria mobile" pensata per accorciare al massimo la filiera. Il mezzo è nato per consentire un contatto diretto tra produttore e consumatore, diminuendo i costi di produzione, passando dalla macellazione alla vendita diretta. È un'innovazione importante che permette di sezionare e vendere nello stesso luogo, risparmiando notevolmente in termini di tempo e di risorse economiche. Per allestire un punto vendita i costi sono molto alti, circa 150-200.000 euro, in questo modo il costo per l'allevatore sarà soltanto quello dell'affitto del mezzo.*

### **Quali sono gli obiettivi del progetto?**

*Valorizzare le carni bovine di qualità attraverso la filiera corta e trasferire processi di lavorazione delle carni, proprie delle imprese industriali, alle aziende di piccole e medie dimensioni. Abbiamo cercato risolvere e superare i limiti tecnici ed economici che hanno questo tipo di aziende. Lavorazione, preparazione e vendita delle carni bovine di qualità in un unico posto, affinché con la vendita diretta presso i mercati o nell'azienda stessa l'allevatore possa incrementare le vendite e il reddito. Uno degli scopi del Consorzio è la valorizzazione. Alcune razze, come la marchigiana, stanno scomparendo, gli allevatori devono essere incentivati a continuare il loro lavoro, altrimenti un intero patrimonio italiano andrà perduto.*



La "macelleria mobile"

### **Ci spiega quali sono le reali innovazioni del progetto?**

*Intanto, devo sottolineare che per realizzare tutto quello che c'è oggi, abbiamo lavorato insieme ad altre persone. Le relazioni sono importanti, ognuno mette in campo le proprie competenze. Abbiamo costituito un partenariato composto dal CCBI, dalle aziende zootecniche Alberta Ceccagnoli, Angela Ercoli e Giovanni Battista Tosti, Il Passaggio, Basilio e Claudio Luchetti e Flavia Elisabetta Ventura, dal 3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria e dall'Università di Perugia - DSEEA (Dipartimento di Scienze Economico Estimative e degli Alimenti). Abbiamo voluto, attraverso la tecnologia, incontrare le tendenze del mercato come la vendita diretta, la domanda di prodotti tracciabili e di qualità, con un rapporto qualità/prezzo appropriato. Inoltre, abbiamo sperimentato soluzioni innovative per il sezionamento, il confezionamento sottovuoto delle carni all'interno della "macelleria mobile".*



La "macelleria mobile"

**Come è fatta la “macelleria mobile”, ha delle caratteristiche particolari?**

*Certo, deve rispondere a canoni precisi ed essere anche funzionale. È alta 2 metri e 40 centimetri, ha un pannello apribile coibentato in vetroresina per uso alimentare. C'è una parte laterale mobile che serve per proteggere le carni dagli agenti atmosferici. Il banco espositivo è in acciaio inox, e sul fondo c'è lo spogliatoio e un wc chimico con luce al neon e porta interna, vani porta carta, portacoltelli in acciaio inox con sterilizzatore a liquido freddo. Inoltre, sono presenti due gruppi idrici con lavelli in acciaio inox, un boiler elettrico per l'acqua calda, un doppio serbatoio per il carico e scarico dell'acqua, due lavelli da 100 litri, un dosatore per l'igienizzante dell'acqua e un frigo su misura.*

**Come funziona la macelleria?**

*Passate le fasi del mattatoio, della macellazione, della divisione in quarti e della frollatura, l'animale viene trasportato, sezionato in quarti presso l'azienda dell'allevatore proprietario. A quel punto ci sono 3 fasi di lavorazione. Nella prima fase i quarti vengono disossati e lavorati per la successiva fase di trasformazione. Poi, vengono realizzati i tagli da mettere sul bancone. Infine, c'è il passaggio sul banco vendita. Si tratta di un vero e proprio risparmio di tempo e di denaro.*

**Quanto ha influito il PSR sulla realizzazione del progetto?**

*Il PSR ha avuto un ruolo molto importante. I contributi hanno permesso di realizzare un sogno. Avevamo intenzione di realizzare la “macelleria mobile” da diversi anni e il co-finanziamento pubblico ci ha permesso di farlo. Grazie al laboratorio su ruote possiamo dare un contributo importante alla valorizzazione delle 5R, che è uno degli scopi del CCBI, e allo stesso tempo sostenere gli allevatori.*

**Cosa rimane da fare?**

*Continuare a sostenere il settore con idee e progetti che aiutino a superare le difficoltà delle piccole aziende, favorire la domanda di prodotti di provenienza e qualità certe e con un rapporto qualità/prezzo adeguato, aiutare gli allevatori a recuperare valore aggiunto. Il prototipo di camion di sezionamento, per esempio, è facilmente replicabile e potrebbe dare un aiuto concreto ai piccoli e medi allevatori.*

di Michela Ascani