

Distretto suinicolo lombardo l'eccellenza della filiera

Dall'unione tra le due realtà preesistenti nasce una grande rete riconosciuta dalla Regione Lombardia, che mette in relazione 24 grandi aziende

di **Francesca Baccino**

Il Distretto suinicolo lombardo, la nuova realtà riconosciuta dalla Regione Lombardia nel marzo 2014 dopo l'unione dei due distretti precedentemente accreditati - il Consorzio distretto suinicolo padano e il Distretto della filiera suinicola lombarda - rappresenta gli allevatori delle province di Brescia, Cremona, Mantova, Lodi, Pavia e Bergamo, dove si concentra il 39% dei capi allevati a livello nazionale.

Alla nuova realtà aderiscono 24 aziende tra allevamenti, mangimisti e macellatori, compreso il Grisù - Gruppo riunito suinicoltori, che era capofila del vecchio distretto, e il grup-

po di aziende del secondo distretto guidato dalla Cooperativa Assocom (assieme a Opas, Cooperativa produttori carne cremonesi, Associazione ASLombardia, Padania srl e Fattorie Novella Sentieri, Unioncamere Lombardia, Camera di Commercio di Brescia, Unione provinciale agricoltori di Brescia, Confagricoltura Mantova, Libera associazione agricoltori cremonesi, Borsa merci telematica, Confagricoltura Lombardia e Fondazione attività zootecniche come partner). Il presidente del Distretto suinicolo lombardo è l'allevatore bresciano Luigi Zanotti, il vicepresidente, Giuliano Toninelli.

L'obiettivo generale della nuova realtà, come sottolinea il diret-

tore, Valerio Pozzi, «è l'aumento del reddito di tutti gli attori della filiera (allevatori, macellatori, trasformatori e società di servizi e forniture) in un'ottica di sostenibilità economica, sociale ed ambientale e di forte integrazione di filiera anche con azioni di promozione dei prodotti sui mercati internazionali oltre che nazionali». Contemporaneamente, il distretto dovrà strutturare, consolidare e sviluppare una vera e propria filiera suinicola padana, ottenuta attraverso lo sviluppo e il miglioramento delle tecnologie dei processi produttivi, la riduzione dei costi di gestione e un migliore impatto ambientale sul territorio.

Grandi opportunità di crescita

Il nuovo distretto sarà in grado cogliere grandi opportunità di crescita.

«La prima - sottolinea il direttore, Valerio Pozzi - è senza dubbio la possibilità di sfruttare le Op già esistenti per favorire l'aggregazione dell'offerta. La programmazione della produzione da parte degli allevatori è fondamentale per garantire la giusta remunerazione, anche nei periodi in cui i prezzi elevati potrebbero indurre in tentazio-

ne di ingrassare un numero maggiore di suini».

Tra i vari anelli della filiera sarà necessaria una maggior coordinazione in modo che anche macellatori e trasformatori possano beneficiare della programmazione dell'offerta.

Il distretto unificato potrà beneficiare dell'apertura di nuovi mercati di sbocco all'estero, anche in paesi extracomunitari quali Giappone, Australia e Stati Uniti. Il mercato interno è infatti ormai maturo e concede poche opportunità di crescita. Una strategia vincente di penetrazione dei mercati esteri potrebbe invece risultare decisiva per l'aumento della redditività del settore.

Secondo Pozzi, in un'ottica di ottimizzazione dei costi di produzione sarà di fondamentale importanza il miglioramento dell'efficienza dei macelli e della sostenibilità dei processi produttivi, sia in termini ambientali, che economici e sociali.

Il miglioramento della sostenibilità, oltre a ridurre sensibilmente i costi di produzione, potrebbe anche rappresentare un metodo efficiente di differenziazione del prodotto, soprattutto nei mercati caratterizzati da consumatori con un'elevata sensibilità ai temi ambientali.



Flussi informativi

L'ottimizzazione della filiera parte dalla leva della qualità e dalla quantità dei flussi informativi. In quest'ottica i centri di ricerca operanti nel settore possono rappresentare una grande opportunità poiché oltre a garantire il rigore scientifico delle informazioni fornite, come enti terzi, possono anche porsi come "garante" dell'affidabilità e imparzialità delle informazioni stesse nei confronti di allevatori, macellatori e trasformatori.

Altre opportunità di sviluppo della filiera arrivano dal miglioramento genetico delle razze attualmente impiegate nella produzione e del Sistema di qualità nazionale per le carni del suino pesante. Le nuove regole di etichettatura, di prossima entrata in vigore, possono costituire un'ulteriore possibilità di differenziazione delle carni fresche italiane, stante l'obbligo di inserire in etichetta la località di provenienza della carne.

Anche la grande distribuzione organizzata (gdo) può rappresentare una importante risorsa per le produzioni di qualità, vi-

sta la crescente attenzione che le catene distributive pongono sui prodotti di qualità come elemento di differenziazione, anche attraverso l'introduzione di prodotti a marchio privato.

La valorizzazione dei prodotti dop e igp può rappresentare una grande risorsa anche per le catene distributive italiane poiché esse, puntando sul prodotto di qualità italiano, possono differenziarsi dalle catene straniere, spesso meno sensibili a questo tema. Da qualche tempo il Conad sta già svolgendo un'attività di selezione di prodotti italiani di qualità per conto di catene della distribuzione a essa associate e operanti all'estero.

Infine, lo sviluppo di nuovi servizi finanziari (operazioni su mercati a termine) potrà aiutare gli operatori a ridurre il rischio e l'incertezza di prezzo delle materie prime.

I progetti del nuovi distretto

«Il primo progetto da realizzare – precisa Pozzi – è quello dell'introduzione di nuovi metodi

di valutazione delle carcasse dei suini macellati. Servirà a migliorare la valutazione delle carcasse, riducendo al minimo la discrezionalità, aumentando l'oggettività della valutazione, contribuendo a ottenere un aumento del 10% del valore della carne macellata, specialmente dei tagli cosiddetti minori». Un secondo progetto a livello pilota punta alla realizzazione di un Centro Verri e interessa tutta la filiera. Il Centro è finalizzato a introdurre elementi di valorizzazione e innovazione genetica nella filiera, in modo coerente con i requisiti dei disciplinari dei prosciutti dop.

L'obiettivo è quello di arrivare a una maggiore rispondenza delle caratteristiche dei suini allevati alle esigenze del mercato (sia italiano che estero), a uniformare le caratteristiche degli animali allevati in aziende diverse e raggiungere, da parte degli allevatori del distretto, un elevato livello di autosufficienza per quanto riguarda la produzione del seme nonché un aumento della professionalità degli operatori,



grazie alle attività di formazione in azienda.

Dal lato della programmazione dell'offerta ci si attende un miglioramento della coordinazione tra i vari produttori tramite la programmazione delle attività produttive sulla base delle esigenze del mercato. Inoltre, la raccolta di informazioni quali-quantitative sulle partite di suini macellati (rese alla macellazione, tipologia di allevamento, allevamento di provenienza, razza e periodo di ingrasso) e il loro raffronto con le valutazioni fornite dalle strutture di macellazione potrà essere utile per valutare le performance dei vari tipi genetici e delle varie tipologie di allevamento. Altri progetti riguardano lo studio dell'impatto ambientale della produzione suinicola lombarda, il miglioramento delle caratteristiche nutritive e organolettiche della carne suina, gli investimenti per l'ammodernamento delle imprese della filiera e l'aumento della competitività.

I PUNTI DI FORZA DI UNA REGIONE A VOCAZIONE SUINICOLA

Oltre il 60% dei suini italiani viene allevato in Lombardia, regione nella quale è localizzata anche la maggior parte dei macelli industriali. Inoltre, la maggior parte della carne proveniente dai suini pesanti italiani viene destinata al circuito delle produzioni dop e igp, le più importanti delle quali (prosciutto di Parma) vengono prodotte nella vicina Emilia-Romagna.

La fase di allevamento è fortemente specializzata nella produzione del suino pesante, macellato a pesi superiori (oltre 160 Kg) rispetto a quanto avviene nel resto d'Europa, proprio per venire incontro alle esigenze della fase di trasformazione.

Un altro vantaggio è dato dalla elevata professionalità degli allevatori e dei macelli, che riescono a garantire all'industria dei salumi una materia prima di elevata qualità, imprescindibile per la produzione dei prosciutti dop. In regione, inoltre, operano alcune organizzazioni di produttori di dimensioni significative (che possono fungere da "poli attrattivi") e centri di ricerca scientifica specializzati nel settore suinicolo che possono fornire supporto e consulenza agli operatori.

(F.B.)