CARNI DELLA MARCA

FILIERA AGROALIMENTARE

BOVINMARCHE

Associazione di Produttori della Filiera Agroalimentare Carni della Marca

RASSEGNA STAMPA
ANNO 2022

Qm QUALITÀ GARANTITA DALLE MARCHE

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE MARCHIGIANA OPERATORE AUTORIZZATO

PSR MARCHE 2014-2020

Unione Europea / Regione Marche
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Unione Europea

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

REGIONE MARCHE

omniacomunicazione

HANNO PARLATO DI NOI

QUOTIDIANI E PERIODICI

VALMETAURO
IL RESTO DEL CARLINO
CARNI E CONSUMI

ONLINE

INFORMATORE ZOOTECNICO
MARCHE INFINITE
RADIO PRIMA RETE
PESARO NOTIZIE
VIVERE FANO
NON SOLO FLAMINIA
IL RESTO DEL CARLINO
IL RESTO DEL CARLINO
CRONACHE MACERATESI
CORRIERE ADRIATICO
IL RESTO DEL CARLINO
INFORMA CIBO
EDIZIONI PUBBLICITÀ ITALIANA

QUOTIDIANI E PERIODICI

MarcAfree - BovinMarche

www.bovinmarche.it

Bovinmarche è l'associazione di allevatori marchigiani, nata più di 30 anni fa per identificare le produzioni di qualità della regione Marche e consentire ai consumatori di individuare le carni del territorio. Con l'obiettivo di migliorare ulteriormente il benessere dei propri animali ed elevare la qualità delle proprie carni, presenta MarcAfree, la filiera marchigiana di bovini da carne antibiotic-free. Coordinata da Bovinmarche, MarcAfree è un progetto virtuoso che vede la partecipazione di diversi player: il Crpa di Reggio Emilia (Centro ricerche produzioni animali), l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, l'Università Politecnica delle Marche e Impresa Verde Marche di Ancona. Le sue carni, inoltre, sono certificate da un ente terzo, Assam.

Stop all'antibiotico-resistenza

Il progetto nasce come risposta a un problema che coinvolge da vicino gli allevamenti: l'antibiotico-resistenza. "L'utilizzo non prudente o razionale dell'antibiotico in zootecnia è considerato come una delle maggiori cause di selezione di batteri antibioticoresistenti", spiega Domenico Romanini, presidente di Bovinmarche. "Per questo motivo le recenti normative mirano a ridurre l'impiego di sostanze antimicrobiche nel bestiame e a limitare l'utilizzo di molecole 'critiche' per la loro importanza in medicina umana. Intervenire sulla riduzione di antibiotici in allevamento ha anche un'importante valenza ambientale, poiché riduce i residui di tali sostanze nelle deiezioni e l'insorgenza di antibiotico-resistenza, contenendone il rischio di diffusione connesso allo spandimento agronomico".

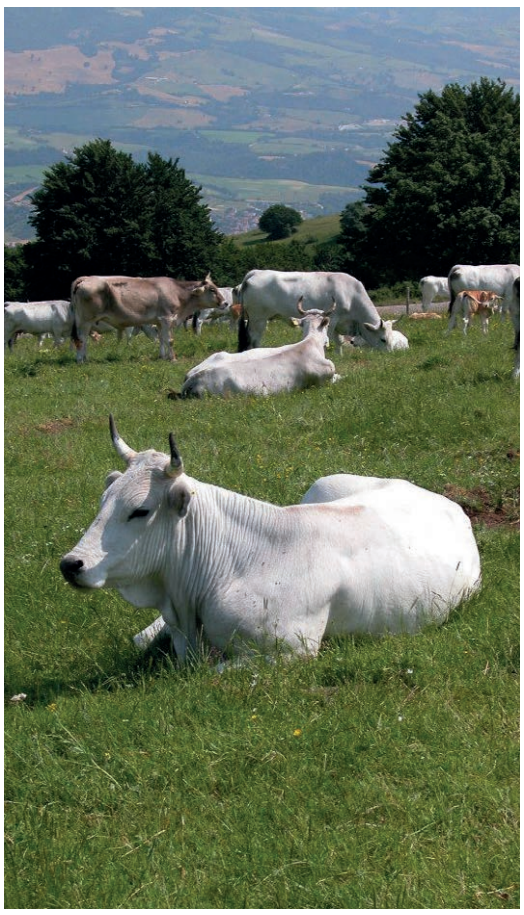
Obiettivo: massima qualità

La filiera marchigiana di bovini da carne antibiotic-free garantisce inoltre elevati standard di benessere animale e di biosicurezza durante tutte le fasi di allevamento. Ma anche una maggiore salute degli animali con lo scopo di migliorare la qualità e la sicurezza delle carni, utilizzando soluzioni a basso impatto ambientale e sostenibili economicamente.

I vantaggi per il settore

"La certificazione 'antibiotic free' viene percepita dagli allevatori come un'opportunità di crescita notevole", continua Romanini. "La gestione 'senza antibiotici' avviene a livello di allevamento e comporta un impegno maggiore da parte degli allevatori che però riconoscono le ripercussioni positive che comporta tale scelta, in termini di diminuzione della mortalità dei vitelli e di maggiore produttività. La forte pressione dei mass-media nei confronti della carne bovina relativa all'impatto ambientale, al rispetto e la salute degli animali e alla salubrità delle produzioni, non consente di pensare a una sostenibilità economica basata su un'ulteriore diversificazione della produzione e sull'aumento dei volumi produttivi. La possibilità di ottenere un prodotto d'allevamento senza utilizzo di antibiotici offre una soluzione a molte di queste problematiche. La certificazione, inoltre, offre la possibilità alle aziende marchigiane di bovini da carne di proporre sul panorama locale, nazionale ed estero un prodotto innovativo e facilmente riconoscibile, in grado, da una parte, di rispondere alla crescente richiesta di consumatori e opinione pubblica - che premono su un uso più oculato dei farmaci -, e, dall'altra, di rafforzare la competitività della filiera locale di carne bovina rispetto a quella venduta dalla Gdo spesso di origine non locale".

Domenico Romanini, presidente Bovinmarche



Ampio raggio d'azione

Il campo d'azione di MarcAfree non riguarda solo l'allevamento bovino, anche quello ovino e suino. Come spiega il presidente, la maggior parte degli allevamenti Bovinmarche sono quelli tradizionali a ciclo chiuso con le vacche e vitellini che da maggio ad ottobre vivono liberi al pascolo; gli allevamenti ovini tutte le estati praticano ancora la transumanza verso le montagne dell'Appennino; molti allevamenti di suini sono di piccole dimensioni e stanno reintroducendo sistemi di allevamento semibrado. Le aziende, poi, sono collocate in un territorio incontaminato e producono alta qualità scegliendo metodi tradizionali, rispettando la dignità e il benessere degli animali e dell'ambiente in cui vivono. "Bovinmarche tutela così il patrimonio genetico zootecnico delle Marche e, di pari passo, assicura - sostenendoli - che gli allevatori con la loro presenza e con le loro attività, continuino a essere le 'sentinelle del territorio'".

La commercializzazione

"Il mercato della cooperativa di allevatori è principalmente regionale, anche se parte del prodotto fornito ai laboratori di sezionamento finisce nelle mense collettive di tutt'Italia, in particolare in quelle di Roma. Bovinmarche si sta affacciando a nuovi mercati con i suoi prodotti 'storici' ma anche con la produzione e la vendita di Agnello Igp degli allevatori marchigiani e di suino locale", sottolinea Domenico Romanini. "La distribuzione è rivolta in prevalenza alla Do (26%) e alla Gdo (28% del fatturato) di cui da quasi 20 anni, è autorevole interlocutore, come testimoniano i punti vendita Coop Allenza 3.0, che propongono le carni Igp di Bovinmarche. La vendita a laboratori e grossisti (che servono anche mense collettive, scolastiche, ospedaliere e private) occupa circa il 22% della distribuzione, il canale normal trade (assieme al canale Horeca, 22% del fatturato) coinvolge tra gli altri circa 70 macellerie delle Marche che vendono esclusivamente carne bovina certificata Marchigiana". Sul fronte del confezionamento, Bovinmarche sta lavorando nel segno della sostenibilità, per proporre una nuova confezione innovativa, biodegradabile, green e, quindi, meno impattante per l'ambiente.

Azove - Antiobiotic Free Beef

www.azove.it

Azove - Associazione Zootecnica Veneta - è un'organizzazione di produttori, con sede a Cittadella (Pd), che segue tutta la filiera della zootecnia bovina da carne: dalla selezione dei bovini al supporto tecnico-sanitario agli allevatori, dall'informazione e formazione alla macellazione e lavorazione industriale, fino alla commercializzazione delle carni di qualità. È una filiera tutta veneta con 50mila capi distribuiti su un centinaio di aziende socie, 24 milioni di chili di carne prodotti, un fatturato di 137 milioni di euro. Alla base del suo operato, un posto di primo piano spetta alla qualità e alla massima attenzione ai dettagli nel segno del benessere e della sostenibilità. Valori riconosciuti e garantiti anche da due certificazioni: 'Rintracciabilità di filiera', grazie alla quale è possibile ricostruire la storia del prodotto, dalle fasi di allevamento alla nutrizione degli animali, dai trattamenti sanitari alle procedure di macellazione e sezionamento, fino alla vendita; e 'Qualità Verificata', un marchio promosso da Regione Veneto che protegge e valorizza l'agroalimentare di qualità e che assicura carni bovine ottenute con alimentazione a base di cereali, senza cortisonici, nel pieno rispetto del benessere degli animali. All'interno di questo quadro e grazie al supporto di partner strategici (tra cui l'Università di Padova, l'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezia e l'Istituto zooprofilattico sperimentale di Lombardia ed Emilia-Romagna), Azove ha messo a punto un importante e innovativo progetto chiamato 'Antibiotic free Beef': l'allevamento di bovini senza l'utilizzo di antibiotici.

Gli obiettivi di 'Antiobitic free Beef'

Alla base del progetto c'è la ferma volontà di Azove di combattere e contenere il fenomeno dell'antibiotico-resistenza attraverso un minor impiego di antibiotici negli allevamenti zootecnici. Determinante è stata la collaborazione con il dipartimento Dafnae dell'Università di Padova che ha messo a punto una ricerca di 36 mesi sull'identità e la modalità di utilizzo degli antibiotici in allevamento. Questo progetto ha permesso ad Azove di azzerare l'uso di antibiotici negli ultimi sei mesi di vita agli animali di alcuni allevamenti e offrire ai consumatori un prodotto di alta qualità: 'Azove zero'. Ma non è tutto. L'associazione ha realizzato un piano innovativo che mette in luce le corrette strategie atte a eliminare l'uso di antibiotici anche con lo scopo di migliorare le prestazioni economiche degli allevamenti - grazie a un incremento delle loro quote di mercato e all'abbattimento dei costi legati all'utilizzo del farmaco -, di incrementare le condizioni di benessere e di biosicurezza, e di rivalutare l'immagine del settore della carne rossa nei confronti dell'opinione pubblica.

Qualità su tutti i fronti

Per garantire il benessere dell'intera filiera, Azove segue tutte le fasi della produzione della carne bovina: dall'acquisto degli animali alla gestione del ciclo di allevamento, dal management aziendale, alle scelte adatte a mantenere in salute e benessere i bovini. Sostiene poi gli allevatori nel riconoscimento economico del loro lavoro, sia con la grande distribuzione organizzata che con le piccole realtà. Grazie al nuovo centro di macellazione di Cittadella, infine, offre una maggiore efficienza produttiva. I risultati che ne derivano, quindi, coinvolgono tutta la filiera: maggior benessere degli animali, aumento dei profitti degli allevatori, massima tutela dei consumatori e ottima qualità del prodotto finale - certificato, tracciabile e sicuro - da portare sulle tavole dei consumatori.

il Resto del Carlino

PAESE :Italia
PAGINE :24
SUPERFICIE :70 %

DIFFUSIONE :(307000)
AUTORE :Alberto Pieri

► 31 luglio 2022

I prodotti delle Marche? Certificati Distretto del cibo, sfida di qualità

Il progetto accoglie i marchi d'eccellenza della regione. Un paniere di tipicità orgoglio del Made in Italy

di **Alberto Pieri**

Alla base di tutto c'è la valorizzazione della tipicità locale. Fine nobile e, al tempo stesso, stella polare per la crescita economica di molte delle regioni italiane. Tra queste vi è senza dubbio le Marche che, per dare ancora più vigore a questo approccio rispetto alle eccellenze che questa terra sa regalare, ha riconosciuto il distretto dei prodotti certificati 'Food Brand Marche'. Stiamo parlando del primo riconoscimento regionale per quanto riguarda la categoria dei distretti dei prodotti certificati e va ad aggiungersi al distretto biologico regionale 'La biodiversità che ci unisce' (di cui abbiamo parlato domenica scorsa *ndr*); e al Bio-Distretto di prossimità 'Picenum'.

Food Brand Marche opera dal 2020 come associazione per la promozione e la valorizzazione del patrimonio enogastronomico marchigiano e raggruppa tutti i maggiori consorzi e associazioni del comparto dei prodotti a denominazione di origine e a indicazione geografica. Chiari gli obiettivi che meritano di essere riepilogati. Il primo, naturalmente, è legato alla valorizzazione delle produzioni locali di qualità in connessione con il territorio. Il secondo è invece quello di favorire la competitività delle aziende agricole incoraggiando però la loro aggregazione. Un altro punto cardine del progetto è la valorizzazione delle produzioni di qualità certificate promuovendo e comunicando i vantaggi di tali prodotti, in termini di specifici metodi di produzione, elevati standard di benessere degli animali, metodi di coltivazione e trasformazione rispettosi dell'ambiente, qualità e salubrità dei prodotti. Il tutto, sempre nell'ottica di incrementare il valore aggiunto per le imprese agricole marchigiane.

«Ma il distretto dei prodotti certificati – commenta il vicepresidente della Regione e assessore all'agricoltura Mirco Carloni – è stato creato anche per promuovere il miglioramento della qualità delle produzioni agroalimentari, o dei processi produttivi delle stesse, a garanzia dei consumatori, così come per migliorare la conoscenza da parte dei consumatori dei sistemi di produzione di qualità e dei relativi sistemi di certificazione. Questo con l'ambizione di riuscire ad aumentare i consumi dei prodotti di qualità certificata e di conseguenza le relative produzioni e rafforzare il ruolo degli organismi associativi nell'aggregazione dell'offerta nell'ambito di filiere di qualità. Un piano d'azione che punta anche far crescere e sviluppare il reddito delle imprese con l'acquisizione di nuove quote di valore aggiunto tramite l'intervento diretto nella trasformazione e commercializzazione e l'integrazione di filiera».

Un aspetto da tenere in grande considerazione è quello che contraddistingue la filosofia di tutti i distretti ovvero essere più visibili

Tutti i diritti riservati

il Resto del Carlino

PAESE :Italia
PAGINE :24
SUPERFICIE :70 %

DIFFUSIONE :(307000)
AUTORE :Alberto Pieri

► 31 luglio 2022

nei teatri nazionali o internazionali. Tra le principali azioni di internazionalizzazione e di promozione degli ultimi anni ci sono stati gli appuntamenti fieristici tra i più importanti.

«Fiere – afferma il presidente del distretto Food Brand Marche Antonio Centocanti – per le quali è stato studiato un 'modello' o 'modulo' standard di presentazione del sistema che si richiama al contenitore FBM definendo uno stand espositivo unico che sia utilizzato in tutti gli eventi e che sia in grado, con una certa modularità, di accogliere principalmente i prodotti da promuovere senza tralasciare le singole aziende con i loro marchi, così facendo abbiamo creato un'ottimale organizzazione del sistema e una forte opportunità di contenimento dei costi andando a utilizzare per un lungo tempo e per più eventi uno stand standardizzato e modulare a seconda delle esigenze».

L'eccellenza delle tipicità e del territorio prodotti è la stella polare che muove ogni azione del distretto. Food Brand Marche propone infatti un paniere di prodotti che rappresentano un biglietto da visita della regione sulle tavole italiane ed estere nel solco del meglio del Made in Italy dell'agroalimentare. Tra questi prodotti non possono mancare l'olio extravergine d'oliva Cartoceto Dop, l'olio extravergine d'oliva Marche Igp, l'oliva ascolana del Piceno Dop, il prosciutto di Carpegna Dop, il vitellone bianco dell'Appennino Centrale Igp, il vitellone Bovinmarche Qm, l'agnello del centro Italia Igp, la casciotta di Urbino Dop, i vini Doc e Docg della Regione Marche, i maccheroncini di Campofilone Igp, produzioni afferenti al Sqnpi (sistema di qualità nazionale produzione integrata), produzioni certificate biologiche.

Insomma – come confermato dall'analisi 'Swot' della Regione Marche – i settori coinvolti compongono il ricco bouquet eccellenze della Regione Marche e, tramite la costituzione del distretto, si costruiscono rapporti stretti nelle filiere e nei servizi indirizzati a tutto il territorio in risposta alla necessità di integrazione tra i settori. Stiamo parlando di qualcosa come 3.500 imprese agricole coinvolte per un fatturato stimato di 850 milioni di euro.

Accanto alle certificazioni di qualità resta alta l'attenzione per il comparto bio. A oggi le Marche sono la regione che ha la maggiore percentuale di produzione biologica (circa il 23% della complessiva), su una superficie di 110 mila ettarati e si registra, non a caso, la crescita più significativa del numero di produttori che si dedicano al bio e dei consumi del biologico sulla media nazionale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ANTONIO CENTOCANTI

«Ottimale organizzazione anche nelle fiere più importanti»

BIGLIETTO DA VISITA

Il meglio del settore agroalimentare sulle tavole di tutto il mondo

MIRCO CARLONI

«Un piano d'azione per far aumentare il reddito delle nostre realtà produttive»

INSIEME È MEGLIO

Tutti i diritti riservati

il Resto del Carlino

PAESE :Italia
PAGINE :24
SUPERFICIE :70 %

DIFFUSIONE :(307000)
AUTORE :Alberto Pieri

► 31 luglio 2022

Favorire le imprese e la loro competitività incoraggiandone l'aggregazione»

CONTROLLI

Sotto la lente i metodi di produzione e gli standard di salubrità

FILIERE MONITORATE

Migliorare i livelli della qualità nell'interesse primo dei consumatori

Tutti i diritti riservati

il Resto del Carlino

PAESE :Italia
PAGINE :24
SUPERFICIE :70 %

DIFFUSIONE :(307000)
AUTORE :Alberto Pieri

► 31 luglio 2022

Casciotta di Urbino, pasta di farro, olive ascolane e tartufo di Acqualagna. A destra, Mirco Carloni e, in basso, Antonio Centocanti

Tutti i diritti riservati

Valmetauro

Domenica di successo per la fiera di San Matteo a Fossombrone: 120 espositori e pubblico delle migliori occasioni

Corriere Adriatico · email: pesaro@corriereadriatico.it · fax: 0721 67984
Martedì 20 settembre 2022 · www.corriereadriatico.it · telefono: 0721 31633

Razza marchigiana, la qualità contro il rincaro dell'energia

L'analisi e i progetti dei produttori Bovinmarche per superare l'attuale crisi

IL CONVEGNO

FANO Oltre al biologico, un settore dell'agricoltura che sta qualificando il territorio regionale: le Marche conservano la risorsa dell'allevamento di una razza bovina che è stata sempre famosa per la qualità delle sue carni. Tutelare e incrementare questa risorsa è stato il tema di un convegno, organizzato dalla Bovinmarche, che si è svolto nei giorni scorsi a Fano con la presenza di allevatori, studiosi ed esperti del settore.

L'innovazione della Regione

Nel corso della iniziativa sono stati presentati i risultati del progetto di innovazione finanziato dalla Regione Marche attraverso programma di sviluppo rurale e nato dall'esigenza di sviluppare delle iniziative per la valorizzazione delle produzioni di bovini da carne degli allevatori partecipanti alla filiera "Carni della marca" e, più in generale, degli allevatori delle Marche. I temi del convegno sono apparsi oggi ancora più impellenti vista la necessità da parte degli operatori di riunirsi per dibattere su come uscire dall'attuale situazione di crisi e trovare un tavolo comune per mettere in pratica le soluzioni più efficaci. «Molte delle nostre aziende – ha dichiarato il presidente dell'associazione Domenico Romanini - stanno attraversando momenti di grande difficoltà, generata dalle crisi mondiali che hanno portato l'economia del Paese in grande sofferenza, a causa del caro energia e dell'aumento dei prezzi delle materie prime. Insomma, in questa situazione di incertezza la qualità è l'unica soluzione per uscire dalla crisi, puntando sui fattori di benessere animale».

Splendidi bovini di razza marchigiana

Bovinmarche, nei suoi 30 anni di attività, ha immesso nel circuito distributivo un prodotto riconoscibile e caratterizzato: una carne allevata con metodi tradizionali, di altissima qualità, arricchita da una serie di servizi e da una certificazione trasversale che valorizza le peculiarità della razza marchigiana e dei suoi allevamenti. Recuperare la tradizione del territorio, puntare a rivitalizzare il settore, ripopolare le zone pedemontane e montane delle Marche, immettere nel mercato prodotti buoni, sani, genuini: questi gli obiettivi che Bovinmarche si pone e che oggi prevedono nuove attività, come il servizio destinato alla ristorazione e agli agriturismi e progetti come il recupero dell'incrocio storico di suini delle Marche. Sono seguiti poi gli interventi dei relatori: Patrick Orlando, ricercatore Di.Sva (dipartimento di scienze della vita e dell'ambiente), che è intervenuto sugli aspetti qualitativi e nutrizionali della carne bovina, Anna Garavaldi del centro ricerche produzioni animali sui nuovi prodotti a base di carne bovina e sulla percezione del consumatore. Valeria Musi sulla corretta gestione della qualità delle carni fresche e valutazione delle tecniche di conservazione.

Andrea Petrini - direttore del consorzio tutela vitellone bianco Appennino centraleIgp - sulle prospettive e opportunità di mercato delle carni bovine di qualità. Al convegno che rientra nel progetto misura 16.2 - sostegno a progetti pilota per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie - filiera "Carni della Marca", ha portato il suo saluto anche l'assessore regionale all'agricoltura Mirco Carloni.

Massimo Foghetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Art bonus, le "Parole" per cultura e comunità

Primo incontro sui benefici fiscali del mecenatismo

IL CICLO

FOSSOMBRONE Il convegno su "Art bonus" che consente un credito di imposta, pari al 65% dell'importo donato, a chi effettua erogazioni liberali a sostegno del patrimonio culturale pubblico italiano, svoltosi nella chiesa di San Filippo a Fossombrone «è stato un primo momento per presentare e diffondere il sentirsi parte della comunità cittadina e prendersi cura del patrimonio culturale attraverso un impegno personale di tutela e valorizzazione - spiega la consigliere delegata alla cultura Maria Silvia Nocelli - per mantenere e trasmettere ciò che ci è stato consegnato in eredità dai nostri padri. I benefici fiscali, per chi si impegna in tal senso sono importanti ma non determinanti. La partecipazione e i numerosi interventi hanno testimoniato il forte interesse sull'argomento. Si è trattato del primo di una serie di incontri con a tema il patrimonio culturale come bene collettivo della nostra comunità».

I contenuti proposti dai relatori, Riccardo Marchetti commercialista; Sara Trotta del segretariato regionale del ministero della cultura delle Marche e dello storico dell'arte Tommaso Castaldi, sono risultati interessanti per aver offerto spunti e riflessioni a tutto campo. Il convegno ha inaugurato il progetto culturale "Parole" che proseguirà fino a marzo del prossimo anno.

ro. giu.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Schianto, bambina soccorsa dall'eliambulanza

Frontale a Montefelcino Feriti anche la mamma e l'altro conducente

L'INCIDENTE

MONTEFELCINO Frontale sulla strada provinciale 48 a Montefelcino, bambina di 9 anni portata in eliambulanza all'ospedale Salesi di Ancona. Il fatto è avvenuto attorno alle 7,50 di ieri quando un'utilitaria guidata da una donna di 36 anni che procedeva in direzione Isola del Piano ha impattato frontalmente contro un'altra utilitaria guidata da un uomo di 76 anni che guidava verso Fossombrone. L'impatto è stato violento. Sono intervenuti subito i carabinieri di Isola del Piano e i medici del 118 che hanno allertato l'eliambulanza. Sulle prime si è temuto che la bambina sul seggiolino posteriore avesse battuto violentemente la testa. Momenti di ansia e apprensione. Per ragioni di protocollo la bimba è stata portata in elicottero all'ospedale pediatrico di Ancona per verificarne le condizioni e stabilire quali conseguenze potesse aver avuto l'impatto. Per fortuna col passare delle ore l'allarme è rientrato.

L'eliambulanza intervenuta a scopo precauzionale ha trasportato la bambina all'ospedale Salesi di Ancona

La madre invece ha riportato piccoli traumi ed è stata portata all'ospedale di Torrette di Ancona ma già in serata è stata dimessa. Le conseguenze più gravi le ha avuto il 76enne, pensionato del posto, che è stato ricoverato in ospedale a Urbino. Ha riportato una ferita alla testa cosa che porterà i carabinieri a verificare se avesse la cintura correttamente allacciata o se abbia avuto un malfunzionamento. Nessuno dei tre è in pericolo di vita. I carabinieri stanno cercando di ricostruire la dinamica dell'incidente in quanto l'auto guidata dalla donna ha invaso la corsia opposta centrando l'anziano. Sul posto il personale della Provincia per il ripristino della strada.LUBNE

ONLINE

Bovini da carne

Carne bovina, incontro al Mipaaf per Aop Italia Zootecnica

Le richieste presentate dall'Associazione di organizzazioni produttori (Aop) Italia Zootecnica al ministro Patuanelli l'11 luglio scors

Di ***Francesca Baccino*** 13 Luglio 2022

Il piano carni bovine nazionale e le proposte per il Piano strategico della Pac 2023-2027 i temi in discussione

Riflettori sul **piano carni bovine nazionale** e sulle proposte per il **Piano strategico della Pac 2023-2027**, attualmente in discussione, per rispondere alle osservazioni della Commissione europea.

Questi i temi al centro dell'incontro che si è svolto lo scorso 11 luglio tra l'Aop (Associazione di Organizzazioni produttori) Italia Zootecnica, i rappresentanza degli allevatori, e il ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali (Mipaaf), Stefano Patuanelli.

«Siamo uno dei pochi settori organizzati direttamente dal basso - ha esordito **Alessandro De Rocco**, delegato dal presidente dell'Aop. **Fabiano Barbisan**, e presidente dell'Oi Intercarneitalia, l'interprofessione della zootecnia bovina da carne - abbiamo costruito un piano carni bovine nazionale basandolo su tre pilastri, ovvero, dare un marchio alla carne bovina per renderla riconoscibile, aumentare i ristalli 100% Italia per non dipendere totalmente dall'estero, sviluppare l'interprofessione per rendere autonomo il settore sotto il profilo finanziario con l'applicazione di regole "erga omnes" condivise dall'intera filiera».

Il percorso per arrivare al piano carni bovine nazionale

Il piano carni bovine nazionale (https://bit.ly/3obrhqm) mostra come il settore è stato in grado di organizzarsi partendo dal decreto ministeriale dell'11 marzo 2011 che ha istituito il sistema di qualità nazionale zootecnia, poi con il riconoscimento ministeriale, arrivato nel 2018, del **Consorzio Sigillo Italiano** partecipato da tutti i capofiliera che gestiscono i disciplinari di produzione del vitellone e scottona allevati ai cereali, del fassone di razza piemontese, dell'uovo+ qualità ai cereali, di acquacoltura sostenibile del bovino podolico al pascolo.

Sempre nel 2018 è arrivato il riconoscimento regionale e ministeriale dell'**Aop Italia Zootecnica** partecipata dalle principali associazioni ed organizzazioni produttori (Op Apz Calabria, Op Arborea, Op Assobovini, Oo Azove, Op Bovinmarche, Op Scaligera, Op Unicarve, OP Vitellone di marca, Op Vitelli di marca, Op Sicilia, Ap Unicarve, Ap Boccarone, Ap Asprocarne Piemonte, Cons. Carni Piemonte, Coop. Terramadre Campania).

Il Sistema Qualità Nazionale

Nel 2019 il riconoscimento ufficiale da parte del Mipaaf della prima ed unica organizzazione interprofessionale **Oi Intercarneitalia che rappresenta oltre il 60% del bovino da carne prodotto in Italia**.

Ha fatto seguito anche il via libera della commissione Sqn (Sistema Qualità Nazionale), coordinata dal Pietro Gasparri, e le modifiche del Dm 4 marzo 2011, ammodernato con nuovi strumenti per rispondere alle sfide del programma europeo "Farm To Fork" decreto che andrà al vaglio della conferenza stato regioni a settembre.

Necessaria un'Ocm carni bovine

De Rocco ha consegnato al ministro (https://bit.ly/3azdkvb) una lettera appello per adeguare il documento del piano strategico nazionale in accordo con le regioni. In particolare si chiede di istituire un'Ocm carni bovine che darebbe impulso ad una migliore organizzazione di mercato e di **adeguare l'eco-schema 1** per mettere in condizione le aziende di allevamento di gestire il miglioramento nell'uso dei farmaci.

Un'altra richiesta riguarda **l'aggiunta di un livello 3 con l'applicazione di disciplinari di sostenibilità ambientale, sociale ed economic**a. Infine, la necessità di adeguare il sistema degli aiuti accoppiati stabilendo **un unico plafond** (oggi sono due) e **tre**

E-magazine
Tecniche, prodotti e servizi dalle aziende

Catalogo Aziende e Prodotti
Un modo semplice per cercare un'azienda o un prodotto!
Cerca adesso

L'Esperto risponde
I consigli di Terra e Vita agli agricoltori
Cerca adesso

livelli di premio (oggi sono cinque) per evitare una distribuzione a pioggia di premi inutili allo sviluppo delle aziende di allevamento.

L'Italia copre il fabbisogno di carne bovina solo fino al 52%

In Italia si produce solo circa il 52% di carne bovina per il fabbisogno interno mentre il 48% proviene dall'estero, anche da paesi dove la deforestazione e la sicurezza alimentare sono un problema e secnodo Aop Italia Zootecnica sarebbe quindi necessario sviluppare le azioni promozionali del consorzio Sigillo italiano, per dare un "nome alla carne prodotta in Italia" ed emanare una legge (in Francia esiste dal 2002) per rendere o**bbligatoria la tracciabilità della carne nella ristorazione pubblica e privata**.

TAG Aop Italia Zootecnica | carne bovina | Mipaaf | Ocm carne bovina | oi Intercarneitalia | Pac 2023-2027 | piano carni bovine nazionale | Stefano Patuanelli

Mi piace 21

Facebook | Twitter | Linkedin | Pinterest | Email

Articoli correlati

Report Ismea, produzione di carne bovina in frenata nei primi nove mesi del 2023

Finanziato il progetto di promozione della carne di Aop Italia Zootecnica

Carne bovina, tracciabilità arma vincente per sostenere i consumi

LASCIA UN COMMENTO

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito Web:

☐ Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

Pubblica Commento

Dalla stessa categoria

BOVINI DA CARNE / 13 Febbraio 2024

contenuto sponsorizzato

Carne rossa e fake news, serve un po' di chiarezza

Dall'incontro organizzato a Roma dall'Accademia di agricoltura (2a parte). Il convegno ha analizzato alcune criticità della filiera della produzione di carne rossa in Italia. Con l'intenzione di contribuire alla diffusione di corrette informazioni sul rapporto tra questo prodotto, la salute e l'ambiente

Di Laura Della Giovampaola

BOVINI DA CARNE / 30 Gennaio 2024

contenuto sponsorizzato

Dove va la produzione delle carni rosse

Dal convegno organizzato dall'Accademia nazionale di agricoltura . L'evento è stato l'occasione per analizzare lo stato dell'arte della filiera produttiva della carne bovina italiana nel suo processo dal campo alla tavola. Obiettivi: fare il punto sul mercato e diffondere informazioni corrette

Di Laura Della Giovampaola

BOVINI DA CARNE / 17 Gennaio 2024

Cibo coltivato, via libera alla vendita in Israele, un fallimento negli...

Lo ha sottolineato la Coldiretti rendendo noto che la rivista tecnologica del famoso Mit di Boston ha definito l'operazione tra i più grandi fallimenti scientifici dell'anno. Commento negativo anche quello espresso dal sottosegretario D'Eramo

Di Francesca Baccino

BOVINI DA CARNE / 8 Gennaio 2024

Report Ismea, produzione di carne bovina in frenata nei primi nove...

Lo studio ha stimato anche una produzione di carne nell'Ue in flessione del 5% nei primi 9 mesi del

Lo studio ha stimato anche una produzione di carne nell'UE in flessione del 3% nei primi 9 mesi del 2023

Di Francesca Baccino

BOVINI DA CARNE / 18 Dicembre 2023

contenuto sponsorizzato

Inalca e Corteva scuotono Ecomondo

Insieme alla fiera di Rimini per una filiera agro-zootecnica più sostenibile. Il loro messaggio: valutare e potenziare nuove pratiche agronomiche per produrre foraggi per bovini in modo ecocompatibile. Con lo scopo di ridurre le emissioni, migliorare il rendimento delle colture e la gestione del suolo, aumentare il sequestro di carbonio

Di Paolo Pingani

Carica altri articoli

Rimani aggiornato sul mondo dell'agricoltura

Iscriviti alle nostre newsletter

© New Business Media Srl. Tutti i diritti riservati. Sede legale Via Eritrea 21 - 20157 Milano | Codice fiscale, Partita IVA e Iscrizione al Registro delle imprese di Milano: 08449540965
Registrazione Tribunale di Milano n. 70 del 5.3.2014. Precedentemente registrata presso il Tribunale di Bologna al n. 4609 del 29.12.77
Roc n° 24344 del 11 marzo 2014

BovinMarche: "Uscire dalla crisi è possibile. Servono qualità e benessere degli animali"

Successo per il convegno di Bovinmarche che ha riunito a Fano allevatori, studiosi ed esperti del settore "La qualità delle carni bovine" è il titolo del convegno svolto a Fano, in occasione di BrodettoFest, a cura di **BovinMarche**, l'associazione simbolo degli allevatori di bovini di Marchigiana, la razza da carne più diffusa nel territorio.

Presieduta da Domenico Romanini, l'associazione è nata oltre 30 anni fa (nel 1987) per identificare le produzioni di qualità della Regione e consentire ai consumatori di individuarne i prodotti di eccellenza.

A Fano, dopo i saluti di apertura dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Marche Mirco Carloni, si sono riuniti allevatori, studiosi ed esperti nazionali per dibattere sulle prospettive e le opportunità di sviluppo del mercato delle carni bovine nella regione Marche.

Nel corso del convegno sono stati presentati i risultati del progetto di innovazione finanziato dalla Regione Marche attraverso il PSR e nato dall'esigenza di sviluppare delle iniziative per la valorizzazione delle produzioni di bovini da carne degli allevatori partecipanti alla filiera "Carni della Marca" e, più in generale, degli allevatori della Regione Marche.

I temi del convegno sono apparsi oggi ancora più impellenti vista la necessità da parte degli operatori di riunirsi per dibattere su come uscire dall'attuale situazione di crisi e trovare un tavolo comune per mettere in pratica le soluzioni più efficaci.

"Molte delle nostre aziende – dichiara il presidente **Domenico Romanini** – stanno attraversando momenti di grande difficoltà, generata dalle crisi mondiali che hanno portato l'economia del Paese in grande sofferenza: il caro energia e l'aumento dei prezzi delle materie prime. Insomma, in questa situazione di incertezza la qualità è l'unica soluzione per uscire dalla crisi, puntando sui fattori di benessere animale.

Bovinmarche, nei suoi 30 anni di attività, ha immesso nel circuito distributivo un prodotto riconoscibile e caratterizzato: una carne allevata con metodi tradizionali, di altissima qualità, arricchita da una serie di servizi e da una certificazione trasversale che valorizza le peculiarità della razza Marchigiana e dei suoi allevamenti.

Recuperare la tradizione del territorio, puntare a rivitalizzare il settore, ripopolare le zone pedemontane e montane delle Marche, immettere nel mercato prodotti buoni, sani, genuini: questi gli obiettivi che Bovinmarche si pone e che oggi prevedono nuove attività (come il servizio destinato alla ristorazione e agli agriturismi) e progetti (come il recupero dell'incrocio storico di suini delle Marche)".

Molto apprezzati gli interventi dei relatori intervenuti: Patrick Orlando – Ricercatore Di.S.V.A, che è intervenuto sugli aspetti qualitativi e nutrizionali della carne bovina, Anna Garavaldi del Centro Ricerche Produzioni Animali sui nuovi prodotti a base di carne bovina e sulla percezione del consumatore. Valeria Musi sulla corretta gestione della qualità delle carni fresche e valutazione delle tecniche di conservazione. Andrea Petrini – Direttore del Consorzio tutela Vitellone Bianco Appennino Centrale IGP e sulle prospettive e opportunità di mercato delle carni Bovine di Qualità.

L'obiettivo del progetto era quello di garantire una migliore remunerazione del prodotto fornito dagli allevatori e nasceva

AMAT associazione marchigiana attività teatrali
circuito multidisciplinare di teatro, danza, musica e circo contemporaneo delle Marche

Prossimi eventi

I Martedì dell'Arte. Lectio con la prof.ssa Paola Ballesi il 20 febbraio (ore 18) al cine-teatro Cecchetti di Civitanova Marche

Conferenza stampa per SEYO (Sistema Europe Youth Orchestra) al Cantiere Rossini di Pesaro mercoledì 21 febbraio (ore 11)

All'Hemingway Caffè di Jesi venerdì 23 febbraio alle ore 20 finissage della mostra del fotografo senigalliese Paolo Monina

VAI AL CALENDARIO DEGLI EVENTI

Obiettivo del progetto era quello di garantire una migliore remunerazione del prodotto fornito dagli allevatori e nasceva dalla necessità di valorizzare tutti i tagli del bovino indipendentemente dalla stagionalità delle produzioni.

Nel corso del progetto, purtroppo, sono drasticamente cambiate le prospettive di partenza a causa delle conseguenze legate al terremoto prima ed all'emergenza sanitaria COVID-19. A seguito delle numerose vicende che si sono susseguite in questi ultimi anni, gli obiettivi del progetto sono divenuti ancora più attuali in quanto è oramai indispensabile individuare nuove strategie di commercializzazione del prodotto.

Le strategie individuate inizialmente: migliorare la qualità delle forniture di carni fresche, garantire la disponibilità dei diversi tagli durante tutto l'anno, applicando metodologie che consentano la conservazione ottimale dei tagli; individuare lo sviluppo di prodotti innovativi, sono divenute obiettivi non più rinviabili, per garantire un futuro alla zootecnica da carne nella Regione Marche.

Il convegno rientra nel Progetto Misura 16.2 – Sostegno a progetti pilota per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie – Filiera "Carni della Marca".

Info: bovinmarche.it

Nella foto il vice Presidente della Regione Marche Mirco Carloni con alcuni allevatori di Bovinmarche.

A cura di

Federica Guglielmini

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Scrivi qui..

Nome*

Email*

Sito web

☐ Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.

Commento Articolo »

PRECEDENTE
APP – Ascoli Piceno Present, il festival multidisciplinare che torna per la settima edizione il 14 e 15 ottobre

SUCCESSIVO
A Senigallia fornitura gratuita o semigratuita dei libri di testo: da mercoledì 12 ottobre via alle domande

Successo per il convegno di Bovinmarche che ha riunito a Fano allevatori, studiosi ed esperti del settore

15 settembre 2022 | 0 Commenti

Uscire dalla crisi è possibile ma è indispensabile puntare sulla qualità delle carni e salvaguardare il benessere animale

"La qualità delle carni bovine" è il titolo del convegno svolto a Fano, in occasione di BrodettoFest, a cura di BovinMarche, l'associazione simbolo degli allevatori di bovini di Marchigiana, la razza da carne più diffusa nel territorio. Presieduta da Domenico Romanini, l'associazione è nata oltre 30 anni fa (nel 1987) per identificare le produzioni di qualità della Regione e consentire ai consumatori di individuarne i prodotti di eccellenza.
A Fano, dopo i saluti di apertura dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Marche Mirco Carloni, si sono riuniti allevatori, studiosi ed esperti nazionali per dibattere sulle prospettive e le opportunità di sviluppo del mercato delle carni bovine nella regione Marche. Nel corso del convegno sono stati presentati i risultati del progetto di innovazione finanziato dalla Regione Marche attraverso il PSR e nato dall'esigenza di sviluppare delle iniziative per la valorizzazione delle produzioni di bovini da carne degli allevatori partecipanti alla filiera "Carni della Marca" e, più in generale, degli allevatori della Regione Marche. I temi del convegno sono apparsi oggi ancora più impellenti vista la necessità da parte degli operatori di riunirsi per dibattere su come uscire dall'attuale situazione di crisi e trovare un tavolo comune per mettere in pratica le soluzioni più efficaci.
"Molte delle nostre aziende – dichiara il presidente Domenico Romanini - stanno attraversando momenti di grande difficoltà, generata dalle crisi mondiali che hanno portato l'economia del Paese in grande sofferenza: il caro energia e l'aumento dei prezzi delle materie prime. Insomma, in questa situazione di incertezza la qualità è l'unica soluzione per uscire dalla crisi, puntando sui fattori di benessere animale. Bovinmarche, nei suoi 30 anni di attività, ha immesso nel circuito distributivo un prodotto riconoscibile e caratterizzato: una carne allevata con metodi tradizionali, di altissima qualità, arricchita da una serie di servizi e da una certificazione trasversale che valorizza le peculiarità della razza Marchigiana e dei suoi allevamenti. Recuperare la tradizione del territorio, puntare a rivitalizzare il settore, ripopolare le zone pedemontane e montane delle Marche, immettere nel mercato prodotti buoni, sani, genuini: questi gli obiettivi che Bovinmarche si pone e che oggi prevedono nuove attività (come il servizio destinato alla ristorazione e agli agriturismi) e progetti (come il recupero dell'incrocio storico di suini delle Marche)".
Molto apprezzati gli interventi dei relatori intervenuti: Patrick Orlando - Ricercatore Di.S.V.A, che è intervenuto sugli aspetti qualitativi e nutrizionali della carne bovina, Anna Garavaldi del Centro Ricerche Produzioni Animali sui nuovi prodotti a base di carne bovina e sulla percezione del consumatore. Valeria Musi sulla corretta gestione della qualità delle carni fresche e valutazione delle tecniche di conservazione. Andrea Petrini - Direttore del Consorzio tutela Vitellone Bianco Appennino Centrale IGP e sulle prospettive e opportunità di mercato delle carni Bovine di Qualità.
L'obiettivo del progetto era quello di garantire una migliore remunerazione del prodotto fornito dagli allevatori e nasceva dalla necessità di valorizzare tutti i tagli del bovino indipendentemente dalla stagionalità delle produzioni. Nel corso del progetto, purtroppo, sono drasticamente cambiate le prospettive di partenza a causa delle conseguenze legate al terremoto prima ed all'emergenza sanitaria COVID-19. A seguito delle numerose vicende che si sono susseguite in questi ultimi anni, gli obiettivi del progetto sono divenuti ancora più attuali in quanto è oramai indispensabile individuare nuove strategie di commercializzazione del prodotto. Le strategie individuate inizialmente: migliorare la qualità delle forniture di carni fresche, garantire la disponibilità dei diversi tagli durante tutto l'anno, applicando metodologie che consentano la conservazione ottimale dei tagli; individuare lo sviluppo di prodotti innovativi, sono divenute obiettivi non più rinviabili, per garantire un futuro alla zootecnica da carne nella Regione Marche. Il convegno rientra nel Progetto Misura 16.2 - Sostegno a progetti pilota per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie - Filiera "Carni della Marca".
Info: bovinmarche.it

Podcast | Video

radio-doc-160224
2
RADIO D.O.C.

radio-doc-090224
6
RADIO D.O.C.

radio-doc-020224
7
RADIO D.O.C.

Visualizza Tutti

Condividi:

comune di pesaro | pesaro | regione marche | Attualità | Il Periodico | Prima Pagina

Lascia un commento

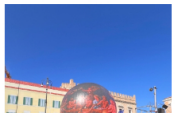
La tua mail non sarà pubblicata.

Nome | Indirizzo Email

Commento

Salva il commento

Prima Pagina



PESARO 2024 HA IL SUO 'ALBERO DELLA VITA': SABA ...

ATTUALITÀ
mercoledì febbraio 2024

CINQUE EURO CAPITALI: EMESSA IERI LA MONETA DI ...

PRIMA PAGINA
mercoledì febbraio 2024

'RITRATTI ROSSINIANI' PER CELEBRARE IL COMPLEA ...

ATTUALITÀ
martedì febbraio 2024

Da Twitter

Non c'è niente da vedere qui (per ora)

Quando ne pubblicherà, i suoi Tweet verranno mostrati qui.

Visualizza su Twitter

Da Instagram

Radio Prima Rete

Mixage Promotion Group Concessionaria esclusiva per "Radio Prima Rete" e Periodico "Prima Pagina Marche"

Strada Fornace Vecchia 69,
61122 Pesaro (PU)
radio@primarete.it

Studi radiofonici
0721 200814

Amministrazione e pubblicità
0721 201155
0721 201220

Commenti recenti

Molto bello

NEW TRACK DELLA SETTIMANA 18
27/04/2015

Siamo molto contenti che presto la situazione delle nostre strade verrà migliorata.Giusto interve ...

TAGLIOLINI: "UN MILIONE DI EURO PER LE STRADE PROVINCIALI, SISTEMEREMO BUCHE, ASFALTI E CUNETTE"
14/04/2015

Ultime Gallerie Inserite

Rimani connesso con noi

Prima Pagina Attualità Sport Cultura Top

Procedendo con la navigazione si accetta l'utilizzo dei cookie da parte di questo sito a fini statistici e per consentire un corretto funzionamento delle procedure di navigazione.
Per maggiori informazioni sull'uso dei cookie, Leggi informativa estesa

Uscire dalla crisi è possibile ma è indispensabile puntare sulla qualità delle carni e salvaguardare il benessere animale

« Precedente / Continua »

rosalbaangiuli / 17 settembre 2022 / Info

Successo per il convegno di Bovinmarche che ha riunito a Fano allevatori, studiosi ed esperti del settore

"La qualità delle carni bovine" è il titolo del convegno svolto a Fano, in occasione di BrodettoFest, a cura di **BovinMarche**, l'associazione simbolo degli allevatori di bovini di Marchigiana, la razza da carne più diffusa nel territorio. Presieduta da Domenico Romanini, l'associazione è nata oltre 30 anni fa (nel 1987) per identificare le produzioni di qualità della Regione e consentire ai consumatori di individuarne i prodotti di eccellenza.

A Fano, dopo i saluti di apertura dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Marche Mirco Carloni, si sono riuniti allevatori, studiosi ed esperti nazionali per dibattere sulle prospettive e le opportunità di sviluppo del mercato delle carni bovine nella regione Marche. Nel corso del convegno sono stati presentati i risultati del progetto di innovazione finanziato dalla Regione Marche attraverso il PSR e nato dall'esigenza di sviluppare delle iniziative per la valorizzazione delle produzioni di bovini da carne degli allevatori partecipanti alla filiera "Carni della Marca" e, più in generale, degli allevatori della Regione Marche. I temi del convegno sono apparsi oggi ancora più impellenti vista la necessità da parte degli operatori di riunirsi per dibattere su come uscire dall'attuale situazione di crisi e trovare un tavolo comune per mettere in pratica le soluzioni più efficaci.

"Molte delle nostre aziende – dichiara il presidente **Domenico Romanini** – stanno attraversando momenti di grande difficoltà, generata dalle crisi mondiali che hanno portato l'economia del Paese in grande sofferenza: il caro energia e l'aumento dei prezzi delle materie prime. Insomma, in questa situazione di incertezza la qualità è l'unica soluzione per uscire dalla crisi, puntando sui fattori di benessere animale. Bovinmarche, nei suoi 30 anni di attività, ha immesso nel circuito distributivo un prodotto riconoscibile e caratterizzato: una carne allevata con metodi tradizionali, di altissima qualità, arricchita da una serie di servizi e da una certificazione trasversale che valorizza le peculiarità della razza Marchigiana e dei suoi allevamenti. Recuperare la tradizione del territorio, puntare a rivitalizzare il settore, ripopolare le zone pedemontane e montane delle Marche, immettere nel mercato prodotti buoni, sani, genuini: questi gli obiettivi che Bovinmarche si pone e che oggi prevedono nuove attività (come il servizio destinato alla ristorazione e agli agriturismi) e progetti (come il recupero dell'incrocio storico di suini delle Marche)".

Molto apprezzati gli interventi dei relatori intervenuti: Patrick Orlando – Ricercatore Di.S.V.A, che è intervenuto sugli aspetti qualitativi e nutrizionali della carne bovina, Anna Garavaldi del Centro Ricerche Produzioni Animali sui nuovi prodotti a base di carne bovina e sulla percezione del consumatore. Valeria Musi sulla corretta gestione della qualità delle carni fresche e valutazione delle tecniche di conservazione. Andrea Petrini – Direttore del Consorzio tutela Vitellone Bianco Appennino Centrale IGP e sulle prospettive e opportunità di mercato delle carni Bovine di Qualità.

L'obiettivo del progetto era quello di garantire una migliore remunerazione del prodotto fornito dagli allevatori e nasceva dalla necessità di valorizzare tutti i tagli del bovino indipendentemente dalla stagionalità delle produzioni. Nel corso del progetto, purtroppo, sono drasticamente cambiate le prospettive di partenza a causa delle conseguenze legate al terremoto prima ed all'emergenza sanitaria COVID-19. A seguito delle numerose vicende che si sono susseguite in questi ultimi anni, gli obiettivi del progetto sono divenuti ancora più attuali in quanto è oramai indispensabile individuare nuove strategie di commercializzazione del prodotto. Le strategie individuate inizialmente: migliorare la qualità delle forniture di carni fresche, garantire la disponibilità dei diversi tagli durante tutto l'anno, applicando metodologie che consentano la conservazione ottimale dei tagli; individuare lo sviluppo di prodotti innovativi, sono divenute obiettivi non più rinviabili, per garantire un futuro alla zootecnica da carne nella Regione Marche.

Il convegno rientra nel Progetto Misura 16.2 – Sostegno a progetti pilota per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie – Filiera "Carni della Marca".

Info: bovinmarche.it

Nella foto il vice Presidente della Regione Marche Mirco Carloni con alcuni allevatori di Bovinmarche.

A**nuska Pambianchi**

–

#Uscire dalla crisi è possibile ma è indispensabile puntare sulla qualità delle carni e salvaguardare il benessere animale

Condividi:

Twitter Facebook WhatsApp Telegram E-mail

Ripubblica "Mi piace" Di' per primo che ti piace.

Correlati

Gli allevatori Bovinmarche confermano Romanini presidente
8 luglio 2020
In "Info"

Sostegno della Regione Marche a favore degli allevatori di bovini e bufalini da latte, la soddisfazione di Cooperlat
4 marzo 2022
In "Info"

La Casciotta d'Urbino Dop protagonista al SANA con una ricetta esclusiva
6 settembre 2023
In "cucina"

« Precedente
Ex Carducci, Paolini: «Provincia costantemente impegnata sulla vicenda, ottenuti altri 267mila euro dal Mit per la progettazione definitiva»

Continua »
Digital Graffiti: scalfire muri con segni leggeri

Lascia un commento

Scrivi un Commento...

Commento

Categorie

COMUNICATO STAMPA

Successo per il convegno di Bovinmarche che ha riunito a Fano allevatori, studiosi ed esperti del settore

15.09.2022 - h 11:58

3' di lettura 242

"La qualità delle carni bovine" è il titolo del convegno svolto a Fano, in occasione di BrodettoFest, a cura di BovinMarche, l'associazione simbolo degli allevatori di bovini di Marchigiana, la razza da carne più diffusa nel territorio. Presieduta da Domenico Romanini, l'associazione è nata oltre 30 anni fa (nel 1987) per identificare le produzioni di qualità della Regione e consentire ai consumatori di individuarne i prodotti di eccellenza.

A Fano, dopo i saluti di apertura dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Marche Mirco Carloni, si sono riuniti allevatori, studiosi ed esperti nazionali per dibattere sulle prospettive e le opportunità di sviluppo del mercato delle carni bovine nella regione Marche. Nel corso del convegno sono stati presentati i risultati del progetto di innovazione finanziato dalla Regione Marche attraverso il PSR e nato dall'esigenza di sviluppare delle iniziative per la valorizzazione delle produzioni di bovini da carne degli allevatori partecipanti alla filiera "Carni della Marca" e, più in generale, degli allevatori della Regione Marche. I temi del convegno sono apparsi oggi ancora più impellenti vista la necessità da parte degli operatori di riunirsi per dibattere su come uscire dall'attuale situazione di crisi e trovare un tavolo comune per mettere in pratica le soluzioni più efficaci.

"Molte delle nostre aziende – dichiara il presidente **Domenico Romanini** - stanno attraversando momenti di grande difficoltà, generata dalle crisi mondiali che hanno portato l'economia del Paese in grande sofferenza: il caro energia e l'aumento dei prezzi delle materie prime. Insomma, in questa situazione di incertezza la qualità è l'unica soluzione per uscire dalla crisi, puntando sui fattori di benessere animale. Bovinmarche, nei suoi 30 anni di attività, ha immesso nel circuito distributivo un prodotto riconoscibile e caratterizzato: una carne allevata con metodi tradizionali, di altissima qualità, arricchita da una serie di servizi e da una certificazione trasversale che valorizza le peculiarità della razza Marchigiana e dei suoi allevamenti. Recuperare la tradizione del territorio, puntare a rivitalizzare il settore, ripopolare le zone pedemontane e montane delle Marche, immettere nel mercato prodotti buoni, sani, genuini: questi gli obiettivi che Bovinmarche si pone e che oggi prevedono nuove attività (come il servizio destinato alla ristorazione e agli agriturismi) e progetti (come il recupero dell'incrocio storico di suini delle Marche)".

Molto apprezzati gli interventi dei relatori intervenuti: Patrick Orlando - Ricercatore Di.S.V.A, che è intervenuto sugli aspetti qualitativi e nutrizionali della carne bovina, Anna Garavaldi del Centro Ricerche Produzioni Animali sui nuovi prodotti a base di carne bovina e sulla percezione del consumatore. Valeria Musi sulla corretta gestione della qualità delle carni fresche e valutazione delle tecniche di conservazione. Andrea Petrini - Direttore del Consorzio tutela Vitellone Bianco Appennino Centrale IGP e sulle prospettive e opportunità di mercato delle carni Bovine di Qualità.

L'obiettivo del progetto era quello di garantire una migliore remunerazione del prodotto fornito dagli allevatori e nasceva dalla necessità di valorizzare tutti i tagli del bovino indipendentemente dalla stagionalità delle produzioni. Nel corso del progetto, purtroppo, sono drasticamente cambiate le prospettive di partenza a causa delle conseguenze legate al terremoto prima ed all'emergenza sanitaria COVID-19. A seguito delle numerose vicende che si sono susseguite in questi ultimi anni, gli obiettivi del progetto sono divenuti ancora più attuali in quanto è oramai indispensabile individuare nuove strategie di commercializzazione del prodotto. Le strategie individuate inizialmente: migliorare la qualità delle forniture di carni fresche, garantire la disponibilità dei diversi tagli durante tutto l'anno, applicando metodologie che consentano la conservazione ottimale dei tagli; individuare lo sviluppo di prodotti innovativi, sono divenute obiettivi non più rinviabili, per garantire un futuro alla zootecnica da carne nella Regione Marche. Il convegno rientra nel Progetto Misura 16.2 - Sostegno a progetti pilota per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie - Filiera "Carni della Marca".

ARGOMENTI attualità, Bonvinmarche, comunicato stampa

da **Bonvinmarche**
www.bovinmarche.it

Questo mese hai letto 11 articoli.
Maggiori informazioni qui:
https://vivere.me/b7sc

IL GIORNALE DI DOMANI

Leggi Vivere Fano come preferisci
14

vivere marche
QUOTIDIANI ONLINE PER LA TUA CITTÀ

Fabriano: Il navigatore lo porta sulle scalette di piazza del...
130

Pesaro 2024 è pronta ad "accendere" la Biosfera. Sabato 24...
166

Piano triennale dei Lavori pubblici, Casini (PD): "La giunta...
82

Porto Recanati: Cristiano De Andrè in concerto all'Arena...
108

Latini (Lega): incontro al ministero per Ciip e Ferrovia Salaria
78

Mangialardi (PD): "A fianco dei lavoratori...
214

vivere italia
QUOTIDIANI ONLINE PER LA TUA CITTÀ

Europee, Bonino "Aperti a tutti, c'è una battaglia da fare"
12

Napoli, voragine in strada al Vomero: inghiottite 2 auto-Video
38

Maurizio Costanzo, Maria De Filippi e il perché non ha più parlato di lui
38

Botte e frustate a bimbo di 5 anni, madre e zia fermate a Catania
76

Baldocchi Immobiliare

Alla biblioteca Braille letture per i piccoli alla scoperta della 'natura della cultura'

Ottimo secondo posto per la Rari Master Pesaro ai campionati regionali master di nuoto

Pesaro sempre più green, trasformati 6 ettari edificabili in terreni agricoli

Elezioni, prosegue il tour di Scaramucci sul territorio, prossimo appuntamento a Trasanni

Intelligenza artificiale, cosa pensano le imprese della comunicazione, sondaggio della CNA

Sguardo sul Sacro, dall'Arcidiocesi di Urbino tre incontri dedicati alla formazione dei docenti

I 3 Articoli più letti della settimana

Urto in rotatoria tra un'ambulanza con un paziente a bordo e...
8676

Accoltella il compagno della madre dopo una lite: paura a...
8546

Si schianta contro un muretto, rompe un tubo del metano e...
6284

Attualità Economia Lavoro

Puntare sulla qualità delle carni e salvaguardare il benessere animale. Partecipato incontro a Fano con BovinMarche

Di **Redazione Flaminia** - 15 Settembre 2022 199 0

"La qualità delle carni bovine" è il titolo del convegno svolto a Fano, in occasione di BrodettoFest, a cura di **BovinMarche**, l'associazione simbolo degli allevatori di bovini di Marchigiana, la razza da carne più diffusa nel territorio. Presieduta da Domenico Romanini, l'associazione è nata oltre 30 anni fa (nel 1987) per identificare le produzioni di qualità della Regione e consentire ai consumatori di individuarne i prodotti di eccellenza.

A Fano, dopo i saluti di apertura dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Marche Mirco Carloni, si sono riuniti allevatori, studiosi ed esperti nazionali per dibattere sulle prospettive e le opportunità di sviluppo del mercato delle carni bovine nella regione Marche. Nel corso del convegno sono stati presentati i risultati del progetto di innovazione finanziato dalla Regione Marche attraverso il PSR e nato dall'esigenza di sviluppare delle iniziative per la valorizzazione delle produzioni di bovini da carne degli allevatori partecipanti alla filiera "Carni della Marca" e, più in generale, degli allevatori della Regione Marche. I temi del convegno sono apparsi oggi ancora più impellenti vista la necessità da parte degli operatori di riunirsi per dibattere su come uscire dall'attuale situazione di crisi e trovare un tavolo comune per mettere in pratica le soluzioni più efficaci.

"Molte delle nostre aziende – dichiara il presidente **Domenico Romanini** – stanno attraversando momenti di grande difficoltà, generata dalle crisi mondiali che hanno portato l'economia del Paese in grande sofferenza: il caro energia e l'aumento dei prezzi delle materie prime. Insomma, in questa situazione di incertezza la qualità è l'unica soluzione per uscire dalla crisi, puntando sui fattori di benessere animale. Bovinmarche, nei suoi 30 anni di attività, ha immesso nel circuito distributivo un prodotto riconoscibile e caratterizzato: una carne allevata con metodi tradizionali, di altissima qualità, arricchita da una serie di servizi e da una certificazione trasversale che valorizza le peculiarità della razza Marchigiana e dei suoi allevamenti. Recuperare la tradizione del territorio, puntare a rivitalizzare il settore, ripopolare le zone pedemontane e montane delle Marche, immettere nel mercato prodotti buoni, sani, genuini: questi gli obiettivi che Bovinmarche si pone e che oggi prevedono nuove attività (come il servizio destinato alla ristorazione e agli agriturismi) e progetti (come il recupero dell'incrocio storico di suini delle Marche)".

Molto apprezzati gli interventi dei relatori intervenuti: Patrick Orlando – Ricercatore Di.S.V.A, che è intervenuto sugli aspetti qualitativi e nutrizionali della carne bovina, Anna Garavaldi del Centro Ricerche Produzioni Animali sui nuovi prodotti a base di carne bovina e sulla percezione del consumatore. Valeria Musi sulla corretta gestione della qualità delle carni fresche e valutazione delle tecniche di conservazione. Andrea Petrini – Direttore del Consorzio tutela Vitellone Bianco Appennino Centrale IGP e sulle

Search

Articoli recenti

Nel film "Pasquale Rotondi. Un eroe italiano" anche due attori di casa nostra: Francesco Brunori e Giacomo Tarsi

Il fanese Marco Gaggi verso la quinta stagione iridata nella categoria Supersport 300 del Mondiale di Superbike

Premio Marche: a Gradara il via alla seconda tranche

Il Fano Baseball '94 mette a fuoco l'obiettivo sulla sua nona partecipazione consecutiva al campionato di serie B

Il Gruppo Cinofilo Cagliese pronto a celebrare l'80esimo anniversario delle prove classiche di Monte Petrano

Commenti recenti

Archivi

Febbraio 2024
Gennaio 2024
Dicembre 2023
Novembre 2023
Ottobre 2023
Settembre 2023
Agosto 2023
Luglio 2023
Giugno 2023
Maggio 2023
Aprile 2023
Marzo 2023
Febbraio 2023
Gennaio 2023
Dicembre 2022
Novembre 2022
Ottobre 2022
Settembre 2022
Agosto 2022
Luglio 2022
Giugno 2022
Maggio 2022
Aprile 2022
Marzo 2022
Febbraio 2022
Gennaio 2022
Dicembre 2021
Novembre 2021
Ottobre 2021
Settembre 2021
Agosto 2021
Luglio 2021
Giugno 2021
Maggio 2021
Aprile 2021
Marzo 2021
Febbraio 2021
Gennaio 2021
Dicembre 2020
Novembre 2020
Ottobre 2020
Settembre 2020

ALTRE STORIE

Urbino, in arrivo la mostra "L'altra collezione. Storie e opere dai...
22 Settembre 2023

Caverni e Tagnani: "Ora si faccia presto per far arrivare le...
11 Dicembre 2022

«Ispirare per scegliere», torna l'evento del Cuum (Club Unesco Urbino e...
19 Settembre 2023

prospettive e opportunità di mercato delle carni Bovine di Qualità.

L'obiettivo del progetto era quello di garantire una migliore remunerazione del prodotto fornito dagli allevatori e nasceva dalla necessità di valorizzare tutti i tagli del bovino indipendentemente dalla stagionalità delle produzioni. Nel corso del progetto, purtroppo, sono drasticamente cambiate le prospettive di partenza a causa delle conseguenze legate al terremoto prima ed all'emergenza sanitaria COVID-19. A seguito delle numerose vicende che si sono susseguite in questi ultimi anni, gli obiettivi del progetto sono divenuti ancora più attuali in quanto è oramai indispensabile individuare nuove strategie di commercializzazione del prodotto. Le strategie individuate inizialmente: migliorare la qualità delle forniture di carni fresche, garantire la disponibilità dei diversi tagli durante tutto l'anno, applicando metodologie che consentano la conservazione ottimale dei tagli; individuare lo sviluppo di prodotti innovativi, sono divenute obiettivi non più rinviabili, per garantire un futuro alla zootecnica da carne nella Regione Marche. Il convegno rientra nel Progetto Misura 16.2 – Sostegno a progetti pilota per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie – Filiera "Carni della Marca".

Condividi:

Facebook X

TAGS allevatori Bovinmarche Fano incontro

Articolo precedente
A San Costanzo si chiude la rassegna estiva "La biblioteca nella corte". Si parla di adolescenza

Articolo successivo
Il fanese Marco Gaggi cade a Magny-Cours: spalla sinistra lussata

Redazione Flaminia

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE

Attualità
Nel film "Pasquale Rotondi. Un eroe italiano" anche due attori di casa nostra: Francesco Brunori e Giacomo Tarsi

Attualità
Premio Marche: a Gradara il via alla seconda tranche

Attualità
Il Gruppo Cinofilo Cagliese pronto a celebrare l'80esimo anniversario delle prove classiche di Monte Petrano

Agosto 2020
Luglio 2020
Giugno 2020
Maggio 2020
Aprile 2020
Marzo 2020
Febbraio 2020

Categorie

Attualità
Costume
Cronaca
Cucina
Cultura
Dalla Provincia
Economia
Eventi
Evidenza
Fotografia
Lavoro
Moda
Mondo
Musica
Musica
News dai Comuni
Personaggi
Politica
Salute
Senza categoria
Sociale
Spettacoli
Sport
Stile di vita
Storie
Viabilità
Viaggi

Meta

Accedi
Feed dei contenuti
Feed dei commenti
WordPress.org

SCELTO DALLA REDAZIONE

Nel film "Pasquale Rotondi. Un eroe italiano" anche due attori di...
21 Febbraio 2024

Il fanese Marco Gaggi verso la quinta stagione iridata nella categoria...
20 Febbraio 2024

Premio Marche: a Gradara il via alla seconda tranche
20 Febbraio 2024

ARTICOLI POPOLARI

A Pesaro da questa mattina (10 marzo) attivi i primi respiratori...
10 Marzo 2020

Nuovo autovelox tra Cagli e Acqualagna: controlla il limite dei 70...
11 Febbraio 2022

Primi casi di positivi al coronavirus a Cagli e Apecchio
13 Marzo 2020

CATEGORIE POPOLARI

Attualità	8787
News dai Comuni	5149
Cronaca	3796
Eventi	2312
Evidenza	1538
Cultura	1359
Economia	1156
Salute	1033
Dalla Provincia	1032

ALTRE STORIE

Urbino, in arrivo la mostra "L'altra collezione. Storie e opere dai...

Mattatoio a rischio chiusura. Il direttore di Coldiretti Macerata Nasini: «Impatto devastante, ipotesi da scongiurare»

Giordano Nasini

di Mauro Giustozzi

4 Minuti di Lettura

Giovedì 1 Settembre 2022, 04:30 - Ultimo aggiornamento: **08:13**

Condividi

Ascolta questo articolo ora...

MACERATA - Trenta giorni per scongiurare la chiusura del mattatoio Cozoma. di Macerata, uno dei più grandi non solo delle Marche ma del centro Italia. Se non si troverà una soluzione ciò finirà per creare un problema a tutto il settore zootecnico, basti pensare che tra soci della cooperativa BovinMarche e privati che utilizzano il mattatoio maceratese, provenendo anche da fuori provincia, si stima che siano non meno di 5/600 le aziende che si troveranno nell'emergenza di non avere più il riferimento maceratese dove poter portare e lavorare le proprie carni.

APPROFONDIMENTI

L'ALLARME
Sos per il caro energia: il mattatoio di Macerata, il più grande delle Marche, è a rischio di chiusura

«Molto probabilmente il prossimo 30 settembre chiuderà i battenti il mattatoio di Macerata, il più grande della nostra regione - afferma Giordano Nasini, direttore di Coldiretti Macerata-.

Di lì passano 2000 capi di bestiame l'anno: 1100 sono della cooperativa BonvinMarche, gli altri 900 di privati. Di questi calcoliamo che almeno 1500 provengono dalla nostra provincia. E' una notizia che purtroppo mi trovo nella condizione di confermare, e cioè se non interverrà un qualcosa che porti a cambiare questa decisione, il mattatoio ha deciso di chiudere il prossimo 30 settembre. Il Cozoma non ha in realtà ancora comunicato alle associazioni di categoria questa decisione, comunicazione però già inviata, all'interno della quale c'è la conferma di voler sospendere l'attività di macellazione nel mattatoio con la fine del mese di settembre. In attesa di un auspicabile cambiamento del contesto in cui tutti i settori si trovano ad operare, il Cozoma ha deciso di sospendere l'attività. Questo è un fatto gravissimo ed un danno che colpisce in primis i produttori agricoli e zootecnici ma anche i consumatori maceratesi in seconda battuta».

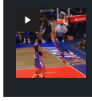
Alla base di questa scelta della società di gestione del mattatoio di Macerata pare esserci soprattutto i costi energetici della struttura che negli ultimi due anni sono cresciuti del 100%. Peraltro il mattatoio ha bisogno di interventi urgenti di manutenzione e se gli enti pubblici non interverranno rapidamente per mantenere in vita un servizio che interessa moltissime aziende si andrà alla chiusura del 30 settembre. «L'impatto sulla filiera zootecnica maceratese sarà devastante se il mattatoio sospenderà l'attività - prosegue Nasini -: il settore agricolo e quello della zootecnia sta subendo delle profonde difficoltà legate all'aumento delle materie prime, la siccità che quest'anno non ha aiutato, con

Corriere Adriatico TV

L'arrivo di Gianluca Segarelli a Napoli: dalla scuola guida a Pesaro a vice di Calzona sulla panchina dei campioni di Italia

Vis Pesaro, da sogno: schiantato il Pescara al Benelli. La grande festa con i tifosi a fine gara

Studente precipitato dal terzo piano del Liceo, parla la preside



Tamberi show all'All Star Game Nba

DELLA STESSA SEZIONE

Muore schiacciato da una pianta che stava tagliando: la scoperta choc della moglie

L'INDAGINE
Investe una donna e scappa: i carabinieri trovano e denunciano il pirata

IL DOLORE
Massimiliano stroncato da un malore. Aveva 51 anni, viveva in carrozzina dopo un tuffo in mare. Domani il funerale
di Carla Passacantando

VERSO IL VOTO
La lista "In Comune" appoggia Pepa sindaco per il centrodestra. Rinviato il summit tra i democrat e Vivere Recanati
di Michele Raffa

IL LAVORO
Infortunio in falegnameria: il padre del titolare dell'azienda ferito gravemente da un macchinario
di Carla Passacantando

MoltoFood

PRIMI
Riso al latte, la ricetta facile per ottenerlo cremosissimo
di Margherita Catalani

PRIMI
Risotto alla milanese, la ricetta di un classico senza tempo
di Virginia Fabbri

VEDI TUTTE LE RICETTE

ROMA VATICAN PASS

molte aziende costrette a far ricorso all'acquisto del foraggio quando invece prima se lo producevano in casa e l'aumento dei costi dei mangimi sommati a quello dell'energia diventa un problema serio. Il Cozoma, peraltro, effettua un servizio non solo per la macellazione anche per molte aziende che effettuano una prima lavorazione all'interno di questa struttura per poi fare vendita diretta. Faccio l'esempio del nostro mercato di Campagna Amica a Macerata con molte aziende che fanno questa prima lavorazione al mattatoio ed ora, con una comunicazione con così poco preavviso, non mette nelle condizioni la filiera di individuare soluzioni alternative. L'auspicio è che questa posizione di chiusura del mattatoio possa essere rivista rapidamente e soprattutto che si metta questa struttura nelle condizioni di operare al servizio dei consumatori che possono beneficiare di una filiera produttiva zootecnica importante che abbiamo nella nostra provincia».

Il problema del settore è quello di dover lavorare sempre in emergenza, sia nella necessità di individuare fonti energetiche che nell'affrontare problematiche recenti come la siccità degli ultimi mesi. «Parlare di siccità nei mesi di giugno, luglio e agosto non è risolutivo del problema, bisogna pensarci prima mettendo in campo progetti per bacini di accumulo di acqua da utilizzare poi alla necessità. -conclude il direttore di Coldiretti Macerata- In questo momento dovremmo preoccuparci di fare la manutenzione di fossi e fiumi per evitare di trovarci a far fronte ad esondazioni e altri danni».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Condividi

CONTENUTI SPONSORIZZATI

Verifica la tua intelligenza. Rispondi a 22 domande e scopri qual è il tuo QI.
WW IQ Test

È davvero possibile vivere di trading o è tutta una truffa? Esperto svela la realtà
Notizie Trading

Roma Pass: visita Vaticano, Colosseo e tanti altri musei

LE PIÙ LETTE

1. IL RACCONTO
Il padre del 14enne: «È vero gli ha dato quel 2 dopo la settimana bianca Si sentiva mortificato»
di Maria Cristina Benedetti

2. IL RETROSCENA
La prof di matematica a scuola (a sorpresa): «Ragazzi, ci vediamo presto». Per ora lezioni solo in altre classi
di Stefano Rispoli

3. L'INTERVENTO
Si chiude nel bagno di un negozio al centro commerciale e non risponde: tanta paura

4. IL MALORE
Malore fatale, papà di 50 anni trovato morto in casa: la comunità sotto choc

5. L'INCHIESTA
Studente volato dal terzo piano Indagine della Procura per istigazione al suicidio
di Stefano Rispoli e Federica Serfilippi

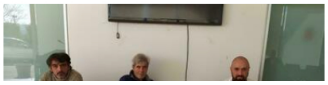
Cerca il tuo immobile all'asta

Regione: Qualsiasi
Provincia: Tutte
Fascia di prezzo: Tutti
Data: gg-mm-aaaa
INVIA
Legalmente

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

IL BLITZ

LA RICOSTRUZIONE



23 set 2022

Bovinmarche nuovo socio: evitata la chiusura del mattatoio

Una boccata d'aria per il mattatoio comunale, che potrà portare avanti la sua attività grazie all'ingresso in società del consorzio Bovinmarche. All'inizio dell'anno, il commercialista Giuseppe Antonelli, l'avvocato Luca Pascucci e Dino Carnevali, presidente del Consorzio zootecnico maceratese, avevano segnalato le loro difficoltà: il mattatoio aveva bisogno di ammodernare le macchine, per poter garantire gli standard di qualità delle società, e alcune strutture erano ormai logorate dall'uso. Senza un investimento serio, la società avrebbe chiuso. Il sindaco Sandro Parcaroli e l'assessore Laviano erano andati a visitare il mattatoio, ma i fondi non si erano trovati. "Così ci siamo adoperati per conto nostro – racconta Antonelli -. La coop Bovinmarche, con cui lavoriamo tanto, si è interessata al problema perché la mancanza di un mattatoio sarebbe un danno anche per loro. Allora hanno deciso di entrare come soci del Cozoma. Ora ci stiamo tutti impegnando per superare questa fase di impasse, aggravata ultimamente dai costi dell'energia elettrica che ci stanno massacrando".

Del mattatoio si era interessata anche la Coldiretti, visto che la chiusura sarebbe stata un danno per gli allevatori. "Bovinmarche riunisce numerose aziende del settore, e lavoreranno ancora di più con noi, avendo investito qui. Abbiamo anche provato a coinvolgere la Regione Marche, per ora senza risultati. Però ci sono dei progetti in corso, speriamo vadano in porto". "In questo momento comunque - conclude Antonelli - abbiamo una prospettiva più ottimistica. Dovremo sistemare gli impianti, che hanno manutenzioni mostruose e che devono aderire agli standard richiesti. Poi abbiamo un preventivo per un impianto solare così da abbattere il costo della corrente, a vantaggio anche della clientela a cui potremmo praticare prezzi inferiori. Il progetto è per 150 chilowatt, servono 120mila euro, un investimento che sarebbe recuperato in tre anni".

© Riproduzione riservata

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Cronaca
"Mar Rosso, vantaggi dalla crisi"

Cronaca
Inchiesta sull'attentato di Bruxelles. Perquisizioni anche in provincia

Cronaca
Corso di potatura all'istituto agrario

Cronaca
Simulazione dei lavori dell'Onu, liceali pronti a volare a New York

Cronaca
Cinghiali a spasso per la città: "Problema sempre più diffuso"

Dalla stessa sezione

Cronaca
L'eredità del crac di Italappalti. Le incompiute di piazza Pizzarello e via Valenti finiscono all'asta
Cartelli di vendita sulle recinzioni del cantiere lasciato a metà: due lotti con parcheggi e appartamenti. Le palazzine della lottizzazione Neopolis: c'è interesse per i garage da parte dei residenti della zona.
21 feb 2024

Cronaca
La professoressa russa: "La morte di Navalny?. Somiglianze paurose con i Gulag di Stalin"
L'analisi di Natalia Guseva, docente dell'Università di Macerata "Nella mia mente una sola domanda: com'è possibile che il tuo paese sia un aggressore contro i paesi limitrofi e contro i suoi stessi cittadini?".
21 feb 2024

Cronaca
Migliorano le condizioni di Iommi
L'assessore Silvano Iommi è in miglioramento, ricoverato in rianimazione a Macerata. Vigile e cosciente, risponde bene alla terapia con prospettive incoraggianti dopo un arresto cardiaco.
21 feb 2024

Iscriviti alla Newsletter
Il modo più facile di rimanere sempre aggiornati
REGISTRATI
Hai già un account? Accedi

QN il Resto del Carlino
Robin Srl Società soggetta a direzione e coordinamento di Monrif

CATEGORIE: Contatti, Lavora Con Noi, Concorsi
ABBONAMENTI: Digitale, Cartaceo, Offerte Promozionali
PUBBLICITÀ: Speed Adv, Network, Annunci, Aste E Gare

LA NAZIONE QUOTIDIANO NAZIONALE IL GIORNO IL TELEGRAFO Luce! QMinerali

Copyright @2024 - P.Iva 12741650159 - ISSN: 2499-2968
Dati Societari Privacy Impostazioni Privacy

Salvo il mattatoio Co.Zo.Ma., evitata l'emergenza per oltre 500 aziende

MACERATA - L'attività potrà proseguire grazie all'intervento della cooperativa BovinMarche. Il direttore, Daniele Marzi: «molti nostri allevatori utilizzano questa struttura per la macellazione delle carni. Ci teniamo particolarmente che non chiuda e questo nostro inserimento nella compagine societaria rappresenta il tentativo nella gestione di dare una mano, di ristrutturare il mattatoio che va sempre un po' ammodernato e manutenuto e questo ha costi elevati»

30 Settembre 2022 - Ore 21:57 - 5.237 letture

Facebook Twitter LinkedIn Whatsapp Stampa Email

La sede del mattatoio

di **Mauro Giustozzi**

Dall'annuncio della chiusura ad inizio settembre una corsa contro il tempo che ha portato al salvataggio del mattatoio Co.Zo.Ma. di Macerata che potrà continuare la propria attività di macellazioni nella sede di via Niccolai traversa di via Alcide De Gasperi a Villa Potenza. Decisivo l'intervento della cooperativa BovinMarche che è entrata nella compagine societaria del mattatoio e ciò consentirà, almeno nell'immediato, il funzionamento della struttura che, altrimenti, avrebbe dovuto chiudere il 30 settembre.

Il Co.Zo.Ma. è uno dei più grandi mattatoi non solo delle Marche ma del centro Italia. Basti pensare che tra soci della cooperativa BovinMarche e privati che utilizzano il mattatoio maceratese, provenendo anche da fuori provincia, si stima che siano **non meno di 5/600 le aziende che in caso di stop dell'attività si sarebbero trovate nell'emergenza di non avere più il riferimento dove poter portare e lavorare le proprie carni**. **Da questa struttura passano duemila capi di bestiame l'anno**: 1.100 sono della cooperativa BonvinMarche, gli altri 900 di privati. Di questi almeno 1.500 provengono dalla provincia di Macerata.

«Il nostro intervento aiuterà il mattatoio Co.Zo.Ma. – dice il direttore di BovinMarche, **Daniele Marzi** – ad andare avanti nell'immediato evitando il rischio di dover chiudere, anche perché molti nostri allevatori utilizzano questa struttura per la macellazione delle carni. **Ci teniamo particolarmente che non chiuda e questo nostro inserimento nella compagine societaria rappresenta il tentativo nella gestione di dare una mano, di ristrutturare il mattatoio che va sempre un po' ammodernato e manutenuto e questo ha costi elevati.** Il mattatoio aveva bisogno di ammodernare le macchine, per poter garantire gli standard di qualità e alcune strutture erano oramai logorate dall'uso. Allo stesso tempo si proverà a risolvere anche il problema energetico del sito che, anche alla luce degli ultimi rincari della bolletta elettrica, è pesante: al punto che si sta studiando la possibilità di adottare anche un impianto fotovoltaico che consenta di contenere i costi di gestione. **Nessuno ha la bacchetta magica, cercheremo di gestire assieme questa situazione, portando anche alcune innovazioni che vanno fatte nelle attrezzature interne del mattatoio che devono essere rinnovate. Nell'immediato il pericolo chiusura è stato scongiurato, vediamo adesso se riusciremo a risollevarne le sorti nel medio-lungo periodo**».

Alla base della scelta di sospendere l'attività che era maturata nella società di gestione del mattatoio di Macerata soprattutto i costi energetici della struttura che negli ultimi due anni sono cresciuti del 100%. Tra gli interventi per abbattere i costi energetici c'è allo studio l'allestimento di un impianto fotovoltaico, un progetto per 150 chilowatt, serve un investimento di 120mila euro recuperabili in un triennio.

L'intenzione di BovinMarche e dei vertici del Co.Zo.Ma. è quella di coinvolgere anche Regione e comune di Macerata per rafforzare questo servizio pubblico che interessa un territorio molto vasto. «L'impatto sulla filiera zootecnica maceratese se il mattatoio avesse sospeso l'attività sarebbe stato devastante – sottolinea **Giordano Nasini,** direttore di Coldiretti Macerata -: il settore agricolo e quello della zootecnia sta subendo delle profonde difficoltà legate all'aumento delle materie prime, la siccità che quest'anno non ha aiutato, con molte aziende costrette a far ricorso all'acquisto del foraggio quando invece prima se lo producevano in casa e l'aumento dei costi dei mangimi sommati a quello dell'energia diventa un problema serio. Il Co.Zo.Ma., peraltro, effettua un servizio non solo per la macellazione ma anche per molte aziende che effettuano una prima lavorazione all'interno di questa struttura per poi fare vendita diretta. Faccio l'esempio del nostro mercato di Campagna Amica a Macerata con diverse imprese che fanno questa prima lavorazione al mattatoio. **Adesso l'auspicio è che si metta questa struttura nelle condizioni di operare sempre meglio perché il servizio è nell'interesse pure dei consumatori che possono beneficiare di una filiera produttiva zootecnica importante che abbiamo nella nostra provincia».**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Mi piace Piace a 15 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Torna alla home page

» ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER DI CM

Per poter lasciare o votare un commento devi essere registrato

COSA FARE IN PROVINCIA

22/02/2024
"L'Opera delle Primedonne. Vite straordinarie di dive del belcanto" - Macerata

23/02/2024
Pfm canta De André Anniversary - Civitanova

Vedi tutti gli eventi

MARE FILOSOFIA EVENTI VOLLEY

"Aggrandir l'animo, magnificar l'intelletto"

Più letti Recenti Più commentati

1. 4 Feb - Trovato morto ai bordi della strada: folgorato dai cavi elettrici
2. 11 Feb - Frontale tra auto e moto dopo una curva, morta farmacista di 44 anni
3. 29 Gen - Scomparso da sabato sera, 22enne trovato morto in auto
4. 24 Gen - Malore nella notte, papà di quattro bimbi muore a 42 anni
5. 12 Feb - Tragedia all'ospedale di Civitanova, neonato muore dopo il parto
6. 20 Feb - Muore per un malore a 51 anni, addio a Massimiliano Nunzi
7. 1 Feb - Choc a Tolentino per la morte di Jessica, stroncata da una malattia a

GLI ULTIMI COMMENTI

1. Maria Luce Grandoni: *«Lodevole iniziativa, complimenti!»*
2. Marco Fioretti: *«dopo vanne a fa der be a la gliende...»*
3. Marco Fioretti: *«se a de scapotatu lu munnu.»*
4. Stefano Lapponi: *«L'assessore Baldelli sa quando verrà posata...»*
5. Aldo Iacobini: *«Questo Paese è sempre più autoritario,...»*
6. Sauro Micucci: *«Non è possibile che ogni giorno questa...»*
7. Sauro Micucci: *«La Pfm suona De André, il figlio pure,...»*
8. Sauro Micucci: *«Mi sa che l'inaugurazione del nuovo ospedale...»*
9. Sauro Micucci: *«Piacerebbe sentire l'opinione del sindaco...»*
10. Paolo Passaretti: *«C'è da ricordare che molti secoli fa, negli...»*

gli ultimi 300 COMMENTI

Accedi all'app corriereadriatico.it con le credenziali Google
Omnia Com
omniacomunicazione5@gmail.com
Omnia Comunicazione
omniacomeventi@gmail.com

BovinMarche entra in società. Il mattatoio di Macerata evita la chiusura

BovinMarche entra in società. Il mattatoio di Macerata evita la chiusura

di Mauro Giustozzi

3 Minuti di Lettura

Sabato 1 Ottobre 2022, 02:15

Condividi

MACERATA - Chiusura del mattatoio Cozoma di Macerata scongiurata grazie al decisivo intervento della cooperativa BovinMarche che è entrata nella compagine societaria del mattatoio e ciò consentirà, almeno nell'immediato, il funzionamento della struttura che, altrimenti, avrebbe dovuto chiudere il 30 settembre. Il mattatoio ha bisogno di ammodernare le macchine, per poter garantire gli standard di qualità e alcune strutture sono ormai logorate dall'uso.

APPROFONDIMENTI

L'ALLARME
Mattatoio a rischio chiusura

Senza un investimento serio il consorzio avrebbe chiuso ed ecco il salvagente arrivato dalla BovinMarche che consentirà di non interrompere l'attività ed al tempo stesso darà il via ad ammodernamenti e manutenzione delle apparecchiature auspicando anche il sostegno degli enti locali verso questa struttura, una delle più grandi non solo delle Marche ma del centro Italia.

Basti pensare che tra soci della cooperativa BovinMarche e privati che utilizzano il mattatoio maceratese, provenendo anche da fuori provincia, si stima che siano non meno di 5/600 le aziende che in questo sito effettuano la lavorazione delle proprie carni.

«Il nostro intervento aiuterà il mattatoio Cozoma - dice il direttore di BovinMarche, Daniele Marzi - ad andare avanti nell'immediato evitando il rischio di dover chiudere, anche perché molti nostri allevatori utilizzano questa struttura per la macellazione delle carni. Ci teniamo particolarmente che non chiuda e questo nostro inserimento nella compagine societaria rappresenta il tentativo nella gestione di dare una mano, di ristrutturare il mattatoio che va sempre un po' ammodernato e manutenuto e questo ha costi elevati. Allo stesso tempo si proverà a risolvere anche il problema energetico del sito che, anche alla luce degli ultimi rincari della bolletta elettrica, è pesante: al punto che si sta studiando la possibilità di adottare anche un impianto fotovoltaico che consenta di contenere i costi di gestione. Nessuno ha la bacchetta magica, cercheremo di gestire assieme questa situazione, portando anche alcune innovazioni che vanno fatte nelle attrezzature interne del mattatoio che devono essere rinnovate. Nell'immediato il pericolo chiusura è stato scongiurato, vediamo adesso se riusciremo a risollevarne le sorti nel lungo periodo».

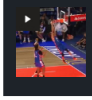
Nel mattatoio di Macerata passano 2000 capi di bestiame l'anno: 1100 sono della cooperativa BovinMarche, gli altri 900 di privati. Di questi almeno 1500 provengono dalla nostra provincia. La chiusura sarebbe stato un fatto gravissimo ed un danno che colpisce in primis i produttori agricoli e zootecnici ma anche i consumatori maceratesi. Tra gli interventi per abbattere i costi energetici che

Corriere Adriatico TV

L'arrivo di Gianluca Segarelli a Napoli: dalla scuola guida a Pesaro a vice di Calzona sulla panchina dei campioni di Italia

Vis Pesaro, da sogno: schiantato il Pescara al Benelli. La grande festa con i tifosi a fine gara

Studente precipitato dal terzo piano del Liceo, parla la preside



Tamberi show all'All Star Game Nba

DELLA STESSA SEZIONE

Muore schiacciato da una pianta che stava tagliando: la scoperta choc della moglie

L'INDAGINE
Investe una donna e scappa: i carabinieri trovano e denunciano il pirata

IL DOLORE
Massimiliano stroncato da un malore. Aveva 51 anni, viveva in carrozzina dopo un tuffo in mare. Domani il funerale
di Carla Passacantando

VERSO IL VOTO
La lista "In Comune" appoggia Pepa sindaco per il centrodestra. Rinviato il summit tra i democrat e Vivere Recanati
di Michele Raffa

IL LAVORO
Infortunio in falegnameria: il padre del titolare dell'azienda ferito gravemente da un macchinario
di Carla Passacantando

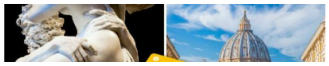
MoltoFood

PRIMI
Riso al latte, la ricetta facile per ottenerlo cremosissimo
di Margherita Catalani

PRIMI
Risotto alla milanese, la ricetta di un classico senza tempo
di Virginia Fabbri

VEDI TUTTE LE RICETTE

ROMA VATICAN PASS



negli ultimi due anni sono cresciuti del 100% c'è allo studio l'allestimento di un impianto fotovoltaico, un progetto per 150 chilowatt, serve un investimento di 120mila euro recuperabili in un triennio. L'intenzione di BovinMarche e di Cozoma è quella di coinvolgere anche Regione Marche e Comune di Macerata.

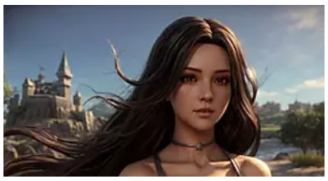
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Condividi

CONTENUTI SPONSORIZZATI

È davvero possibile vivere di trading o è tutta una truffa? Esperto svela la realtà

Notizie Trading



Se avete più di 40 anni, questo gioco realistico è un must!

RAID: Shadow Legends

Roma Pass: visita Vaticano, Colosseo e tanti altri musei

LE PIÙ LETTE

1. IL RACCONTO
Il padre del 14enne: «È vero gli ha dato quel 2 dopo la settimana bianca Si sentiva mortificato»
di Maria Cristina Benedetti

2. IL RETROSCENA
La prof di matematica a scuola (a sorpresa): «Ragazzi, ci vediamo presto». Per ora lezioni solo in altre classi
di Stefano Rispoli

3. L'INTERVENTO
Si chiude nel bagno di un negozio al centro commerciale e non risponde: tanta paura

4. IL MALORE
Malore fatale, papà di 50 anni trovato morto in casa: la comunità sotto choc

5. L'INCHIESTA
Studente volato dal terzo piano Indagine della Procura per istigazione al suicidio
di Stefano Rispoli e Federica Serfilippi

Cerca il tuo immobile all'asta

Regione: Qualsiasi
Provincia: Tutte
Fascia di prezzo: Tutti
Data: gg-mm-aaaa

INVIA

Legalmente

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

IL BLITZ

Indagini sull'attentato a Bruxelles, perquisizioni anche nelle Marche. In azione Ros e Digos. Cosa sappiamo

di Pierpaolo Pierleoni

LA RICOSTRUZIONE

Sae, operai sottopagati a Macerata. Condannata la Regione. Riconosciute le spettanze e la differenza retributiva

di Mauro Giustozzi

I SOCCORSI

Incidente in superstrada, marito e moglie si

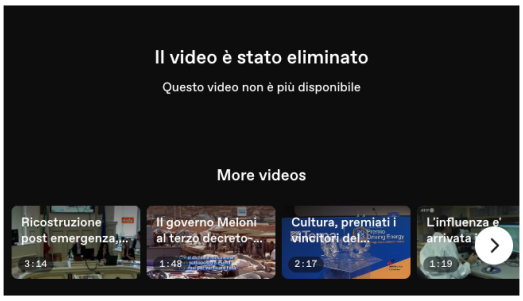
POLITICA

Perticarari (Pd): «La sanità è peggiorata. Il

5 nov 2022

Caro energia, un allevamento di bovini su 10 potrebbe chiudere nelle Marche

L'agricoltura alle prese con i rincari. L'allarme della Coldiretti delle Marche



Ancona 4 novembre 2022 - Una stalla su 10 **potrebbe chiudere**. Gli allevatori sono 'strozzati' fa sapere **la Coldiretti marchigiana**. Piove sul bagnato perché nel giro di 10 anni le stalle contano 10mila capi in meno e la produzione di latte ha perso, sempre nell'ultimo decennio, il 30 per cento della produzione. All'interno di questo quadro i costi fissi che sono schizzati alle stelle negli ultimi mesi: le spese di produzione sono salite del 60% per i rincari energetici, il 95% in più per i mangimi, il 110% in più per il gasolio ed un 500% per le bollette per "l'elettrecità per alimentare i sistemi di mungitura e conservazione del latte".

Allevamento di bovini nelle Marche

In totale nelle Marche ci sono **3200 allevamenti che danno occupazione** ad oltre 10mila persone "ma se si mette nel conto anche l'indotto – dice l'ex presidente di Coldiretti Marche **Tommaso Di Sante** – i numeri sono notevolmente superiori. Solo Bovinmarche che ha la sua sede in Ancona, distribuisce la razza bianca marchigiana non solo ai grandi centri commerciali ma anche alle mense scolastiche. Sarebbe già un passo importante riuscire **a calmierare il prezzo del gasolio agricolo** perchè sarebbe un sistema frenante per le altre materie prime. In questo momento che i frantoi sono all'opera per la produzione dell'olio è anche difficile trovare le bottiglie di vetro ed i rincari energetici porteranno ad un aumento al litro **di circa 2 euro**".

Uno dei temi sollevati dal settore è quello della **sburocratizzazione**. "Io avevo chiesto due anni fa di poter installare sopra i capannoni dell'azienda agricola pannelli fotovoltaici. Ma mi è stato detto di no per il veto della Soprintendenza. Adesso la situazione si è sbloccata ma per impiantare il fotovoltaico dovrei fare ulteriori investimenti. In un momento come questo con le bollette alle stelle se avessi potuto usufruire del contributo avrebbe fatto molto comodo. Così a me come a tutti gli altri operatori del settore agricolo".

Al centro delle richieste anche un intervento, non solo da parte dello Stato per sostenere stalle e agricoltura, ma anche da parte della regione Marche "al fine di scaricare nei tempi più brevi possibili tutti i fondi che sono a disposizione per lo sviluppo rurale".

Poi c'è anche **la salvaguardia della filiera** in termini più ampi "«perché si sta spingendo anche a livello europeo per il latte e la carne sintetica. Tutto questo perché gli allevamenti di bestiame producono Co2 e cioè anitride carbonica", conclude Tommaso Di Sante.

© Riproduzione riservata

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Economia
Superbonus, Castelli: "Nelle zone del cratere nessuno stop o modifiche fino al 2025"

Economia
Saldi invernali nelle Marche 2024: quando iniziano

Economia
Marche, occupazione in crescita: "Ma futuro incerto per l'edilizia"

Economia
La fabbriche delle rimozioni Carro attrezzi scatenato in piazzale Carducci Per fare posto alle bancarelle della Stradomenica una quindicina di auto sono state sollevate e portate via. Altre multe poi fatte in viale Trieste

Economia
Ariston, Conad Adriatico e Tod's: "Le imprese al top nelle Marche"

31 gen 2024

Le Marche alla Bit 2024 con il menu rossiniano e gli chef stellati

Nuovo sito, nuova campagna e sempre più social: il 2022 del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

di Alessandra Favaro

Ultima Modifica: 08/04/2022

Prende spunto dalle celebri parole di Giosuè Carducci, "T'amo Vitellone Bianco", la **nuova campagna di comunicazione lanciata dal Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP** per promuovere la qualità delle carni fresche certificate provenienti dalle tre razze bovine tipiche dell'Appennino Centrale IGP: **Chianina, Marchigiana e Romagnola**. – e unisce la **territorialità**, la tipicità e la tradizione di una filiera interamente italiana.

La campagna racconta, con 'una storia d'amore da condividere ogni giorno' e con diversi strumenti di comunicazione, l'intera filiera del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP: dall'allevamento all'apposizione del marchio del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP fino all'utilizzo in cucina per gustare al meglio la carne con la famiglia, gli amici e gli affetti più cari.

Informazioni e storie che meritano di essere scoperti e non solo per una questione commerciale. L'allevamento di queste razze è storicamente legato al territorio e ha fatto suoi alcuni valori, come quello del benessere animale, dell'autenticità, fondamentali in questo momento storico (e ancora di più in futuro)

Sul canale YouTube del Consorzio di Tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" è possibile vedere i video realizzati per la nuova campagna. Come questo. E si possono ascoltare e vedere tante testimonianze di allevatori, che raccontano come vivono questi capi e come vengono allevati.

"Abbiamo realizzato la nuova campagna istituzionale – spiega **Andrea Petrini, direttore del Consorzio di Tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP"** – per aumentare sempre di più la conoscenza del marchio **'Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP'** ed educare il consumatore a un utilizzo consapevole della nostra carne. Con un linguaggio semplice e con immagini immediate abbiamo voluto raccontare l'intera filiera e la passione e la professionalità che unisce ogni giorno allevatori, macellai e chef passando per il nostro Consorzio, garante di un marchio

che certifica il rispetto del **disciplinare di produzione** per offrire al consumatore una carne di qualità e una **filiera certificata**. Con questi obiettivi – aggiunge Petrini – la campagna si rivolge sia ai clienti finali che agli addetti ai lavori, per condividere ogni giorno la storia d'amore con il Vitellone Bianco".

Sempre più social e a portata di click.

La nuova campagna istituzionale rafforza gli strumenti di comunicazione del **Consorzio di Tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP"**, che ha promosso recentemente il **restyling del sito www.vitellonebianco.it** con una veste grafica più semplice e moderna per avvicinare sempre di più il consumatore alla conoscenza della filiera e del prodotto.

Visitando le diverse sezioni, infatti, è possibile approfondire la storia del Consorzio, il Disciplinare di produzione, la descrizione dettagliata di ogni razza e il corretto utilizzo in cucina, con ricette in continuo aggiornamento e consigli utili sulla scelta dei tagli e degli abbinamenti. Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP punta forte anche sui social, con un crescente coinvolgimento del pubblico sulla Pagina Facebook del Consorzio, che conta circa 9.600 fan, e sul profilo Instagram, con circa 1.840 follower.

Il legame forte col territorio

Il **Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale** ha ottenuto la certificazione IGP nel 1998, **primo marchio di qualità** per le carni bovine fresche approvato dall'Unione Europea per l'Italia, indirizzato a qualificare la carne prodotta dalle razze bovine tipiche dei territori dell'Appennino centrale: **Chianina, Marchigiana e Romagnola**.

I bovini devono essere nati e allevati nell'area tipica e in aziende assoggettate ai controlli per la verifica del rispetto del disciplinare di produzione. La carne certificata con il **marchio "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP"** può essere venduta esclusivamente nei punti vendita autorizzati e controllati.

Related Posts:

1. **Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp: alla scoperta di Chianina, Marchigiana e Romagnola**
2. **Fotografiamo il Vitellone Bianco: al via il contest per i fotografi di tutta Italia**
3. **Ricette italiane tipiche: l'enciclopedia regionale dei ragù**
4. **EnoLions incorona Nambrot, il vino italiano che piace di più ai giovani**

Condividi L'Articolo

L'Autore

Alessandra Favaro
giornalista

Attualità

Trend + per il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

of Redazione

La filiera del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP cresce e gode di ottima salute. È quanto emerge dai dati presentati all'assemblea del Consorzio riunitasi recentemente a Perugia. Nel 2021, i bovini certificati IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale sono stati 17.980 contro i 17.621 del 2020 e il numero di allevatori è di 3.204, altro dato in crescita rispetto all'anno precedente. La filiera è composta da 1.086 macellerie, 78 mattatoi e 125 laboratori di sezionamento.

Tutti i numeri

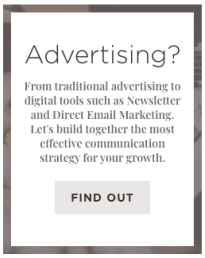
I 3.204 allevamenti, iscritti ai controlli, sono cresciuti di un punto percentuale rispetto al 2020, confermando una sostanziale stabilità rispetto agli ultimi dieci anni. Rispetto alla distribuzione regionale degli allevamenti, in vetta troviamo l'Umbria con 596 allevamenti, seguita da Lazio (529), Toscana (521), Marche (490), Campania (378), Abruzzo (355), Emilia-Romagna (270) e Molise (65). Interessante anche l'andamento delle adesioni nei punti vendita ai controlli. Negli ultimi 10 anni si è passati da 807 a 1.086, con una crescita pari a circa il 25%.

Crescono i prodotti trasformati

In costante aumento anche le aziende di prodotti trasformati che prevedono, tra gli ingredienti, carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP (**hamburger, ragù, bresaola, tartare, pasta ripiena**) e che, pertanto, necessitano dell'autorizzazione del Consorzio di tutela per l'utilizzo della denominazione protetta e del marchio. Dal 2010 sono state 577 le autorizzazioni rilasciate dal Consorzio per l'utilizzo della denominazione protetta e del logo "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" nei prodotti trasformati.

La situazione post pandemica

Le misure di contenimento della pandemia da Covid-19 hanno comportato, anche nel 2021, chiusure per lunghi periodi della ristorazione e delle mense scolastiche, due canali molto importanti per la filiera del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Se da un lato c'è stata una flessione sul fronte ristorazione e mense, dall'altro si registra l'aumento di carne certificata Vitellone Bianco, assorbita soprattutto dalle macellerie tradizionali e dall'entrata in filiera di importanti catene della grande distribuzione. Nel



CARNI Sostenibili

2021 le macellerie tradizionali hanno assorbito il 40% in più di carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino IGP. «L'informazione e la promozione sviluppata nel 2021 attraverso la nuova campagna pubblicitaria, che ci ha portato ad essere presenti anche su TV nazionali — spiega il direttore del Consorzio **Andrea Petrini** — e la particolare attività svolta attraverso i nostri canali informativi (sito e social), ci ha permesso di recuperare il leggero calo verificatosi nel 2020 e di mettere le basi per una crescita ancora maggiore per il 2022 che ha visto questi primi 3 mesi tra i migliori degli ultimi 6 anni».

I punti di forza

«Il costante impegno di valorizzazione, promozione, tutela e salvaguardia svolto dal Consorzio negli anni — continua Petrini — ha permesso di sviluppare le potenzialità della filiera zootecnica legata alle razze bovine tipiche dell'Italia centrale. I punti di forza sono rappresentati dal valore crescente del sistema di produzione tradizionale sviluppato interamente all'interno dell'area tipica del Centro Italia e dalla robustezza del sistema di controlli costanti e sistematici di cui la filiera è dotata. Questi fattori hanno contribuito ad accrescere negli ultimi anni le consistenze degli allevamenti e dei punti vendita assoggettati, evidenza di un mercato che si muove sempre più verso una produzione legata alle certificazioni di qualità».

Activate your subscription

To subscribe to a Magazine or buy a copy of a Yearbook

IT'S EASY, START NOW FROM HERE

Edizioni Pubblicità Italia S.r.l.

Publishing house specializing in the agri-food and healthcare sectors with traditional Yearbooks and Magazines tools as well as innovative channels designed for digital marketing .

https://issuu.com/edizionipubblicitaitalia

P.zza Roma, 3

Phone +39 059 216688
WhatsApp +39 335 5956240

info@pubblicitaitalia.com
epi@pec.pubit.it

P. IVA 02897210361

Privacy & Cookie policy

TELL US ABOUT YOUR BUSINESS

Facebook accounts:
Eurocarni Il Pesce Premiata Salumeria Italiana

English

omniacomunicazione