

# Campionato di giornalismo Giornalisti DI CLASSE

Scuola Media  
ADA NEGRI - Lo



## Il suino al centro dell'attenzione

*I maiali provenienti dai paesi esteri vengono introdotti e certificati come italiani*

— LODI —

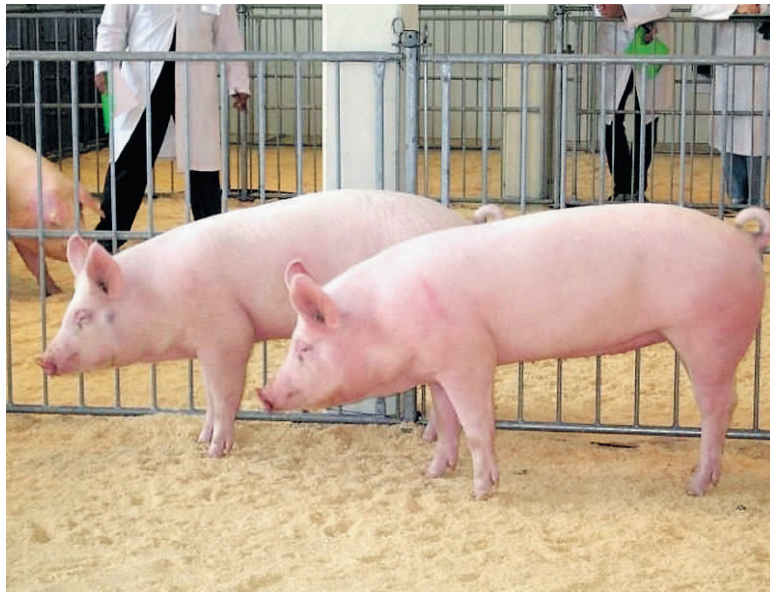
**I**NTERVISTE fatte ad esponenti del settore Apa, Associazione provinciale allevatori e AA Allevatori Milano-Lodi a proposito del maiale estero spacciato per carne italiana.

**Che cosa dimostrano i dati a proposito del patrimonio suinicolo?**

«I dati del patrimonio suinicolo lodigiano dimostrano una diminuzione del 43% degli allevamenti (dal 2002 e una del 22% delle scrofe. A causa di ciò l'allevamento del suino, non solo nel lodigiano, ma anche a livello nazionale, è in crisi, spesso non riuscendo neppure a coprire le spese di costo».

**Dietro alle perdite degli allevatori c'è un guadagno da parte di altre persone?**

«Esiste una catena alimentare che parte dal produttore, che vende il suino a 1,20 euro/kg, segue al secondo posto il macello, poi arriva al prosciuttificio, dove il prosciutto compie la sua stagionatura, il prezzo del maiale è finora di soli 3,50 euro, poi esso passa al grossista che lo comprerà dal precedente al prezzo di circa 7,00 euro e lo rivenderà a sua volta ad un super-



mercato al prezzo di 14,00 euro al kg; infine passerà nelle mani del consumatore con il prezzo di circa 50,00 euro che, data la stima di partenza, è una cifra notevole. Ci si rende conto che il guadagno tocca solo gli ultimi anelli della catena, mentre il produttore, come il consumatore non ha alcun potere di contrattazione».

**Ci sono in commercio prosciutti esteri che vengono spacciati per italiani?**

«Le statistiche dicono che in Italia soltanto un prosciutto su cinque è di origine italiana, gli altri sono di suini di provenienza estera, ma macellati in Italia e solo per questo passaggio della filiera si permette di ingannare il consumatore che, su un banco di vendita, può trova-

re una busta di prosciutto con scritte come: Nostrano, o con bandierina italiana, o la scritta di Parma con una coppa spacciandotelo per vero prosciutto di Parma mentre in realtà si tratta di un suino estero non certificato. Il vero prosciutto di Parma, deve avere il marchio con la corona, altrimenti è di carne importata. Inoltre la gente mangia spesso un prosciutto non timbrato, ma il problema è che non ne è a conoscenza! Il suino Dop segue le moderne esigenze nutrizionali: ha una minore quantità di acidi grassi saturi a favore di quelli insaturi quindi ora è paragonabile alle carni bianche».

**Come mai i produttori italiani sono in perdita?**

«Il motivo per cui l'allevatore di Suini Dop è in perdita è dovuto all'introduzione in Italia di maiali esteri che avendo un prezzo minore sul mercato allettano gli artefici di alcuni anelli della catena alimentare senza garantire l'iter del riconoscimento».

**Quali sono le cause?**

«Le cause della perdita sono che il Suino Dop ha costi molto elevati per il produttore che, per riuscire a venderlo, deve smerciarlo sottocosto costringendolo a diminuire o eliminare l'allevamento».

### LA CARNE

Serve l'etichetta  
La nostra salute  
vale la trasparenza

— LODI —

**N**EL territorio del Lodigiano si è costituito il G.Ri. Sù: Gruppo Riunito di Suinicoltori, con sede al Parco Tecnologico di Lodi, composto da una ventina di allevatori che hanno fondato quest'associazione per avere un numero maggiore di suini che permetta un più rilevante potere contrattuale sia di acquisto per le materie prime, sia per spuntare un prezzo migliore di vendita offrendo qualità: Suino Dop. Per aiutare questi allevatori, che faticano a rimanere competitivi su un mercato «poco trasparente», essendo impotenti di fronte a certi raggiri e ingiustizie legalizzate, chi di dovere dovrebbe impartire immediatamente l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza anche per tutta la carne di maiale com'è stato già fatto per quella di pollo e per quella bovina, dopo le emergenze aviaria e mucca pazza.

**UN ALTRO** consiglio rivolto agli allevatori italiani o agricoltori è quello di costruirsi la loro filiera, controllata dalle loro aziende attraverso associazioni o altro; soltanto così si potrebbe creare una forza di mercato che punta non solo sulla quantità, ma anche e soprattutto sulla qualità. In questo modo si potrebbe far capire al consumatore che ciò che può trovare nella filiera agricola italiana è qualcosa di diverso e di migliore rispetto ad altro che c'è sul mercato e alla fine, grazie a questo, il Made in Italy - Suino Dop o altro, sarà la carta vincente per il futuro.

**TRACCIABILITÀ** I nostri esemplari sono una risorsa sana e importante: caratteristiche precise per ottime qualità

## La sicurezza alimentare non è uno slogan

— LODI —

**L**A FILIERA della produzione di carne, ha lavorato fin dal 1998 per la tutela e il riconoscimento delle caratteristiche uniche del suino italiano. Il consorzio del Gran Suino Padano è stato costituito il 22/02/06, da allevatori e macellatori, per arrivare a una «Tracciabilità» dell'animale con relativa storia in azienda da quando è nato a quando viene portato al macello in modo che il consumatore che acquista un taglio di carne sul banco vendita ne sia a conoscenza; al suino è garantita un'alimentazione equilibrata, dosata giornalmente, in modo che abbia una crescita moderata per ottenere una carne con un'elevata percentuale di proteine nobili, ferro, zinco, vitamine B1, B2, B12 che proteggono il sistema nervoso e favoriscono la rigenerazione dei tessuti. La macellazione deve avvenire dopo i 9 mesi di età per avere una carne matura. Il suino estero invece viene macellato a soli 6 mesi quando la carne

non è pronta dal punto di vista nutrizionale; non è accompagnato da un'alimentazione controllata, non è seguito da visite veterinarie. Al suino italiano, dopo 30 giorni dalla nascita, deve essere apposto un tatuaggio sui due cosci che rappresenta: la sigla della provincia, il mese di nascita e il numero dell'allevamento per la «Tracciabilità» della sua storia; tutto ciò non avviene per quello estero.

**SOLO IL GRAN SUINO PADANO** Dop ha le caratteristiche adatte per la produzione di prosciutti San Daniele e Parma mentre quelli esteri non danno una garanzia di trasparenza e di sicurezza. Recentemente è stata scoperta carne di suino proveniente dall'Irlanda con una presenza di diossina 100 volte superiore ai livelli massimi consentiti dalle normative europee per cui la Commissione Europea ha fatto scattare l'allarme. Questo ha fatto crollare il prezzo di mercato, ma ha colpito ingiustamente anche l'allevatore italiano che segue severe normative sanitarie.



Queste pagine sono state interamente realizzate dagli alunni che partecipano al Campionato di giornalismo de Il Giorno

### Redattori in classe

Gli autori degli articoli pubblicati per il Campionato di giornalismo sono: Battaglia Luca, Bossi Lorenzo, Cazzamalli Filippo, Cella Laura, Donati Chiara, Esposti Daniele, Farama Corina, Filippone Matteo, Fontana Lorenzo, Forte Lucrezia, Franciosi Alice, Khalidy Eleonora, Leci Fabiol, Losio Daniele, Luchi Michela, Monico Marco, Papetti Giacomo, Pa-

petti Riccardo, Pedrabissi Arianna, Roncoroni Annalisa, Tarocco Alessandra, Tedoldi Luca, Timis Vassilica, Tomoiaga Ramona, Vigentini Alessandro, Zanirato Ilaria. I docenti Zuffada Fiorella e Puzutiello Giuseppe hanno collaborato alla selezione degli argomenti, alla stesura degli articoli e alla scelta delle fotografie e delle didascalie.