

LA TUTELA DELL'ECCELLENZA

Quando si ha tra le mani un prodotto perfetto - frutto di dedizione, passione e fatica - diventa essenziale tutelarlo e vigilarlo. Ma anche presentarlo e valorizzarlo sul mercato. È proprio da questa necessità che i player coinvolti nella realizzazione e nella commercializzazione di prodotti di alta qualità uniscono le proprie forze. E, con la creazione di consorzi, enti e associazioni, si im-

pegnano a salvaguardare e promuovere ciò che hanno tra le mani. Il riferimento va ad alcune carni eccellenti prodotte in Italia da capi allevati in modo naturale, nel rispetto dell'ambiente e dell'animale, ma anche a carni estere di indiscusso pregio, come quelle francesi, irlandesi o gallesi. Le organizzazioni che vigilano sulle filiere di queste carni lavorano in modo responsabile, sono impegnate in operazioni di traspa-

renza, sostengono il lavoro degli allevatori e, contemporaneamente, permettono al prodotto di essere riconoscibile e competitivo sul mercato. Un focus su alcune case history nazionali e internazionali (ma che esportano in Italia) mostra la ricchezza offerta dai territori, l'impegno degli operatori coinvolti, le garanzie di qualità, ma anche le criticità della situazione dell'attuale mercato di riferimento.

CONSORZIO SIGILLO ITALIANO



"Il Consorzio Sigillo Italiano è uno dei tasselli importanti del Piano Carni Bovine Nazionale. Permette di 'dare un nome alla carne prodotta in Italia' e distinguerla da quella estera (ne importiamo il 47%), e di comunicare un marchio ombrello affinché il consumatore possa riconoscerla in sicurezza", esordisce il direttore Giuliano Marchesin. Il Consorzio, che nasce per volontà degli allevatori che partecipano al Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica, viene costituito nel 2017 e ottiene il riconoscimento dal Mipaaf nel 2018. Oggi coordina, sotto il profilo della promozione e valorizzazione del marchio, cinque disciplinari di produzione di qualità certificata: il Vitellone e la Scottona ai cereali, il Fassone di Razza Piemontese, il Bovino Podolico al pascolo, Uovo+Qualità ai cereali e Acquacoltura sostenibile.

"Buone le performance nella Gd"

Il Consorzio ha mosso i primi passi nel novembre 2019 con l'inserimento della carne a marchio negli ipermercati del Gigante (in Piemonte, Lombardia ed Emilia Romagna). Tuttavia, a febbraio 2020 ha dovuto fare i conti con il blocco delle movimentazioni a causa del Covid-19, e tutti i contatti aperti per coinvolgere la distribuzione moderna sono saltati, per lasciar spazio alla gestione delle emergenze. "Durante il lockdown i supermercati Il Gigante hanno comunque registrato un +15% di vendite di carne a marchio Consorzio Sigillo Italiano a dimostrazione che il consumatore ha premiato la comunicazione fatta nei mesi precedenti", sottolinea Marchesin. "Da un paio di mesi a questa parte il vero problema è il prezzo dei bovini pagato agli allevatori, sceso di circa 30 centesimi, che significa lavorare in perdita. La causa di tale calo è da ricercare nell'aumento delle importazioni di carne da parte della Gdo a prezzi bassissimi, poiché i Paesi che storicamente forniscono i ristoranti hanno scontato maggiormente la chiusura e hanno svenduto il prodotto".

Campagne sdv e promozioni

Tramite l'agenzia nazionale AB Comunicazioni, che ha disegnato il marchio, il Consorzio è molto attivo in campagne di promozione e comunicazione. "Abbiamo partecipato con uno stand a Tuttofood 2019, realizzato campagne adv e organizzato promozioni in store. Oltre al sito www.sigilloitaliano.it, abbiamo creato una pagina Facebook e un filmato che spiega da dove arriva la carne commercializzata a marchio Consorzio Sigillo Italiano".

CONTATTI

Consorzio Sigillo Italiano
Via I maggio 7 35020 - Legnaro (Pd)
Mail: info@sigilloitaliano.it
Web: www.sigilloitaliano.it
Presidente: Fabiano Barbisan
Direttore: Giuliano Marchesin



LA GRANDA



La Granda commercializza le carni de La Granda Quality Food, un Consorzio nato nel 1996 da un'idea di Sergio Capaldo insieme a sei allevatori (oggi sono quasi 80) per rilanciare la Razza Bovina Piemontese, presidio Slow Food, e di rivalorizzare il consumo di carne di qualità. La Granda, istituita successivamente al Consorzio (nel 2004), ha dato poi vita a un vero e proprio percorso per valorizzare la qualità della Fassone e dare a tutti i protagonisti della filiera l'attenzione e la remunerazione che meritano. "La Granda è un nuovo modo di produrre carne, che inizia già dalla terra, perché se la terra è 'buona' ne beneficia tutta la filiera", esordisce il fondatore e amministratore delegato Sergio Capaldo.

Attenzione all'ambiente, all'animale e all'allevatore

Gli allevatori seguono un attento disciplinare nato dall'esigenza de La Granda di rispettare l'equilibrio tra benessere ambientale (alimentazione degli animali da prodotti naturali, concimazione naturale dei terreni e necessità dei batteri amici, essenziali per la biodiversità, la fertilità del suolo e la qualità dei foraggi), benessere animale (negli allevamenti, tutti certificati dal Cremba, i vitelli vengono allattati dalla madre per circa 4-6 mesi dopo la nascita, rispettando così i ritmi della natura) e benessere sociale (l'allevatore resta la figura centrale nella filiera della carne).

"La Granda ha riportato l'uomo, l'animale e la natura al centro della filiera alimentare, restituendo valore sociale ed economico al ruolo del contadino/allevatore, dando all'animale la possibilità di crescere in modo naturale e sano, alla natura la possibilità di autoregolarsi, auto-protegersi sopra e sotto il livello del suolo", sottolinea Capaldo. "Il tutto a beneficio del consumatore di carne".

Il valore aggiunto de La Granda

Come fanno sapere dall'associazione, La Granda è l'unica realtà al mondo che garantisce un guadagno continuativo ai suoi allevatori consorziati, grazie all'istituzione del prezzo fisso concordato. Gli animali de La Granda vengono infatti pagati sempre lo stesso prezzo, superiore alla media di mercato, per assicurare agli allevatori una remunerazione rispettosa ed equa.

La fiducia di Eataly

"La Granda ha scelto - per la carne fresca - di rivolgersi al mercato di Eataly (sia in Italia che in Europa) perché è stata l'unica realtà che ha riconosciuto il lavoro e il rispetto degli allevatori garantendo il prezzo fisso", spiega il fondatore. "Oltre alle macellerie di Eataly serviamo una vasta gamma di ristoranti di ogni livello, dalla trattoria agli stellati, in Italia, Europa e Hong Kong. Vendiamo anche tramite un piccolo sito online, che verrà migliorato a breve con un vero e proprio e-commerce".

CONTATTI

La Granda
Via Garetta 8/A 12040 - Genola (Cn)
Mail: comunicazione@lagranda.it
Web: www.lagranda.it
Amministratore delegato: Sergio Capaldo