

<http://www.lavocedelterritorio.it/index.php/carni-umbre-tour-allevatori-conad-filiera-corta-qualita/>

Pubblicato il : 4 dicembre 2016

"Carni Umbre Tour": Allevatori e Conad per una filiera corta di qualità

È iniziato il tour delle carni d'eccellenza della Cooperativa tra Allevatori Umbri che, grazie al sostegno di PAC 2000A Conad, ha sviluppato un progetto che porta sulle tavole dei consumatori produzioni genuine e garantite. La filiera corta tracciata e di qualità: questo l'obiettivo del progetto che ha portato alla nascita di "Carni umbre tour". La presentazione ufficiale si è tenuta sabato 3 dicembre all'interno del Conad Ipermercato del Quasar Village di Corciano ed è stata l'occasione per spiegare i dettagli di un'iniziativa che proseguirà nei prossimi mesi con nuove tappe e degustazioni gratuite che si svolgeranno in circa quaranta punti vendita Conad umbri, distribuiti nella provincia di Perugia e Terni.

Una sinergia, quella tra allevatori e PAC 2000A Conad, che prevede l'impegno per le aziende dell'appennino umbro-marchigiano coinvolte a definire standard produttivi basati sulla certezza dell'identità degli animali, della razza, dell'età e del sesso, nonché sulla tracciabilità della filiera e, fattore molto importante, sulla sana alimentazione degli animali. Un'iniziativa che conferma anche, da parte di PAC 2000A Conad, la centralità e la valorizzazione delle produzioni locali nell'offerta commerciale dei loro punti vendita. La filiera corta e garantita, poi, trova il suo completamento nel fatto che i capi saranno macellati nel mattatoio comunale di Massa Martana, struttura pubblica in grado di fornire ulteriore qualità alla lavorazione della carne.

Il progetto nasce da un'intuizione di tre anni fa ed è stato attivato nell'ambito del Psr per l'Umbria 2014-2020 misura 16.4.2 "Attività promozionali a raggio locale connesse allo sviluppo delle filiere corte e dei mercati locali".

"Noi allevatori abbiamo deciso di unire le forze perché solo così potevamo avere una massa critica tale da permetterci di rifornire con le nostre produzioni la grande distribuzione – spiega Giuliano Becocchi, da marzo alla guida della cooperativa -. Allo stesso tempo, questa aggregazione ci consente di sviluppare politiche di promozione rafforzate e in grado di aprirci le porte di nuovi mercati. Abbiamo deciso di metterci la faccia definendo un Disciplinare di allevamento che è garanzia di qualità e genuinità".

La Cooperativa tra Allevatori Umbri, infatti, ha predisposto un Disciplinare che è in attesa di certificazione ministeriale e che prevede alcuni parametri di qualità che i soci devono rispettare nella loro attività: alimentazione sana dei capi, allevamento in Umbria e fasi di allevamento allo stato brado.

"Oggi nasce una filiera corta di qualità che abbiamo voluto fin da quando, tre anni fa, ideammo il progetto – aggiunge Paolo Lucheroni, responsabile della divisioni Carni di PAC 2000A Conad -. Questo progetto è un'opportunità per tutti: consentirà agli allevatori di sviluppare le proprie attività con basi più solide per il futuro, permetterà a Conad di avere sui propri banchi le produzioni di eccellenza umbre e sarà garanzia di qualità per il consumatore".

Il forte legame con il territorio regionale è stato ribadito e rilanciato anche da Danilo Toppetti, direttore generale di PAC 2000A-Conad: "L'Umbria è la nostra terra e le iniziative che stiamo portando avanti in questa regione nascono dal forte attaccamento e radicamento con il territorio". "Vogliamo continuare a crescere – ha spiegato – valorizzando le produzioni di qualità che nei nostri supermercati trovano un veicolo molto importante per accedere a mercati nazionali e internazionali". Da Toppetti, infine, un messaggio alle istituzioni umbre: "Con il Quasar Village abbiamo investito risorse importanti, abbiamo rispettato le regole e creato una grande opportunità di sviluppo per tutti. Però – ha sottolineato Toppetti, riferendosi alla nuova legge regionale sul commercio – non ci piace quando si cambiano le regole del gioco in corsa. Avremmo potuto beneficiarne anche noi. Non possono ricordarsi di noi solo all'occorrenza".