

"PECCATI DELLA CARNE"

Di Emilio Casalini

SABRINA GIANNINI

Questo non è il Pata Negra però?

SALUMIERE

Pata Negra vuol dire solo gamba nera.

SABRINA GIANNINI

In sintesi perché costa così tanto?

SALUMIERE

Perché ha una vita molto lunga il maiale, viene allevato allo stato brado.

SABRINA GIANNINI

Ma ha i conservanti questo?

SALUMIERE

Sì.

SABRINA GIANNINI FUORI CAMPO

Sarà anche un maiale che ha mangiato ghiande e ha vissuto libero nei prati della Spagna, ma contiene nitrato di potassio, il conservante che nel nostro organismo si trasforma nelle nitrosammine, sostanze cancerogene.

SALUMIERE

Anche il prosciutto di Parma di peggior qualità...

SABRINA GIANNINI

Non ha i conservanti.

SALUMIERE

Non ha conservanti perché il consorzio non lo permette.

SABRINA GIANNINI

Lei ha preso il culatello, quello più caro eh?

SIGNORE

Sì, quello più caro.

SALUMIERE

6 euro e 90 l'etto

SIGNORE

Ecco... Una volta al mese mi faccio un regalo.

SABRINA GIANNINI

Si immagina mai quando mangia un animale che vita ha fatto prima?

SIGNORA

Sì beh, probabilmente di allevamento, no?

SABRINA GIANNINI

Intensivo se lo immagina oppure non intensivo? Libero...

SIGNORA

No, io non lo immagino intensivo perché non mi piace immaginarlo...

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Occuparsi del benessere animale significa creare ambiente e condizioni migliori per i suini, anche rispetto a quelle che oggi sono consentite negli allevamenti intensivi.

ELIO BERGESE – ALLEVATORE

Siamo in una gabbia di, non so quanto sia la superficie, di un metro e qualcosa e non si muovono, non si girano.

SABRINA GIANNINI

Questo una volta era un maiale.

SIGNORA

Fa un po' effetto, eh...

SABRINA GIANNINI

Per lei è interessante come questo animale ha vissuto prima di diventar prosciutto?

SIGNORA

Sì.

SABRINA GIANNINI

E come ha vissuto questo qua biologico?

ELIO BERGESE – ALLEVATORE

Qua la scrofa ha sempre i sei metri esterni, due metri e mezzo interni, dove lei gira libera, sia lei che i piccolini. Con il benessere animale migliora anche la sanità dell'animale.

SABRINA GIANNINI

Lei dice da crudo a crudo dop può esserci una grande differenza?

SALUMIERE

Assolutamente sì, c'è una forbice di prezzo che è enorme

MILENA GABANELLI IN STUDIO

Abbiamo capito che la forbice è sul prosciutto. Subito dopo la pubblicità.

PUBBLICITÀ**MILENA GABANELLI IN STUDIO**

Ci piacciono i salumi? Sicuramente ci interessa come trattiamo allora i maiali. Questo è il tema della rubrica settimanale sul cibo curata dalla nostra Sabrina Giannini.

ANGELO POLEZZI – ALLEVATORE

Nei dipinti diciamo risalenti al Medioevo, ogni volta che viene raffigurato un suino, nel Rinascimento anche poi è sempre la cinta senese, quindi questo maiale nero con la fascia bianca che è proprio appunto la cinta...

SABRINA GIANNINI

Il mondo ci vede così come un quadro rinascimentale dai sapori antichi e genuini, poi veniamo qui ad Expo ed è il trionfo del prosciutto e del salame industriale, ovviamente con la bandierina made in Italy infilzata dentro gli insaccati. Noi avevamo le carte in regola per eleggerci ad ambasciatori del cibo sostenibile, ma si è presa un'altra strada: quella del cibo industriale. Eppure c'è ancora un margine per recuperare la tradizione; dobbiamo semplicemente scegliere noi quale sistema prediligere e finanziare. Emilio Casalini.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Si chiamano prosciutto di montagna, nostrano, del contadino. Sono i prosciutti crudi, di cui, quando andiamo a comprarli al supermercato, non si riesce a sapere la provenienza, a meno di non prendere in mano una coscia prima che venga affettata.

COMMESSO

Questo è Italia.

EMILIO CASALINI

Ok.

COMMESSO

Questo qua è tedesco.

EMILIO CASALINI

Ok. È NL?

COMMESSO

NL, Olanda.

EMILIO CASALINI

Però c'è la bandierina italiana.

COMMESSO

Esatto. È un coscio olandese, lavorato in Italia.

EMILIO CASALINI

Da questo scontrino lui non può sapere da dove è la provenienza?

COMMESSO

No, da questo, no.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Non lo dobbiamo sapere. Infatti, dal primo aprile del 2015, Bruxelles ha imposto la tracciabilità delle carni suine, ma solo per quelle fresche, non quelle lavorate. Per cui, il consumatore oggi continua a non sapere da dove venga il maiale utilizzato per fare i prosciutti che non sono marchiati DOP, a denominazione di origine protetta. Ma questa assenza di trasparenza vale anche per tutte le lavorazioni fatte con carne di maiale.

IVANO GIACOMELLI – CENTRO DIRITTI PER IL CITTADINO

Per esempio, le salsicce, i salami o anche semplicemente alle paste ripiene, il cui contenuto, spesso è in carne, però non si conosce l'origine di quella carne. Quindi è un'informazione assolutamente carente, e che mette il consumatore, espone il

consumatore ad un certo rischio. Ricordo per tutti, la vicenda dello scandalo della carne equina inserita nei tortellini.

DAVIDE CALDERONE – DIRETTORE ASSOCIAZIONE INDUSTRIALI CARNI E SALUMI

Non siamo contrari a etichettare prodotti trasformati dall'origine della materia prima. L'unico problema è il costo. Dopodiché, se siamo disposti tutti, come consumatori, a dire, bene, ci carichiamo di un costo per dare l'informazione, ben venga!

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Ben venga la trasparenza allora e la possibilità del consumatore a scegliere ed eventualmente pagare di più! Cosa che potrebbe però danneggiare il settore dei trasformati. Ma davvero la tracciabilità delle carni lavorate potrebbe aumentare i costi?

GIORGIO APOSTOLI – RESPONSABILE ZOOTECCIA DI COLDIRETTI

Secondo me, questo è un falso problema che costa troppo. È un falso problema perché c'è sempre voglia di vestire d'italiano anche quello che d'italiano non è.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Quanto valga il "Made in Italy", lo prova il tricolore che sventola su quasi tutti i prodotti in commercio, ma di cui non si conosce l'origine e quindi il mangime con cui l'animale è stato nutrito che può arrivare dalla Germania, dove nel 2011 c'è stato lo scandalo dei maiali alla diossina.

DA REPORT DEL 03/04/2011

NILS KLAVITTER – GIORNALISTA SETTIMANALE DER SPIEGEL

Harles & Jentzsch è un produttore di grassi che servono come materia base per mangimi animali. È in questo impianto che sono stati rilevati valori elevati di diossina. Il settore che produce mangimi trasforma la spazzatura in cibo... In Belgio i maiali sono stati alimentati per anni con i fanghi di depurazione. O meglio, i fanghi delle fogne sono stati mischiati nei mangimi. E alla fine di questo ciclo di smaltimento ci sono gli animali che poi siamo noi a mangiare.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Gli allevatori italiani hanno invece maggiori controlli proprio perché aderendo quasi tutti al circuito dei marchi DOP, Parma e San Daniele, devono rispettare dei disciplinari di produzione molto rigidi, sia sulla qualità degli alimenti, che sulla loro origine.

CLAUDIO VERONESI – ALLEVATORE

Granella verde, c'è il pastone di mais, che è quello che noi mettiamo via, diciamo, l'autunno, e viene insilato nei silos, poi lo usiamo tutto il tempo dell'anno.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Per aumentare ancora di più la qualità dei propri prodotti, questo allevatore del Mantovano, usa mangime privo di Ogm, per il 70 per cento di produzione propria, e viene mescolato con il siero di latte del circuito del Grana Padano, un altro marchio protetto locale.

CLAUDIO VERONESI – ALLEVATORE

Questo comporta sulle carni, delle carni migliori. Più saporite.

GIORGIO APOSTOLI – RESPONSABILE ZOOTECNIA DI COLDIRETTI

Senza il "Made in Italy", gli allevatori italiani son persi. Non avrebbero nessun futuro.

DAVIDE CALDERONE – DIRETTORE ASSOCIAZIONE INDUSTRIALI CARNI E SALUMI

Le capacità nostre sono di prendere la materia prima e trasformarla. Sono tanti esempi, no? Anche nel mondo alimentare. Mi riferisco al caffè, mi riferisco insomma... è pieno di esempi di eccellenza alimentare di trasformazione di prodotti che in Italia non esistono. O se esistono, non sono sufficienti. Se non è "Made in Italy" questo...?

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Il cacao può essere solo importato, mentre i maiali da noi ci sono, e diventano italiani solo con la trasformazione. Gli svizzeri hanno un'idea diversa del prodotto nazionale, e hanno fatto una legge per autorizzare il "Made in Svizzera" solo se si utilizzano materie prime che il Paese produce. Cacao escluso ovviamente.

GIANCARLO KESSLER – AMBASCIATORE SVIZZERA IN ITALIA

Prevede per i prodotti agricoli che per l'80 per cento dei prodotti esistenti in Svizzera devono entrare nel prodotto. Significa che nel cioccolato al latte, il latte in questo caso deve essere del 100% di provenienza svizzera e naturalmente questo vale per i prodotti esistenti in Svizzera. Nel caso tipico, la cioccolata, il cacao non verrà contato in questa percentuale.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Il risultato è che la Svizzera ha una reputazione internazionale eccellente, come dimostrato dalle leadership mondiale occupato nel Country Brand Index: una classifica che premia la percezione e la reputazione di un Paese nel mondo.

Mentre noi, proprio sulla qualità stiamo cedendo terreno, anche sui prodotti più rappresentativi, come il prosciutto DOP. Ad indicarlo il numero delle cosce marchiate che vengono portate alla macellazione, dove ben il 25% del totale viene rifiutato perché non idoneo agli standard.

MAURIZIO GALLO – DIRETTORE ASSOCIAZIONE NAZIONALE ALLEVATORI SUINI

Purtroppo questo è un problema serio. Vengono allevati anche degli animali derivati da razze che non sono state migliorate specificatamente per questo tipo di produzione.

ALLEVATORE

Ci sono allevatori che inseminano i maiali con linee genetiche danesi, che sono molto più veloci a crescere per cui gli animali son pronti in 7 mesi, mentre per i miei servono 9 mesi. Capisci quanto si risparmia? Oltretutto li devono bollare con una data di due mesi prima perché altrimenti li scoprono.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Molti suini sarebbero inseminati con la linea genetica del Danish Duroc, molto più rapida a crescere, in cima alla lista nera delle razze proibite, per incroci con i maiali italiani.

ALLEVATORE

Arrivano ai macelli e scartano il 30%, ma quella carne la vendono lo stesso. Il margine che hanno è ancora buono. Facendo in questo modo però mettono a rischio tutto il sistema del DOP.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Il marchio di origine protetta, è un ombrello sotto cui vogliono stare in molti. Quindi piccoli prosciutti dop crescono come quello marchiato Cuneo che è prodotto da una sola azienda, la Carni Dock che abbiamo contattato per avere informazioni più dettagliate che non abbiamo trovato sul sito.

EMILIO CASALINI AL TELEFONO

Pronto?

SEGRETERIA CARNI DOCK AL TELEFONO

Carnidock buonasera. Le passerei il signor Allasia.

EMILIO CASALINI AL TELEFONO

Grazie.

LUIGI ALLASIA AL TELEFONO – AMMINISTRATORE CARNI DOCK

Casalini buonasera. Noi abbiamo il piacere di incontrarvi per diciamo questa intervista. La contatterò o domani o comunque entro lunedì un mio amico che mi da così una mano, e niente, a quel punto lì vi mettete d'accordo per una data.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Poi invece, si sono rifiutati di rilasciare l'intervista. Più facile entrare in questa azienda del trevigiano che affronta il problema dell'inquinamento grazie ai biodigestori che trasformano i liquami in energia.

MAURIZIO MILANI - ALLEVATORE

Il liquame dell'azienda viene pompato all'interno di questo, di questa vasca coperta. Questa parte residua di proteina, i batteri la digeriscono e poi da questa proteina ricavano il metano. Questo metano alimenta poi un piccolo motore a biogas con generatore che copre il 60% del nostro fabbisogno elettrico.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Dove questo non avviene e quando gli allevamenti sono troppo concentrati iniziano invece i problemi.

DAMIANO DI SIMINE – PRESIDENTE LEGAMBIENTE LOMBARDA

Dobbiamo pensare che soltanto in tre province della Lombardia, quelle con vocazione suinicola, ci sono qualcosa come 5 milioni di capi suini. Cioè oltre il 50% della produzione suinicola nazionale. È chiaro che una densità così forte di allevamenti zootecnici degli impatti severi ce li ha sulle acque di falda, sulle acque superficiali, sia per quanto riguarda anche la condizione generale sia delle comunità locali sia del benessere animale di questi allevamenti.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Occuparsi del benessere animale significa creare ambiente e condizioni migliori per i suini, anche rispetto a quelle che oggi sono consentite negli allevamenti intensivi, come stanno provando a fare in un allevamento biologico delle langhe.

EMILIO CASALINI

Quanto cambia dal convenzionale?

ELIO BERGESE – ALLEVATORE

Dal convenzionale siamo in una gabbia di, non so quanto sia la superficie, di un metro e qualcosa e non si muovono, non si girano. Qua la scrofa ha sempre i sei metri esterni, due metri e mezzo interni, dove lei gira libera, sia lei che i piccolini. Con il benessere animale migliora anche la sanità dell'animale. È sostenibile, è sostenibile, sì, anche perché il mercato oggi come oggi ci sta valorizzando abbastanza il prodotto che stiamo producendo.

SERGIO CAPALDO – PRODUTTORE E ALLEVATORE

La qualità è un diritto di tutti, non può essere un diritto relegato soltanto a chi se lo può permettere. Dobbiamo fare educazione alimentare fin dall'inizio, con i bambini, intanto dovremmo mangiare meno carne, il futuro è quello di mangiarne meno, ma dobbiamo seriamente capire e decidere che cosa intendiamo per qualità.

E la qualità e la biodiversità.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

La tutela della biodiversità la troviamo ad esempio qui, nelle valli toscane, in uno dei più grandi allevamenti di razze antiche italiane, un allevamento di cinta senese. Sotto i tetti fotovoltaici, gli spazi sono ampi per tutti.

ANGELO POLEZZI – ALLEVATORE

Tutta la carne, di tutti gli animali, è DOP. L'unica carne suina DOP d'Europa, quindi ha un riconoscimento che nessun altro ha. Quindi se devo mangiare una volta alla settimana la carne, preferisco quella volta alla settimana spendere un euro in più e investirlo sulla mia salute. E investirlo nel territorio.

EMILIO CASALINI FUORI CAMPO

Perché l'alimentazione del maiale prevede solo uso di orzo, favino e prodotti coltivati localmente.

ANGELO POLEZZI – ALLEVATORE

E quindi io che vengo in Toscana voglio vedere la cinta senese che pascola e voglio mangiarmi la cinta, cioè non voglio mangiarmi un'altra cosa perché l'altra cosa la trovo ovunque e non mi interessa. È un valore non solo di chi ha l'allevamento, ma è un valore della società, è un valore di tutti.

SABRINA GIANNINI

"Nutrire il pianeta" è lo slogan dell'Expo, bisogna anche dire come. Dentro il padiglione zero si racconta la storia della domesticazione degli animali dal neolitico, ma sarebbe stato molto più utile mostrare i danni che l'allevamento intensivo ha fatto nell'ultimo mezzo secolo della nostra storia.

I Paesi emergenti quando escono dalla povertà copiano i nostri modelli alimentari. I cinesi, per esempio, mangiano 500 milioni di suini all'anno, la metà del consumo mondiale. Il Brasile per fornire la soia e il mais ai mangimifici cinesi ha bruciato 25 milioni di ettari di foresta. 116 milioni di tonnellate di carne di suino a parte, nel mondo si mangiano 80 miliardi di tonnellate di pollame e 8 milioni di tonnellate di bovini. Gli allevamenti intensivi stanno togliendo spazio alle colture che potrebbero sfamare i poveri; oltretutto inquinano.

MILENA GABANELLI IN STUDIO

Sento un peso sullo stomaco. Poi naturalmente è il consumatore che sceglie, decidendo che cosa mangiare e, se sa, sceglie meglio.