

## UN CAUTO OTTIMISMO TRA MILLE INCOGNITE

*Il mercato in ripresa fa respirare le aziende  
ma le sfide che ci attendono decideranno il futuro del nostro settore*

**I**l mercato dei bovini da carne ci ha abituato, oramai da anni, ad una flessibilità e ad un andamento altalenante tali da sapere che, ogni qual volta i prezzi dei nostri animali salgono di molto rispetto alle medie dell'anno, prima o poi ci dobbiamo aspettare una discesa altrettanto importante, se non addirittura più dolorosa, nei mesi successivi.

Questa volta però una serie di situazioni che si stanno verificando sul panorama europeo, o meglio mondiale, del mercato della carne bovina, generano negli addetti ai lavori un cauto ottimismo che percepiamo essere significativamente maggiore rispetto al recente passato. L'aumento della domanda mondiale di proteine animali, l'accesso a nuovi mercati (Paesi Arabi) della carne bovina prodotta in Europa e una generale (purtroppo!) scarsità di merce su scala nazionale, sono solo alcune delle componenti di questa situazione congiunturale che genera l'attuale dinamismo del nostro mercato.

Nonostante ciò sarebbe gravissimo abbassare la guardia e pensare che i problemi strutturali di una filiera relativamente debole come la nostra siano superati. Le sfide che ci attendono nei prossimi due anni infatti saranno determinanti per il futuro del nostro settore e condizioneranno senza dubbio le scelte che ognuno di noi dovrà compiere nel proprio allevamento.

Come tutti saprete ci apprestiamo a discutere in Europa una riforma della PAC che entrerà in vigore a partire dal 2014, rispetto alla quale la Commissione Europea ci ha consegnato una proposta che è lontana anni luce dalla nostra visione di "Politica Agricola" vicina a noi produttori. Non mi soffermo ora ad analizzare puntualmente

il progetto del Commissario Ciolos, mi preme tuttavia esprimere quello che è un giudizio totalmente negativo che la nostra Organizzazione da a questo testo. Posizione per altro condivisa da praticamente tutto il sistema allevatorio nazionale. Ora, come spesso avviene, bisognerà

correre ai ripari! Bisognerà tornare a Bruxelles a ridiscutere questa proposta, ben sapendo però che nell'impostazione generale ben poco si potrà fare. Bisognerà dunque lavorare sui dettagli, portare a casa il massimo del risultato in una situazione che ci vede nettamente sfavoriti, almeno in partenza.

Da qualche settimana è al lavoro in qualità di Ministro dell'Agricoltura dell'attuale governo tecnico Mario Catania, un tecnico appunto. Siamo certi che le Sue conoscenze in materia di Politiche Agricole europee saranno, per il nostro Paese, fondamentali per raddrizzare una riforma partita, almeno per noi, nel modo peggiore.

Nel frattempo, a livello nazionale, sarà necessario non perdere altro tempo ed arrivare finalmente alla creazione del tanto agognato Sistema di Qualità Nazionale in Zootecnia e al relativo "marchio nazionale" della carne bovina. Grazie al lavoro svolto, anche da Asprocarne, all'interno del Consorzio "L'Italia Zootecnia" siamo veramente ad un passo dall'ottenere questo ambizioso



(continua a pagina 2)



*augura  
a tutti  
serene festività!*

### Sommario

- Un cauto ottimismo tra mille incognite 1-2
- Asprocarne presente alla StraTorino in veste di fornitore ufficiale 2-3
- Viaggio studio in Irlanda 24-27 ottobre 2011 4-7
- La boutique dell'Asprocarne 8

# ASPROCARNE PRESENTA IN VESTE DI FORME

*L'evento ha visto la partecipazione di oltre 30.000 persone che hanno potuto...*

**I**l 13 Novembre si è svolto a Torino l'evento sportivo agonistico che, da venticinque anni, vede la partecipazione di atleti giunti da tutta Italia e non solo: la Turin Marathon. In concomitanza si è disputata anche la StraTorino, tradizionale stracittadina che ha raccolto per le vie del centro 30.000 tra torinesi e non, per una giornata all'insegna dello sport e del buonomore. In quella occasione e nei giorni precedenti l'evento, Asprocarne, fornitore ufficiale della StraTorino, ha presenziato con uno stand nel Marathon Village, area espositiva allestita in Piazza Castello che ha visto il passaggio di oltre 100.000 visitatori.

Questa è stata un'ottima occasione per far conoscere meglio la nostra Organizzazione ma soprattutto per promuovere

maggiormente la carne bovina, in particolare quella della filiera "Allevato in Piemonte", attraverso pagine pubblicitarie uscite sul quotidiano *La Stampa*, volantini distribuiti allo stand ed inseriti nei pacchi gara degli atleti. Nei giorni precedenti l'evento inoltre è stato pubblicato sul sito del quotidiano *La Stampa* un articolo a cura del dott. **Federico F. Ferrero**, medico nutrizionista di fama mondiale, all'interno del quale è stato dato risalto alle qualità organolettiche e nutrizionali della carne bovina. Per chi se lo fosse perso, l'articolo è consultabile al link [http://www.lastampa.it/\\_web/cmstp/tmplrubriche/blog/grubrica.asp?ID\\_blog=294&ID\\_articolo=147&ID\\_sezione=687](http://www.lastampa.it/_web/cmstp/tmplrubriche/blog/grubrica.asp?ID_blog=294&ID_articolo=147&ID_sezione=687) La risposta della popolazione è stata positiva: allo stand, dove è stata offerta la salsiccia di solo bovino della macelleria



*Lo stand di Asprocarne all'interno del Marathon Village allestito per l'occasione in Piazza Castello a Torino*

## UN CAUTO OTTIMISMO TRA MILLE INCOGNITE

*traguardo. Speriamo vivamente che il nuovo anno si apra con questo obiettivo raggiunto per aggiungere un altro tassello al nostro piano di rilancio della zootecnia bovina da carne italiana.*

*Tra qualche giorno calerà il sipario sul 2011 che ha rappresentato, per Asprocarne, l'occasione di festeggiare il traguardo dei 25 anni di attività. Lo abbiamo fatto, come al solito, lavorando sodo con una serie di iniziative che speriamo abbiano in qualche modo contribuito a valorizzare il prodotto dei nostri allevamenti.*

*Nei prossimi numeri avremo modo di riassumere e dettagliare meglio tutta la mole di lavoro che giornalmente l'Organizzazione svolge a favore della carne bovina. Permettetemi intanto, in questo tempo di festività, di porgere a voi e alle vostre famiglie i migliori auguri di trascorrere un sereno Natale e un buon inizio di anno nuovo da parte mia, del Consiglio di Amministrazione e di tutti i dipendenti e collaboratori di Asprocarne.*

**Mario Panero**  
Presidente Asprocarne Piemonte

# TE ALLA STRATORINO ITORE UFFICIALE

agustare e conoscere meglio le qualità della carne bovina allevata in Piemonte!

“La Fassona” di Bosio Simone di Villanova Biellese, molti sono stati i curiosi che hanno chiesto maggiori informazioni sulla nostra filiera, oltre che sulla carne bovina in generale. Numerose sono state, nei giorni successivi, le telefonate ricevute in ufficio da parte di consumatori interessati ad entrare in contatto con allevatori e/o macellai più vicini a casa, indice dell’ottima riuscita dell’iniziativa che si è rivelata essere una eccellente vetrina per promuovere un consumo consapevole della carne bovina.

Il messaggio fondamentale che vogliamo trasmettere attraverso la nostra collaborazione con Turin Marathon, è legato ad un consumo regolare di carne bovina, andando a sensibilizzare un target di consumatore eterogeneo e sicuramente molto attento alla propria dieta, dall’atleta di alto livello a chi svolge attività fisica esclusivamente per mantenersi in forma e per benessere personale.

È infatti ormai risaputo che una regolare attività fisica unita ad una sana alimentazione, oltre ad avere effetti positivi su molti aspetti della vita quotidiana di ogni individuo di qualsiasi età,



prevengono la possibilità di andare incontro a problematiche sanitarie anche di una certa gravità.

Noi siamo convinti che la carne bovina sia in assoluto uno degli alimenti indispensabili in qualsiasi dieta e continueremo pertanto ad informare i consumatori sulle straordinarie qualità del nostro prodotto!

Per il 2012 la collaborazione continua e sono già in cantiere alcune iniziative di promozione e informazione che verranno svolte nell’ambito di eventi sportivi molto importanti durante l’anno, oltre ovviamente alla partecipazione alla StraTorino 2012.

**Asprocarne Piemonte**  
fornitore ufficiale di:  
**TURIN MARATHON**  
**STRATORINO**  
25  
1986 - 2011

**Corri incontro ai piaceri della tavola.**

La carne bovina **Asprocarne** ti garantisce...  
Turin Marathon Stratorino  
il tuo benessere per il tuo benessere.

**Sana, gustosa, energetica.**

È la carne bovina di **Asprocarne**, l'organizzazione di produttori che espone il marchio della filiera **Allevato in Piemonte**, la prima ad aderire al sistema di **etichettatura volontaria** sul territorio piemontese. Ogni esemplare bovino è nutrito con colture locali, orzo, fieno, mais e soia, l'unico modo per ottenere una carne ricca di proteine e vitamine, con una bassa percentuale di colesterolo alimentare e perfettamente bilanciata nell'apporto di ferro, zinco e selenio.

**IL NOSTRO IMPEGNO ECOSOSTENIBILE**

Nel 2008 Asprocarne compie la CBI (Carbon Footprint) prodotta dall'uso attività di promozione grazie a **Climalfame**, specializzando così la sua filiazione verso la sostenibilità ambientale. Asprocarne sta inoltre lavorando alla creazione di un **libro di cucina** per creare l'esperienza culinaria di vari allevatori e macellai con **Climalfame** la rete CO2 emessa in allevamento.

**www.climalfame-ecb.com**

Per maggiori informazioni non cedere a credere i nostri professionisti (scadenza e validazione di argomenti riservati)  
**ASPROCARNE Piemonte snc - Via Sommariva 31/6 - Carmagnola (TO)**  
Tel. 011.971.99.06 - Fax 011.971.99.01 - [asprocarne@asprocarne.com](mailto:asprocarne@asprocarne.com)  
Visita il sito internet per scoprire il Parco Vendita Asprocarne più vicino a casa tua  
**www.asprocarne.com**

Da 25 anni promuove la Qualità

**Energia in carne ed ossa.**

25  
1986 - 2011

Nel post gara, come nella vita: continua a mangiare sano: scegli la carne bovina Asprocarne.

**Asprocarne Piemonte**  
fornitore ufficiale di:  
**TURIN MARATHON**  
**STRATORINO**  
25  
1986 - 2011

**Sana, gustosa, energetica.**

È la carne bovina di **Asprocarne**, l'organizzazione di produttori che espone il marchio della filiera **Allevato in Piemonte**, la prima ad aderire al sistema di **etichettatura volontaria** sul territorio piemontese. Ogni esemplare bovino è nutrito con colture locali, orzo, fieno, mais e soia; l'unico modo per ottenere una carne ricca di proteine e vitamine, con una bassa percentuale di colesterolo alimentare e perfettamente bilanciata nell'apporto di ferro, zinco e selenio.

**IL NOSTRO IMPEGNO ECOSOSTENIBILE**

Nel 2008 Asprocarne compie la CBI (Carbon Footprint) prodotta dall'uso attività di promozione grazie a **Climalfame**, specializzando così la sua filiazione verso la sostenibilità ambientale. Asprocarne sta inoltre lavorando alla creazione di un **libro di cucina** per creare l'esperienza culinaria di vari allevatori e macellai con **Climalfame** la rete CO2 emessa in allevamento.

**www.climalfame-ecb.com**

Per maggiori informazioni non cedere a credere i nostri professionisti (scadenza e validazione di argomenti riservati)  
**ASPROCARNE Piemonte snc - Via Sommariva 31/6 - Carmagnola (TO)**  
Tel. 011.971.99.06 - Fax 011.971.99.01 - [asprocarne@asprocarne.com](mailto:asprocarne@asprocarne.com)  
Visita il sito internet per scoprire il Parco Vendita Asprocarne più vicino a casa tua  
**www.asprocarne.com**

Da 25 anni promuove la Qualità

Le due pagine ufficiali uscite sul quotidiano "La Stampa" in concomitanza con l'evento

# VIAGGIO STUDIO IN IRLANDA

## *Alla scoperta della zootecnia di uno dei m*

**L**o scorso mese di Ottobre una delegazione di Asprocarne composta da Amministratori, tecnici e soci allevatori, si è recata in Irlanda per un viaggio studio con l'obiettivo di conoscere meglio la realtà zootecnica di questo Paese che, dati alla mano, risulta uno dei più importanti a livello europeo per quanto riguarda la produzione di carne bovina.

L'iniziativa, che rientra tra le attività che quest'anno abbiamo voluto proporre in occasione dei festeggiamenti per i 25 anni della nostra Associazione,

è stata organizzata anche grazie alla collaborazione dell'ANABORAPI che ci ha messo in contatto con l'Associazione irlandese della razza Piemontese la quale, con precisione anglosassone, ha organizzato tutte le visite tecniche svolte durante il nostro soggiorno.

Appena atterrati a Dublino, la capitale del Paese, la prima cosa che ci ha colpiti è stato il clima!

In effetti le condizioni meteorologiche dell'Irlanda sono molto differenti dalle nostre e da quelle della maggior parte dei Paesi produttori

di carne bovina al mondo. La zootecnia irlandese ha saputo adattarsi perfettamente e a sfruttare al meglio la sua grande tipicità. L'isola infatti è caratterizzata da un clima cosiddetto "oceanico", contraddistinto dalla presenza dei venti atlantici che, per la frammentarietà dei sistemi montuosi, riescono a penetrare agevolmente all'interno. Questo fa sì che la pioggia sia molto frequente ovunque (circa 1.000 mm/anno) e, soprattutto, uniformemente distribuita fra le varie stagioni. Inoltre le temperature non sono

mai troppo rigide e, anche d'inverno, si mantengono sempre al di sopra di 0° C, le estati sono generalmente fresche con temperature che di rado superano i 22/23° C.

Queste condizioni meteorologiche, unite ad una natura calcarea del suolo, rendono nettamente più favorevole che altrove la coltura del prato e del prato/pascolo che risulta essere la vera arma vincente della zootecnia irlandese. Infatti le produzioni derivanti da questi prati risultano mediamente molto superiori a quelle del resto dell'Europa. Basti pensare che



Foto di gruppo per la delegazione Asprocarne

# DA 24-27 OTTOBRE 2011

## Maggiori produttori europei di carne bovina

un ettaro di prato in Irlanda produce mediamente 35 ton di sostanza secca contro le 9/10 dell'Europa continentale.

L'ottimo pascolo rappresenta quindi, per la maggior parte delle aziende, la risorsa principale per l'allevamento. Esso permette infatti, insilandolo il primo taglio nel periodo primaverile, di ottenere un buon foraggio da utilizzare durante il periodo invernale in cui gli animali vengono mantenuti in stalla. L'attenta gestione del pascolo e del prato rappresenta il vero punto di forza della zootecnia irlandese che le permette di produrre carne bovina a costi decisamente meno elevati rispetto ai maggiori competitor



La sala delle aste del mercato di Kilkenny

europei. Un'altra caratteristica che contraddistingue la zootecnia irlandese, e che la differenzia soprattutto da

quella della Francia e dalla nostra, è il ricorso pressoché totale all'utilizzo dell'incrocio e non del bovino di razza

pura. La motivazione principale di questa scelta è dettata da una maggiore adattabilità al clima del bovino incrociato oltreché una maggiore facilità di allevamento, un'elevata fertilità e una buona attitudine al parto da parte delle fattrici. Attualmente in Irlanda vengono allevati circa 6.5 milioni di bovini di cui circa la metà per la produzione di carne. Le vacche nutrici sono oltre un milione. Nonostante questi numeri ragguardevoli l'azienda agricola tipo è di piccole dimensioni e nella maggior parte dei casi a conduzione familiare. La superficie media per azienda si aggira intorno ai 30 ettari e la consistenza



Tori da riproduzione di razza Limousine nell'allevamento di Jim Parkinson a Cahir

(continua a pagina 6)

# VIAGGIO STUDIO IN IRLANDA

media di allevamento è rappresentata da 17 vacche nutrici. Come vedremo in seguito esistono anche allevamenti più strutturati ma sono per lo più delle eccezioni. Come detto in precedenza l'incrocio tra razze da carne è il metodo più utilizzato per ottenere vitelli da destinare all'ingrasso. Il sistema è infatti basato sull'acquisizione di tori riproduttori delle principali razze specializzate da carne del panorama europeo dai Paesi di provenienza, i quali vengono fatti accoppiare con le vacche che risultano essere sempre degli incroci. In questo modo si otterranno a loro volta altri incroci. Le femmine nate in stalle vengono dunque in parte utilizzate per la rimonta interna e in parte vendute per



*Bovini di razza Piemontese al pascolo*

l'ingrasso mentre i maschi vengono tutti inviati ai centri di ingrasso. L'80% delle inseminazioni è di tipo naturale attraverso l'utilizzo di tori selezionati, il 75%

delle razze utilizzate sono continentali; i tori utilizzati sono per il 37% di razza Charolaise, 32% razza Limousine, 8,5% Aberdeen Angus, 6,6% Blu Belga, 5,7% Simmenthal, 3,8%

Hereford e per il 6,4% da altre razze tra cui anche la razza Piemontese.

Va detto che negli ultimi anni c'è stata una netta inversione di tendenza verso l'utilizzo di tori che migliorassero la qualità dei bovini da destinare all'ingrasso, soprattutto sotto l'aspetto della conformazione del capo. Per questo motivo sono più utilizzati di un tempo i tori delle razze Blu Belga, Garonnese e Piemontese che producono buoni risultati anche in incrocio.

L'Irlanda è un Paese nettamente votato all'export soprattutto nel settore agro alimentare che, tra l'altro, rappresenta una fetta considerevole del PIL nazionale. Per quanto riguarda l'agricoltura la



*La delegazione Asprocarnè insieme ai rappresentanti delle Organizzazioni sindacali e dei produttori di bovini da carne irlandesi*

# DA 24-27 OTTOBRE 2011

zootecnia rappresenta il 55% del fatturato. La produzione di carne bovina irlandese è di otto volte superiore al consumo interno per cui il 90% del prodotto viene esportato. Vengono macellati annualmente 1.6 milioni di capi per una produzione totale di 500.000 tonnellate di carne bovina. Il 50% di questa produzione viene esportata in Gran Bretagna (soprattutto in Inghilterra), il 10% in Italia e il resto si divide tra Francia, Germania e altri Paesi europei. Solamente l'1% è destinato ad altri Paesi extra europei.

Generalmente il mercato italiano rappresenta per l'Irlanda la principale destinazione per il prodotto di alta qualità. Sia che si tratti di carne sia di capi da ristallo. C'è da dire che l'esportazione di vitelli



*Vitelloni Limousine e incroci Limousine-Aberdeen Angus al pascolo*

verso l'Italia, che fino a qualche anno fa era sempre aumentata, ultimamente si è stabilizzata con numeri inferiori. Questo per una serie di motivi tra cui l'aumento di prezzo

che si è verificato (se confrontato con il prodotto francese), oltreché per una certa difficoltà da parte degli ingrassatori italiani a posizionare tale prodotto sul mercato. La maggior parte

delle catene della GDO infatti preferisce acquistare capi nati in Francia che capi nati in Irlanda.

In conclusione possiamo affermare che la visita è stata molto interessante e ci ha permesso di conoscere meglio una realtà non molto distante da noi geograficamente, ma che pratica una tipologia di allevamento totalmente differente. Non sappiamo dire con precisione se sia migliore o peggiore. Possiamo però affermare che il sistema produttivo irlandese appare in netta crescita sia in termini numerici che per quanto riguarda i prezzi di mercato e nei prossimi anni saprà sicuramente dire la sua sul panorama mondiale dei grandi Paesi produttori di carne bovina.

*Simone Mellano e  
Luca Giordana*



*Vacche nutrici incrocio Charolaise al pascolo*

# LA BOUTIQUE DELL'ASPROCARNE

**In** occasione del 25° anniversario dell'Asprocarne abbiamo deciso di produrre una linea di abbigliamento a marchio a disposizione dei soci che volessero utilizzarli sia per il loro lavoro in azienda sia per il tempo libero. I capi di abbigliamento, tutti di ottima fattura e qualità, sono disponibili presso i nostri uffici. Per eventuali ordini non esitate a contattarci al numero 011.9715308 oppure chiamando il vostro tecnico aziendale. Tutto l'assortimento può eventualmente essere personalizzato con il logo e il nome della vostra azienda!



**GIUBBOTTO  
INVERNALE € 39.00**



**PILE € 19.00**

**T-SHIRT € 7.00**



**TUTA ESTIVA  
€ 19.00**



**CAPPELLINO € 6.00**



**TUTA INVERNALE € 39.00**

I prezzi si intendono  
IVA inclusa e non  
comprendono  
eventuali spese di  
spedizione



## Piemonte Verde



Supplemento al numero 67 del 02/12/2011  
del periodico *Coldiretti Informa*

Direttore Amministrativo: Bruno Ricarossa

Direttore Responsabile: Michelangelo Pellegrino

Redazione: Chiara Serra, Sonnie Mellano

Spedizione: Poste Italiane spa - spedizione in A.P. - D.L. 355/2003  
(conv. in L. 46/2004) art. 1, comma 2 DCB/cn

Asprocarne Piemonte: Via Sommariva, 31/9 - 11022 Carmagnola - To  
Tel. 011.9715308 - Fax 011.9715301

www.asprocarne.com - e-mail: asprocarne@asprocarne.com