

COMUNICATO STAMPA

Lo scorso 9 agosto oltre 100 allevatori si sono confrontati nel corso di un incontro organizzato da ASSOCIAZIONE VENETA ALLEVATORI (AVA) e coordinato dal Presidente di sezione suinicola Luca Bernardi.

Il tema dell'incontro erano le notizie di una nuova stretta sul disciplinare che norma la produzione dei prosciutti DOP (Parma e San Daniele) relativamente a nuove limitazioni sulle tipologie genetiche delle scrofette ammesse nella filiera produttiva DOP.

Al di là delle questioni squisitamente tecniche che hanno portato a questa decisione, resta preoccupante lo scenario produttivo che si andrà a creare nel prossimo futuro.

L'introduzione di queste limitazioni genetiche, infatti, rischia di ridurre drasticamente l'offerta di prosciutti DOP, riducendo il settore a poco più di un mercato di nicchia.

Sconcerta l'illogicità e l'inutilità per l'intera filiera di una simile decisione. Nessun vantaggio per il comparto produttivo, tantomeno per il consumatore, e nemmeno sul piano della qualità del prodotto finale. Forse resterà un vantaggio al fornitore delle scrofette ammesse, ma esiste il concreto rischio di implosione dell'intera filiera DOP a causa della impossibilità di mantenere una economia di scala sostenibile dell'intero sistema produttivo e distributivo.

A parere di molti autorevoli allevatori intervenuti occorrerebbe mettere in atto azioni tese ad aumentare l'attuale quota di mercato dei prosciutti tipici italiani, non ridurla. Tuttavia, occorre ricordare che il mercato dei prosciutti DOP è in flessione da diversi anni a causa del susseguirsi di numerose crisi di mercato.

Forzare e favorire questa drastica riduzione dell'offerta senza prevedere alcuna alternativa per la parte di filiera che sarà esclusa è a dir poco paradossale.

Limitare ulteriormente la tipologia genetica delle scrofette è solo una *'bella operazione cosmetica'* sulla qualità dei prodotti ma non porta alcuna utilità concreta per l'intera filiera, tantomeno per la qualità intrinseca del prosciutto stesso.

La qualità del prosciutto si garantisce attraverso la selezione dei requisiti alla macellazione dei suini e attraverso la selezione accurata delle cosce da avviare alla stagionatura.

A gran voce gli allevatori nel corso dell'incontro hanno chiesto una inversione di rotta che veda il rilancio dei prosciutti tipici italiani, magari attraverso una maggiore differenziazione in diversi marchi di qualità (DOP, IGP) ed un'azione di semplificazione dei disciplinari che chiarisca e renda applicabili e quindi controllabili le regole degli stessi disciplinari, a vantaggio della intera filiera produttiva e dei consumatori.

Il prosciutto tipico italiano dovrebbero essere un prodotto a disposizione della massa di consumatori non un prodotto di nicchia riservato ad una piccola élite di consumatori. Le possibilità di realizzare questo cambio di rotta ci sono tutte. Spetta però agli allevatori farsi sentire nelle sedi istituzionali e sindacali opportune.

Oltre alle iniziative intraprese dalla filiera nei confronti del Ministero, per richiedere la sospensione degli effetti derivanti dalla valutazione negativa sull'impiego di alcune linee genetiche per la produzione dei prosciutti DOP, sarà cura di AVA cercare di sensibilizzare i Consorzi di tutela dei prosciutti DOP, affinché si impegnino a definire una vera e propria strategia di sviluppo del mercato che difenda l'intera filiera nel comune interesse.

Il lasciarsi trascinare in un percorso di inutili restrizioni nel nome di una qualità ideologica, porterà gli stessi consorzi ad una lenta e inesorabile autodistruzione generata dalla incoerente applicazione dei disciplinari.