

“

Consorzio Terra di San Marino

Dentro le stalle della Cooperativa Allevatori: la carne bovina pregiata e garantita della limousine e delle razze autoctone sulla tavole del Titano

L'esperienza di entrare in una stalla è qualcosa di unico: pervade l'aria un odore dei tempi andati, di una passione per un mestiere che spesso viene tramandato da padre in figlio.

Nel trentennale della nascita della Cooperativa Allevatori della Repubblica di San Marino (che ad oggi racchiude circa 50 allevatori) il Direttore Edoardo Angelini e il Vicepresidente Romano Francioni hanno aperto le porte al loro universo: un viaggio che parte dalla paglia per arrivare – dopo circa un anno e mezzo o due – nelle tavole dei cittadini del Titano.

Sono capi di qualità, quelli che vengono allevati all'ombra del Monte, qualità data sia dall'alimentazione che dalle razze selezionate e presenti sul territorio.

Gli animali infatti vengono alimentati per l'80% da cereali di San Marino – soprattutto orzo, fava e sorgo – e per il rimanente 20% da granoturco, importato ma comunque sottoposto a rigorosi controlli in quanto la regolamentazione della produzione di carne "bovina pregiata garantita" impone



che "l'alimentazione dei bovini deve essere fatta con prodotti naturali dell'azienda integrati da alimenti concentrati ad alto valore proteico energetico e minerale". Ma non solo, i dettami del disciplinare Terra di San Marino vieta l'uso di Ogm, di estrogeni, anabolizzanti, antibiotici, cortisonici. Per il secondo aspetto, due le razze da carne presenti sul territorio, come spiega il

Direttore Angelini: "Dopo un lungo percorso di selezione delle razze bovine da allevare, negli ultimi cinque anni abbiamo optato per la limousine e delle razze autoctone, tipi di carni che hanno una buona resa. Un esempio: da una mucca che pesa, da viva, 5 quintali e mezzo e che una volta morta arriva a pesare circa 300 chili, il macellaio riesce a ricavare 230 chili di carne

da vendere. La qualità delle carni, se prendiamo la classificazione utilizzata in Europa, ovvero la SEUROP (dove la S significa 'superiore', la E 'eccellente'), è posizionata tra le E e la U. Ogni bovino, inoltre, ha un vero e proprio passaporto, che traccia tutta la 'storia' dell'animale: la provenienza, il proprietario, l'età ecc; rintracciabilità che arriva anche sul banco del macellaio e di conseguenza

ai consumatori.

"L'animale – sottolinea Angelini – deve essere registrato all'Ufficio Agrario entro tre giorni dalla nascita, successivamente viene sottoposto a periodici controlli, sia da parte dell'Ufficio di Igiene, ma anche il Consorzio Terra di San Marino, i prelievi, sono effettuati sia quando il bovino è vivo che quando viene macellato. Inoltre all'atto della macellazione (di soli quei capi rientranti nel disciplinare): viene apposto sulla carcassa, mediante un rullo stampigliature, un marchio riportante la figura di un bovino con al centro la sigla C.B.P.G. (Carne Bovina Pregiata a Garantita) ed altri estremi di identificazione indicati dagli uffici preposti al controllo. Poiché le nostre carni vengono presentate sulle tavole delle scuole elementari, degli asili nido e dell'ospedale – e per noi è motivo di grande orgoglio – è necessario che siano controllate con rigore".

Sono circa 800-1.000 i capi sammarinesi che ogni anno vengono macellati. Il bovino viene mandato al mattatoio quando raggiunge un'età di 17-24 mesi. "Non c'è un'età

Rubrica periodica a cura del
**Consorzio terra
di San Marino**
tel.(00378)0549-902617
Fax.(00378)0549-906278
mail to: consorzioterradisanmarino@omniway.sm



precisa per ogni capo – evidenzia Romano Francioni -. Per capire quando una mucca è pronta, è necessario valutare la quantità di grasso. Solitamente mangiano due volte al giorno: 6 chili di farina e 10 o 15 di fieno".

Le stalle del territorio – che hanno come punto di riferimento di vendita la Titan-Coop - riescono a coprire il 40-50% del fabbisogno interno. Ma da marzo si apriranno nuove possibilità per gli allevatori: il mattatoio di San Marino osserverà la normativa europea (fino ad oggi era in vigore solo quella sammarinese, che 'impediva' agli allevatori di esportare le proprie carni), con la conseguente opportunità di entrare in un nuovi mercati.