

La transizione verde impatta sugli allevamenti. El'import dal Sud America è contingentato

Bresaola tra dazi e Green Deal

Su produzione e consumi. Ma la fesa di bovino scarseggia

DI EMANUELE SCARCI

La bresaola della Valtellina stretta fra le illusioni del Green Deal e i dazi all'import stabiliti dalla Ue. Dal 2019 la disponibilità di carne bovina in Europa è andata, per diversi motivi, progressivamente calando (dal 30% al 22% del 2024), mentre i prezzi si sono impennati. Dopo lo scivolone dell'8% del 2023, l'anno scorso la produzione ha superato 12.600 tonnellate (+6,5%) con un valore al consumo del +6,5% a 480 mln di euro. «L'approvvigionamento della fesa di bovino rimane difficile», esordisce il presidente del **Consorzio Bresaola della Valtellina**, Mario Moro. «Inoltre, dopo gli ultimi aumenti delle quotazioni a 11,50-12 euro/kg, stiamo ridiscutendo con la Gdo i contratti per riversare 6 euro/kg al consumo. Un passaggio ineludibile, infatti il costo della materia prima incide per l'80% sul prezzo finale».

Domanda. Il prezzo medio al consumo della bresaola in gdo è intorno a 34 euro/kg. Sei euro in più si traducono nel +17,6%.

Risposta. Oramai i contratti con la Gdo si aggiornano

no ogni 3-4 mesi. Oggi abbiamo un aumento di 3 euro/kg sulla materia prima che si trasforma (per il calo peso ed altri fattori) in 6 euro sul prezzo finale. Ma saranno le singole catene commerciali a scegliere se riversare tutti i 6 euro sul prezzo finale o solo una parte. Per fine anno ci aspettiamo un calo dei volumi venduti, ma la bresaola continuerà ad essere acquistata anche se con minore frequenza.

D. A marzo, Assica e 124 organizzazioni zootecniche europee hanno chiesto alla Ue una strategia che valorizzi le proteine animali e sostenga un modello agro-alimentare equilibrato. Quali gli effetti?

R. Pare ci sia un'apertura da parte della nuova commissione Ue sugli incentivi per l'allevamento del bovino in Europa. Tuttavia a oggi non si hanno norme derogatorie precise. E qualora arrivasse servivano 2-3 anni prima di vedere un bovino pronto da macellare.

D. Quale la disponibilità di fesa di bovino in Europa?

R. Scarsa. Si vede anche dal calo del 5% delle macella-



Mario Moro

zioni nel 2024. Un calo non drammatico, ma abbiamo macellato animali giovani e bufalotti, abbiamo cioè raschiato il fondo del barile. E il distretto della bresaola ha bisogno ogni anno di 34 mila tonn di fesa bovina per sostenere la produzione. Legittimo che il **Green Deal** puntasse alla neutralità climatica, ma quest'obiettivo ha finito con il disincentivare l'allevamento in Europa, soprattutto quello bovino, e ha condot-

to alla chiusura di alcuni allevamenti.

D. In Sud America c'è ampia disponibilità di carne...

R. Ma si scontra con il sistema dei contingenti imposti all'import in Europa. Si tratta delle licenze Gatt del 1948 che consentono l'import di carne con un dazio agevolato del 20%, ma è vincolato a volumi fissi. La carenza di materia prima ha innescato la corsa alle licenze anche per tagli di carni meno pregiati, per esempio la produzione di hamburger, con un forte aumento dei prezzi, intorno al 50%. Si può importare carne anche senza licenze Gatt ma si paga un dazio del 12,5% più 3,09 euro/kg.

D. Da gennaio scatterà il regolamento Ue sulla tracciabilità dei prodotti legati alla deforestazione: avrà un impatto sui prezzi?

R. Oggi utilizziamo carne bovina tracciata e certificata, ma il regolamento europeo impone la tracciabilità anche per diverse materie agricole con costi che graveranno su quelli generali. Alla fine, produttori e consumatori rischiano di farne le spese.

— © Riproduzione riservata —

DICE CONFIMI

Il salutismo? Il rischio è che sia solo crisi

Piccole aziende alimentari in difficoltà per i nuovi trend di consumo. «L'industria agroalimentare richiede flessibilità che le pmi, in periodi di crisi, faticano a garantire», dice **Alessandro Tatone**, presidente di **Confimi Industria Alimentare**; il mercato è sempre più polarizzato tra risparmio e alta qualità. Lo scontrino medio al super è sceso da 33,34 euro a 31,42 euro in un anno con scelte verso proteine economiche, come pollo e maiale, a scapito del bovino. Ma cresce la domanda di carni "premium". «Dietro il salutismo non c'è sempre benessere», chiosa Tatone «Il rischio è che il trend sia guidato solo dal prezzo». E addio qualità.

SACCO SYSTEM

Stimolanti e concimi Ma biotech

Soluzioni biotecnologiche naturali per agroalimentare e pet care. **Sacco System**, polo biotech, ha messo a punto di soluzioni avanzate a base di enzimi e culture microbiche benefiche. Nel campo dei biofertilizzanti e biostimolanti, la business unit **Agro-Vet** del gruppo lombardo porta avanti un programma di ricerca applicata e sperimentazione di culture batteriche promotori della crescita e di eluati che favoriscono l'equilibrio della microflora, incrementano la fertilità del suolo, migliorano in modo naturale la salute e la resa delle colture orticole. Il giro d'affari è stimato che raggiungerà i 7,8 mld di dollari entro il 2030. Per il pet care, Sacco System è arrivata a integratori alimentari specifici per cani, gatti, volatili da compagnia. Quello dei probiotici per animali domestici è un mercato globale da circa 780 mln di dollari nel 2024; solo in Europa è stimato di un tasso di crescita annuale del 5,9% nel periodo 2023/33.

— © Riproduzione riservata —

AGROCEPI

Distributori di frutta nelle scuole

Distributori automatici di frutta e spuntini salutari nelle scuole italiane. È la proposta di **Agrocepi**, federazione nazionale agroalimentare, presentata a **Macfrut** di Rimini per indurre un sano stile di vita alimentare a partire proprio dagli studenti. Secondo l'Oms l'Italia ha i dati più alti di obesità infantile in Europa, con oltre il 20% dei bambini in sovrappeso o obesi. «Avvieremo un percorso che possa incentivare l'inserimento di distributori di frutta, estratti, merende e spuntini in grado di offrire ai nostri studenti tutto il meglio della produzione di IV e V gamma delle imprese agroalimentari italiane», ha detto il presidente **Corrado Martinangelo** che punta a un patto con Mipaaf, Minsalute, regioni, Cdc, Ismea.

— © Riproduzione riservata —

PER DE ANGELIS

Fotovoltaico, piatti pronti e pasta fresca

Un impianto fotovoltaico da 120 kWp per produrre pasta fresca e piatti pronti. **De Angelis Food** lo ha inaugurato (realizzato da **Energ Red**) sul tetto dello stabilimento di Villafranca di Verona, a copertura di una superficie 650 mq. Consentirà di produrre energie pulita e di evitare ogni anno circa 95 tonnellate di emissioni di CO₂. Fondata nel 1983, De Angelis Food è un network di nove aziende specializzate che investono in transizione ecologica, a iniziare dalla riduzione degli imballaggi in plastica. Per quanto riguarda l'impianto fotovoltaico, questo si basa sul modello **Care&Share** sviluppato dalla Esco italiana che permette di realizzare un impianto senza investimenti per il cliente. Per la durata del contratto, generalmente quindicennale, l'azienda utilizzatrice paga solo l'energia autoconsumata a un costo inferiore rispetto a quello di rete. A fine contratto diventa proprietaria dell'impianto gratis.

— © Riproduzione riservata —

Cibi d'Italia al microscopio

Focus del Crea su sei filiere

Qualità, certezza del made in Italy e sicurezza alimentare hanno raggiunto standard sempre più elevati grazie anche alla ricerca. Metodologie di chimica analitica e innovazioni tecnologiche sono stati i temi al centro di un workshop organizzato dal **Crea**, a Roma, per presentare lo stato dell'arte e garantire a imprese e consumatori prodotti autentici e tipici, rafforzare la trasparenza e la competitività del settore. Ma anche per una più efficace protezione del made in Italy e della qualità delle filiere agroalimentari. L'idea è che non si tratti soltanto di tracciare e rintracciare l'origine dei prodotti lungo tutta la filiera, ma anche di caratterizzarne qualità, tipicità, autenticità e sicurezza con tecnologie innovative. Il Crea opera in tutte le filiere. Da quella **apistica** con la determinazione della presenza di metalli pesanti nel miele, polline e cera, a quella **olivicola-olearia** con applicazioni di spettrometria di massa per determinare i marcatori chimici di qualità e sicurezza e di cromatografia per caratterizzare molecole liposolubili nell'olio d'oliva. Ma spazia anche in quella **orticola** con la caratterizzazione del profilo nutracutic per valutare la produzione delle produzioni e in quella **cerealicola** per il monitoraggio delle micotossine in mais e frumento e il profilo metabolomico di cereali e brassica migliorati geneticamente. Ovviamente la **vitivinicola** con l'uso della spettrometria di massa per rivelare pratiche non consentite e per la caratterizzazione di micro-biomi per tipizzare il **terroir** e la qualità del vino. Infine, quella **frutticola** per la valorizzazione funzionale e per svelare i segreti dell'aroma. L'incontro è stato nel segno della collaborazione tra Crea, **Icqr** (il dipartimento del Masaf) dedicato alla prevenzione e repressione delle frodi alimentari) e **Agilent Technologies** azienda di produzione di strumentazione, software e beni di consumo per applicazioni analitiche in ambito di certificazione di qualità.

Andrea Settefonti

— © Riproduzione riservata —