



GONZAGA

6-13 settembre

La qualità unica arma per sostenere la concorrenza comunitaria

Significativo l'esempio del grana nel comparto dei formaggi

# Carne più buona anzi «inimitabile»

VALTER LORENZI \*

La crisi che ha colpito contemporaneamente i due settori delle carni primarie bovine e suine sta assumendo caratteristiche di inedita gravità. Sullo sfondo di ripetuti episodi di infezione a focolaio a carattere diffusivo che hanno provocato danni economici diretti gravi ostacoli al movimento degli animali e blocco delle esportazioni il peso delle eccedenze comunitarie ha fatto cadere le deboli barriere difensive della zootecnia nazionale da carne.

Per il settore bovino è risultato micidiale l'abbassamento dei prezzi di mercato necessari per fare scattare il meccanismo dell'intervento pubblico e i valori troppo alti di sottocosti di produzione degli allevamenti italiani. È inoltre continuato il fenomeno della disaffezione al consumo delle carni bovine superate nella quota pro capite dalle carni suine. Per il settore suino i forti incrementi di produzione dei Paesi del nord Europa si sono scontrati con una riduzione delle esportazioni nelle tradizionali aree di sbocco extra comunitarie per cui le

eccedenze si sono riversate sull'Italia a prezzi inaccettabili per le produzioni nazionali. La crisi ha quindi investito tutti gli operatori delle carni suine brando il mercato e creando perdite tanto rilevanti alle imprese di allevamento da determinare ulteriori abbandoni dell'attività. Una situazione che ha portato a forme esasperate di protesta a richiesta di inapplicabili restrizioni alle importazioni alla contestazione degli allevatori verso le proprie organizzazioni e associazioni poste nell'impossibilità di proporre soluzioni credibili.

In questa situazione di emergenza si sta concretizzando il «Piano carni» del ministero dell'Agricoltura da anni denunciato e promesso come l'avvio di una politica nazionale delle carni e di una programmazione rivolta alla competitività di mercato.

È convinzione generale che anche per le carni così come per tutto il comparto agroalimento le eccedenze produttive permettano come unica scelta strategica quella di abbandonare la politica della

«quantità» a favore della «qualità». In particolare l'Italia sfavorita da cause strutturali e ambientali potrà competere a livello comunitario solo se riuscirà a produrre carni «migliori» e «prodotti speciali» non imitabili dalla concorrenza. È il meccanismo che finora ha salvato la produzione di latte trasformato in formaggi «grana» che finora ha aiutato la sopravvivenza del suino pesante trasformato in salumi tipici e in prosciutti a lunga stagionatura.

Di fronte a un'analisi e scelte strategiche unanime mente individuate come ineludibili si doveva intervenire energeticamente da molto tempo con linee di politica zootecnica costruite dai pubblici poteri in stretta collaborazione con le organizzazioni di rappresentanza degli operatori zootecnici.

Nell'attuale grave contingenza si è costretti ad accettare la dispersione di una parte delle già limitate risorse stanziate per un piano di rilancio delle carni al salvataggio degli allevamenti con la distribuzione di un po' di ossigeno.

Per il settore bovino il piano di sostegno recentemente approvato dal Cipe ha caratte-

re plurimale ed è auspicabile che si adotti il PRS utilizzando le risorse in modo da poter incentivare e premiare le produzioni di qualità e abbattere le disconomie derivanti da fattori estranei creando quindi le condizioni generali perché le imprese zootecniche italiane possano misurarsi liberamente con il mercato.

Per il settore suino il piano prevede un intervento unico di 4 mesi con sostegno preventivo rivolto agli allevatori di suino pesante. Se la politica suntuosa dei pubblici poteri e tutta qui si deve pensare seriamente che a Roma abbiano deciso che la nostra suinicoltura non può sostenere lo scontro con i partner della Cee e che la battaglia è perduta senza rimedio. È sintomatico in questo senso il fatto che il piano carni non preveda alcun aiuto per il suino leggero di gran lunga il più esposto alla concorrenza olandese e tedesca.

Perdere tempo peggiora la situazione di chi è già in forte ritardo. È sempre più difficile per la zootecnia italiana recuperare il vantaggio accumulato da concorrenti che si sono attrezzati in genetica costi di alimentazione standard qualitativi non elevati ma uniformi organizzazione produttiva e commerciale programmazione e integrazione.

Certamente la zootecnia nazionale non è in grado di porsi l'obiettivo di ridurre l'importazione di carni con uno sviluppo delle produzioni interne è più verosimile un obiettivo di mantenere le quote attuali sviluppando una politica di qualità e di produzioni tipiche. È in questa direzione e spazio sia per le carni bovine che per quelle suine a condizione che contemporaneamente alla distribuzione delle «boccate di ossigeno» agli allevatori si programmi un Piano organico di politica della carne impostato sulla qualità e che coinvolga nella sfera e nell'attuazione il complesso degli operatori del settore attraverso un apposito «comitato interprofessionale».

È il momento di imitare l'organizzazione dei nostri concorrenti sviluppando nel settore delle carni un sistema integrato fra allevatori industriali di macellazione e tra formazioni cooperative e private orientate al mercato. Lo puntamento e mondiale aggiungendo un pizzico di inventiva nostrana per migliorare le produzioni tipiche nazionali e inventare prodotti nuovi.

(Vicepresidente Co Na Zo)

## Il modernissimo allevamento del CO.NA.ZO. Plasmon e cooperative il matrimonio funziona

BRUNO ENRIOTTI

Una delle maggiori aziende produttrici di omogeneizzati Plasmon da anni ha stretto un accordo con il CO.NA.ZO. (il Consorzio nazionale zootecnico aderente alla Lega delle Cooperative) per la produzione di carne garantita e controllata. La prima intesa fra la più grande azienda italiana produttrice di alimenti dietetici per l'infanzia e il CO.NA.ZO. venne sottoscritta in via sperimentale nel 1981. Era il primo accordo del genere in Italia e prevedeva l'allevamento controllato dei vitelli dalla nascita alla macellazione al fine di garantire una carne priva di antibiotici, estrogeni ed altri elementi inquinanti quindi del tutto e assolutamente sicura per l'alimentazione della prima infanzia.

L'accordo del 1981 si è rapidamente consolidato con la costruzione a Gonzaga (Mantova) di un modernissimo allevamento che produce vitelli esclusivamente destinati alla Plasmon. L'attuale capacità produttiva dell'allevamento di Gonzaga è oggi di 4.800 vitelli all'anno e sarà quanto prima

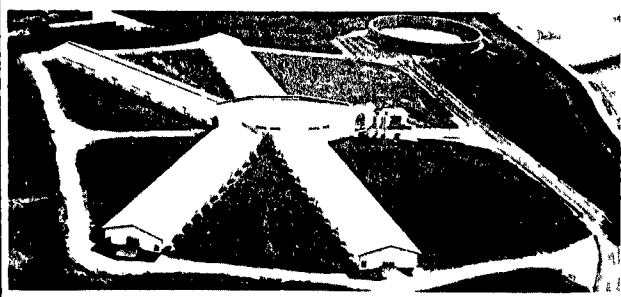
potenziata fino a raggiungere la produzione di 7.200 capi all'anno. Un'altra analoga struttura acquistata dal CO.NA.ZO. a Roncoferraro (sempre in provincia di Mantova) consente di coprire l'intero fabbisogno di carne di vitello necessario alla Plasmon per la produzione dei suoi omogeneizzati. Un nuovo accordo firmato recentemente fra la Plasmon e il CO.NA.ZO. estende questa collaborazione ad altri due importanti settori: quello delle carni di manzo e di pollo.

Per la produzione di carne di manzo sono state create da

parte del CO.NA.ZO. due nuove strutture a Novellara (Reggio Emilia) e a Derovere (Cremona). La produzione di carne di pollo è stata affidata sotto il diretto controllo del CO.NA.ZO. ad una propria società la CIC.ZOO di Perugia già esperta del settore avendo in proprio allevamenti di riproduzione avicoli da ingrasso e stabilimenti di macellazione e lavorazione il tutto di recente costruzione. Anche qui sarà seguito il criterio dei controlli rigorosi in ogni fase della vita dell'animale dal l'uovo fino alla macellazione.

Anche dall'esperienza dell'accordo con la Plasmon dice Ettore Paterlini presidente del CO.NA.ZO. - è partita l'iniziativa di qualificare l'intera produzione bovina e di ampliare questo marchio di qualità attraverso accordi con gli allevatori i quali devono farsi garanti della salubrità dei loro allevamenti alimentando gli animali in

modo da ottenere parametri di qualità finali prestabiliti. Ci è possibile attraverso accordi con i mangifici per la produzione di alimenti bilanciati e impegni dei macelli aderenti per il controllo degli animali coniferi. A questo scopo è stato messo a punto un sistema di verifica delle carni con un metodo di evidenziazione delle caratteristiche fondamentali del prodotto. È un metodo di sola utilizzazione del gruppo CO.NA.ZO. molto più raffinato ed efficiente di quelli previsti dalle leggi vigenti. Con questo programma il CO.NA.ZO. mira a lanciare sul mercato un prodotto per sonalizzato con un proprio marchio chiaramente identificabile dal consumatore finale. Lo scopo è quello di offrire carni controllate garantite senza estrogeni e residui chimici rivalutando la domanda di carne e limitando in tal modo l'inadeguatezza delle produzioni estere.



NELLA FOTO l'impianto di allevamento della CO.NA.ZO. Plasmon a Gonzaga

## Omogeneizzati: per i bambini non c'è di meglio

L'Istituto nazionale della Nutrizione - in un suo invito agli italiani a «mangiare meglio per vivere meglio» - suddivide gli alimenti tradizionali del nostro Paese in sette gruppi a seconda della loro funzione nutritiva prevalente e immaginosamente li denomina «i magnifici sette».

Dei sette gruppi il primo comprende tutti i tipi di carne di pesce e di uova. Il secondo ogni tipo di latte, yogurt e formaggi. Il terzo pane, pasta, riso, altri cereali e patate. Il quarto legumi secchi come fagioli e piselli. Il quinto ogni tipo di grassi e condimento. Il sesto frutta e ortaggi colorati in giallo arancione e verde scuro. Il settimo gli ortaggi a gemma (cavolfiori, lattuga ecc.) e la frutta acidula (agrumi, fragole e così via).

Per una dieta equilibrata - consiglia l'Istituto nazionale della nutrizione - è necessario che un alimento di ciascun gruppo compaia ogni giorno sulla nostra tavola nell'arco della giornata ed è opportuno che questo alimento vanti non resti lo stesso per più giorni. Impariamo quindi a mangiare meglio più variato ogni giorno un poco di tutto. E abituiamo fin da piccolissimi i nostri figli a fare la stessa cosa: introducendo cibi e sapori nuovi il più presto

possibile e variandoli nella misura massima consentita dall'età e dai tempi di crescita.

La carne è quindi uno degli elementi essenziali per l'alimentazione soprattutto per i bambini. Dice il prof. Marcello Giovannini direttore della V Clinica pediatrica dell'Università di Milano: «Nella suocrazia è importante cominciare subito con la carne. Soprattutto perché è proprio con la carne (e in particolare con il pollo e con il vitello) che il piccolo può completare la quantità di sostanze grasse che il latte da solo non è in grado di fornire a sufficienza. Inoltre la carne fornisce al bambino vitamine, proteine e minerali indispensabili alla sua crescita. Per esempio un adeguato apporto di ferro è indispensabile attorno ai 4-5 mesi per prevenire la comparsa di anemia. E la carne contiene una grande riserva di ferro. Anche altri alimenti contengono il ferro in quantità ma non sempre questa ha una alta biodisponibilità. Cioè non sempre il ferro e altre sostanze vitali contenute negli alimenti possono essere facilmente assorbiti e utilizzati dall'organismo. La carne dunque ci garantisce anche sotto questo profilo vitamine, proteine, minerali saranno bene assimilati e subito

utilizzati dall'organismo per crescere».

Naturalmente - continua il prof. Giovannini - bisogna stare attenti a come si somministra la carne ad un bambino nella prima infanzia. Il frullato di carne e l'omogeneizzato sono due cose diverse. La mamma sanno benissimo che per frullare la carne occorre prima bollirla. E con la bollitura purtroppo si perdono grandi quantità di proteine di grasso e di minerali. La carne così si impoverisce non è più quell'alimento così ricco che serve a far crescere il bambino e ad irrobustirlo. Inoltre con la semplice frullatura la carne fornisce al bambino in modo omogeneo nella pappa rimangono piccoli pezzetti che rendono più difficile la digestione. Infrangere anche utilizzando il miglior frullatore del mondo non si potrà evitare che insieme alle sostanze nutritive venga trattenuta una grande quantità di aria e di acqua. Questo può determinare nel bambino un senso di sazietà falso e in genere provoca rigurgiti e difficoltà digestive. La preparazione di un omogeneizzato invece avviene sottovuoto e senza manipolazioni. Niente aria, le proteine originali vengono conservate. I grassi non si perdono con la cottura.

□ b e

## Carni Ci.C.ZOO: qualità sicura

La Ci.C.ZOO è un'azienda cooperativa di carni bovine e suine che ha per recente costituzione annovera nei suoi stabilimenti non solo una qualificata maestranza composta da 200 unità ma anche una moderna tecnologia per mantenere costantemente elevato il livello e l'impegno del suo gruppo dirigente di produrre e commercializzare solo carni di qualità.

In sostanza la Ci.C.ZOO ha inteso mettere al centro del proprio lavoro esclusivamente il consumatore. Infatti la Ci.C.ZOO è radicata nella convinzione della necessità di dare al consumatore una maggiore sicurezza su quello che mangia. Non è un caso infatti che da qualche anno stiano profondamente cambiando le abitudini e i comportamenti d'acquisto dei consumatori così come sta facendosi strada l'orientamento ad acquisti motivati e convincenti per i quali non prevale più solo ed esclusivamente il prezzo ma fondamentali stanno diventando la qualità e la sicurezza dei prodotti.

La cooperativa Ci.C.ZOO si riconosce in questo nuovo

modo di «mangiare oggi» al punto tale che qualità e sicurezza rappresentano l'essenziale e l'esaltazione quotidiana di un modo nuovo di fare politica industriale.

Il controllo qualità Ci.C.ZOO verifica che la carne ottenuta dalla selezione delle specie e da un'accurata scelta dei mangimi sia priva di agenti inquinanti e antibiologici con tolleranza la struttura nutrizionale del prodotto relativa alla programmazione presenza di proteine.

Sufficientemente ampia è la gamma di prodotti Ci.C.ZOO. Arco infatti è presente sul mercato non solo con carni bovine suine ma anche con il pollame. Famoso sono in questo ultimo settore il gallo «spantino» Arco e i prodotti pronti al consumo come crocchette cotolette spiedini tanto per citarne alcuni. Questo significa lavorare per essere sempre al passo con i tempi e con le nuove esigenze dei consumatori. E ciò appunto costituisce lo spirito e l'obiettivo con i quali opera una azienda cooperativa come la Ci.C.ZOO.

□ Pasquale D'Addato vicepresidente Ci.C.ZOO

## Cpca: al servizio di soci e clienti

Il Consorzio fra produttori e cooperative agricole (Cpca) rappresenta una delle presenze più significative nel novero delle imprese impegnate nell'attività di produzione e distribuzione dei mezzi tecnici per la zootecnia e le coltivazioni agronomiche operanti nella Valle Padana con riferimento particolare alle province di Reggio Emilia, Mantova, Parma e Piacenza.

L'esperienza ormai quarantennale dei Molini Cooperativi prima e del Consorzio Cpca poi assieme ai positivi effetti prodotti dal costante processo di razionalizzazione ed evoluzione apportato alle strutture produttive e dalla crescita della specializzazione tecnica e organizzativa degli apparati hanno fatto sì che la qualità e l'efficienza dei prodotti e dei servizi offerti ai propri soci e clienti costituiscono oggi uno dei punti di forza su cui poggia la presenza di questa importante realtà cooperativa.

In particolare nel settore zootecnico nell'indirizzo cui

è maggiormente vocato il territorio quello dell'allevamento delle bovine da latte per la produzione del formaggio Parmigiano Reggiano e del Grana Padano il Cpca ha saputo esprimere al massimo grado la propria capacità produttiva realizzando una gamma di formulati estremamente completa e specializzata.

La gamma dei mangimi Cpca per vacche da latte si compone di ben 13 formulati solo per il Parmigiano Reggiano e Grana Padano con una forte preponderanza di prodotti ad alta efficienza in grado di coniugare nel loro apporto nutritivo elevate percentuali di energia (dovute agli amidi) ad adeguati apporti di fibre altamente digeribili. Il tutto sorretto da equilibrati apporti proteici, aminoacidi e vitaminici minerali in grado di assicurare un regime metabolico ottimale per le produzioni lattiche più elevate.

L'attività di assistenza tecnica e consulenza nell'ottica di soddisfare i bisogni della azienda agro zootecnica nella sua globalità avendo cura e attenzione ad assicurare all'impresa i dati quanto rapporti fra natura, qualità e quantità della produzione, foraggi e sue trasformazioni zootecniche.

Ciò costituisce un tratto distintivo e originale dell'attività svolta dal Cpca in quanto la propria iniziativa si caratterizza non solo come quella di una norma industriale ma, e insieme, come quella di una cooperativa di servizio che tende a farsi carico del complesso dei bisogni che una moderna impresa agro zootecnica ed attività produttiva si pone.

Per un bambino, soprattutto nel primo anno di vita, la carne deve essere molto speciale. A cominciare dalla qualità. È proprio per questo che non ci limitiamo ai soli controlli previsti dalla legge, ma per garantirvi la massima sicurezza ne effettuiamo oltre 30 tipi diversi. E prima ancora che sul prodotto, i nostri controlli vengono su tutte le materie prime impiegate. Per essere certi di darvi la qualità assoluta abbiamo anche il nostro allevamento modello super.

Poi la digeribilità. La cuociamo a vapore in modo che non vada disperso neppure il più piccolo valore nutritivo e la sminuzziamo in particelle finissime, cioè la omogeneizziamo per che il bimbo possa digerirla meglio.

Naturalmente senza conservanti, grazie al confezionamento sottovuoto e alla successiva sterilizzazione.

È per tutti questi motivi che si chiama "prodotto dietetico" e tu puoi essere sicura che la carne omogeneizzata e la carne ideale per tuo figlio.

**SE LA CARNE NON E' DELLA MASSIMA QUALITA' NON PUO' DIVENTARE CARNE OMOGENEIZZATA.**

**Plasmon**  
SCIENZA DELLA ALIMENTAZIONE

**L'AZIENDA COOPERATIVA LEADER NELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE CARNI BOVINE, SUINE, OVINE E AVICOLE**

**LA CICZOO FIRMA ANCHE LA LINEA ARCO**

SAN MARTINO IN CAMPO PG TEL. 609422