

Carne bovina, il marchio “QC” debutta con la Romagnola

(Foto Dell'Aquila)

GIANCARLO MARTELLI

Il progetto coinvolge per ora circa 150 allevamenti e 800 capi.

Il prodotto “certificato” già in vendita in alcuni supermercati di Emilia-Romagna e Toscana.



Dopo agnellone e castrato, il marchio di garanzia della Regione Emilia-Romagna “QC” (Qualità controllata) si allarga al settore bovino. Le prime confezioni di carne provenienti da capi di razza Romagnola allevati e macellati nel rispetto del disciplinare di produzione varato un anno fa dalla Regione sono comparsi a metà maggio, in alcuni punti vendita dell’Emilia-Romagna e della Toscana.

Il progetto, che coinvolge per il momento circa 150 allevamenti delle province di Forlì, Ravenna, Rimini e Bologna, con quasi 8 mila capi bovini, fa capo a Proincarne, l’associazione regionale dei produttori di carne bovina nata qualche mese fa dalla fusione tra Proinca, Aiprocarne e Aprocarne, e che conta circa 2 mila soci. Gli animali di razza Romagnola attualmente in ristallo e destinati ad essere inseriti nel circuito commerciale “QC” sono circa 800. Ma si prevede che entro la fine dell’anno il numero degli allevatori che aderiranno all’iniziativa salirà a 200, per un totale di un migliaio di capi bovini.

Per potersi fregiare del marchio “QC”, le carni dei bovini di razza Romagnola devono provenire da allevamen-

ti selezionati, che applicano le rigide regole fissate nell’apposito disciplinare di produzione. Regole che riguardano in primo luogo le modalità di allevamento (alimentazione, profilassi, interventi sanitari), ma che abbracciano anche le fasi della macellazione, del confezionamento, del trasporto e della distribuzione.

Per ora i macelli autorizzati sono solo due: Cezoo di Faenza e Unicarni di Reggio Emilia, entrambi in possesso di regolare bollo Ue. La carcassa e i singoli tagli di carne devono essere accompagnati da un certificato di garanzia con il numero identificativo dell’animale, la categoria, l’età al momento della macellazione (compresa tra i 12 e i 24 mesi), l’allevamento di provenienza, il luogo e la data di macellazione. Nei punti vendita non esclusivisti, invece, le carni marchiate “QC” dovranno essere esposte in appositi spazi, per differenziarle dal prodotto normale.

Al decollo dell’iniziativa si è arrivati dopo un paio d’anni di messa a punto del progetto. «È un’operazione – sottolinea l’assessore regionale all’Agricoltura, Guido Tampieri – che mette insieme un elemento di identificazione

dell’origine dei capi con la garanzia della qualità. Il nostro obiettivo – ha aggiunto – è quello di valorizzare una razza autoctona, puntando a salvaguardare la presenza degli allevamenti nelle aree montane».

Ma per gli allevatori che hanno aderito al progetto ci sono anche interessanti risvolti di carattere economico. «I test di mercato effettuati nei mesi scorsi – sostiene Federico Scardovi, presidente di Proincarne – hanno evidenziato un margine del 10-15% in più rispetto al prezzo di vendita del prodotto tradizionale». Per il momento la carne di razza Romagnola targata “QC” si può trovare soltanto in alcuni supermercati Coop dell’Emilia-Romagna e della Toscana e negli spacci dei due macelli convenzionati. Ma l’intenzione è quella di coinvolgere anche le piccole macellerie.

Dopo la Romagnola, la prossima tappa del progetto “QC” per le carni bovine riguarderà la razza Limousine, che dovrebbe arrivare sul mercato verso agosto. Poi, a settembre-ottobre toccherà alle carni di coniglio e alle uova. Già pronto anche il disciplinare di produzione del suino “pesante”. □