

Bovinitaly

News

Periodico Quadrimestrale
Anno VII - Numero 1 - Aprile 2014



In questo numero:

- Pag. 2 **Lettera del Presidente**
- Pag. 3 **La storia della Razza Romagnola**
- Pag. 4 **Straccetti di Vitello all'aceto balsamico**
- Pag. 5 **La carne: la qualità aumenta il prezzo**
- Pag. 6 **Il mercato: indicazioni generali**
- Pag. 7 **Eventi vissuti e programmati**

LETTERA DEL PRESIDENTE PARIDE MATASSONI AI SOCI BOVINITALY



Cari Soci,

Il consiglio direttivo riunitosi in data 27/03/2014 ha approvato il bilancio consuntivo relativo all'anno 2013; bilancio che vi preannuncio essere più che soddisfacente: il volume di fatturato si è ormai stabilizzato attorno ai 18 milioni di euro, la mutualità è stata ampiamente raggiunta superando il 60% di fatturato proveniente da soci, il capitale sociale, anche se ancora non adeguato al volume di fatturato, ha raggiunto un buon livello e viene aggiornato dai nostri versamenti annuali rapportati ai Kg. di bovini conferiti. La destinazione dell'utile risultante dal bilancio, ha ravvivato all'interno del consiglio una composta discussione con la linea di pensiero secondo la quale si auspicava la liquidazione di un saldo sul conferimento dei soci per l'anno 2013, mentre poi è prevalsa la linea secondo la quale occorre accantonare l'utile al fine di consolidare la stabilità della cooperativa avendo così la capacità per il futuro di investire su quei soci in grado di conferire un prodotto con un livello qualitativo adeguato.

Tutti i dettagli del bilancio vi verranno presentati nell'assemblea ordinaria dei soci che si terrà in data 21/05/2014 nell'area fieristica di Bastia Umbra (PG); è un momento importante nella vita della cooperativa quello dell'assemblea soci dove è possibile prendere atto del lavoro svolto ed eventualmente intervenire per suggerimenti e consigli, vi aspetto quindi numerosi!

Quello dell'assemblea soci sarà anche un'occasione importante in cui fare il punto generale di quello che il mondo agricolo-allevatorio sta attraversando; mi riferisco in particolare modo alla riforma della Politica Agricola Comunitaria, che dopo lunghe discussioni sta arrivando a conclusione e certamente non si riuscirà a mantenere lo storico concordato per quanto riguarda la parte disaccoppiata, ma faremo di tutto per compensare tale riduzione di premio con gli aiuti che verranno determinati con la parte accoppiata della PAC.

Entro la data del prossimo 15 maggio verrà definito e quantificato per l'appunto la parte accoppiata. Stiamo seguendo con attenzione tutti i passaggi in sintonia con le varie organizzazioni professionali. In assemblea vi darò comunque notizie più puntuali sperando che il nostro lavoro ed impegno, il lavoro degli allevatori intendo, venga tenuto in considerazione anche per i suoi valori aggiunti.

Rinnovo quindi l'invito a partecipare all'assemblea soci augurando a tutti voi "Buon Lavoro".

Il Presidente
PARIDE MATASSONI



La Storia della Razza Romagnola

La storia della razza Romagnola vanta origini antichissime, come ormai sembra accertato, deriva dal Bos Taurus Macrocerus (Uro dalle grandi corna), un bovino originario delle grandi steppe dell'Europa Centro-Orientale da cui sarebbero derivate diverse razze simili per costituzione, tipo, mantello, forma della testa e degli arti. L'arrivo in Italia dei bovini antenati della attuale Romagnola è databile intorno al IV secolo d.C. con l'invasione dei Longobardi guidati da Agilulfo. Lo stabilirsi nelle regioni della Romagna delle popolazioni al seguito dell'esercito e l'adattamento all'ambiente italico dei bovini portati dai Longobardi, condusse al bovino Romagnolo che conosciamo oggi, il cui allevamento è diffuso soprattutto nelle province di Bologna, Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Pesaro e Firenze.



Riconoscibile dal mantello grigio-chiaro tendente al bianco, particolarmente nelle femmine, con sfumature grigie in diverse regioni del corpo, il bovino Romagnolo può vantare un notevole sviluppo muscolare, un'ottima conformazione del bacino ed una spiccata robustezza degli arti. E' considerato il bovino più resistente al clima tra le razze bianche: la sua adattabilità a terreni difficili lo rende un ottimo animale da pascolo. La moderna opera di selezione ha migliorato l'attitudine alla produzione di carne tanto in termini di resa al macello che di qualità del prodotto.

Straccetti di vitello all'aceto balsamico



Ingredienti per 4 persone :

- 600 gr di straccetti di vitello
- 100 gr di farina 00
- 1/2 bicchiere di aceto balsamico
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Per condire :

- aceto balsamico

Procedimento:

Iniziamo la nostra ricetta prendendo una padella antiaderente abbastanza capiente e mettendovi all'interno a scaldare un paio di cucchiai di olio; quando si sarà ben scaldato, aggiungete gli straccetti di vitello, che avrete precedentemente tagliato a striscioline molto sottili e infarinato leggermente su tutti i lati.

Scottate la carne in modo omogeneo, quindi aggiustate con un pizzico di sale e pepe e aggiungete un paio di cucchiai di aceto balsamico, che farete sfumare mantenendo il fuoco a fiamma vivace.

Mantenete la cottura della carne finché non avrà raggiunto il livello di morbidezza prescelto, facendo attenzione a non cuocerla troppo, altrimenti rischiate che diventi troppo dura. Aggiustate con un pizzico di sale e pepe e servite subito ancora caldo.

Per finire condite il tutto con un buonissimo aceto balsamico invecchiato che quando viene versato ha la consistenza di una glassa.

La carne: la qualità aumenta il prezzo

In anticipo sull'Europa, che ha rimandato al 2014 l'obbligo di etichette trasparenti, il nostro Paese ha una normativa precisa. Le informazioni sulla carne che portiamo in tavola ci sono già, a patto di saperle cercare e valutare.

Prendiamo per esempio la carne bovina: da anni i tagli che troviamo sui banchi delle macellerie sono provvisti di un'etichetta sull'origine obbligatoria. Indica quattro Paesi che corrispondono ai luoghi di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento dell'animale. Per chi cerca la sicurezza, è d'obbligo la scelta di una filiera tutta italiana. Per tutelarsi, però, non è sufficiente scegliere solo animali nati e allevati in Italia, bisogna avere in mano la loro "carta d'identità".

Si chiama tracciabilità ed è la via del futuro. Di un bovino è importante conoscere la razza, il sesso e l'età. Con l'etichettatura facoltativa, il consumatore ha in mano tutte le informazioni sulle varie fasi della filiera dell'animale. L'Italia è per tradizione un paese di allevatori: Chianina, Marchigiana e Romagnola, sono razze riconosciute per la qualità della carne e vengono selezionate da anni per la loro attitudine. Sono stati gli allevatori doc nostrani che lavorano seguendo criteri di qualità a volere uno strumento per tutelare il loro impegno. Un'eccellenza che pesa sullo scontrino. Carni sicure e pregiate, ma più care rispetto a quelle in arrivo da altri Paesi o da allevamenti intensivi dove i ritmi di crescita sono forzati. Il prodotto italiano di razza pregiata, arriva a costare anche il doppio rispetto a quello estero. Un aiuto al portafoglio viene dalla

Grande Distribuzione Organizzata (GDO), in quanto il prezzo della carne certificata IGP è leggermente più basso rispetto alle macellerie tradizionali.

Tornando alla qualità, purtroppo l'etichettatura facoltativa non è poi così diffusa, e poi i controlli e le verifiche ispettive sono affidate alla responsabilità di un ente terzo. Accanto a chi sceglie di tutelarsi con la certificazione, ci sono i macellai che comprano carne solo da piccole aziende agricole e seguono i capi dalla nascita alla macellazione. Una fiducia che si costruisce con scelte precise e tanta onestà. Quindi il settore della carne bovina rimane per sempre sotto la lente d'ingrandimento.



Il mercato: indicazioni generali

(Prezzi praticati in Emilia Romagna)

BOVINITALY S.c.ar.l. LISTINO PREZZI I.G.P. A PESO MORTO	VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE		
	€/KG	€/KG	
	MIN	MAX	
RAZZA CHIANINA	5,00	5,65	CRESCENTE
RAZZA ROMAGNOLA	4,50	5,10	COSTANTE
RAZZA MARCHIGIANA	4,30	5,10	COSTANTE

BOVINITALY S.c.ar.l. LISTINO PREZZI A PESO MORTO	RAZZA PIEMONTESE VITELLONE/BOVINO ADULTO		
	€/KG	€/KG	
	MIN	MAX	
RAZZA PIEMONTESE	4,25	4,70	COSTANTE

ANNOTAZIONI:

- I prezzi si intendono Euro/kg IVA esclusa

I prezzi indicati non sono applicabili in caso di:

- Capi in stato di ingrassamento eccessivo
- Capi in stato di denutrizione
- Capi fuori peso
- Capi sinistrati o con parti anatomiche lesionate
- Carcasce con colorazioni anomale

BESTIAME BOVINO

Modena	euro	min	max
VITELLI DA MACELLO			
Razze e incroci da carne	6.78	7.05	
Pezzati neri polacchi	6.59	6.66	
Pezzati neri nazionali	5.02	5.34	
VITELLONI DA MACELLO			
Limousine	2.86	2.96	
Charolaise ed incroci francesi	2.59	2.65	
Incroci nazionali 1° qualità	2.09	2.22	
Simmenthal ed altri pezzati rossi	2.12	2.23	
VITELLONI FEMMINE DA MACELLO			
Limousine	2.86	3.01	
Simmenthal	2.05	2.20	
Razze pezzate nere	1.45	1.60	
VITELLI DA ALLEVAMENTO E DA RIPRODUZIONE			
Balotti razze pregiate carne-extra	4.29	5.00	
Balotti razze pregiate carne	2.38	3.10	
Pezzati neri 1° qualità extra	1.50	1.90	
Piacenza	euro	min	max
Vacche da latte 1° scelta (a capo)	730.00	850.00	
Vacche da latte 2° scelta (a capo)	660.00	780.00	
Manze gravide oltre 6 mesi (a capo)	1.200.00	1.250.00	
Manzette fino a 12 mesi (a capo)	520.00	570.00	
Manzette oltre 12 mesi (a capo)	620.00	670.00	

BOVINI DA ALLEVAMENTO

Forlì-Cesena	euro	min	max
Vitelli da ristallo	2.70	2.90	
Vitelli balotti 1° qualità	1.50	4.00	
BOVINI DA MACELLO (Peso vivo)			
Forlì-Cesena	euro	min	max
Vacche romagnole 1° qualità	1.40	1.60	
Vacche pezzate nera 1° e 2° qualità	1.05	1.50	
Vitelloni romagnoli 1° qualità	2.70	3.00	
Vitelloni romagnoli 2° qualità	2.50	2.70	
Vitelloni Limousine 1° qualità	2.90	3.00	
Vitelloni Limousine 2° qualità	2.75	2.90	
Vitelloni Charolaise 1° qualità	2.60	2.70	
Vitelloni Charolaise 2° qualità	2.50	2.60	
Vitelloni incroci 2° qualità	2.15	2.25	
Vitelloni Simmenthal 1° e 2° qualità	1.80	1.90	
Vitelloni extra romagnoli	2.80	3.10	
Vitelloni extra di altre razze e incroci	2.20	2.30	
Vitelle extra romagnole	2.70	3.20	
Vitelle extra di altre razze e incroci	2.50	2.90	

I prezzi pubblicati e aggiornati settimanalmente, fanno riferimento ai bollettini ufficiali delle Camere di Commercio delle rispettive province.
Le date di riferimento non espresse si intendono riferite alla settimana precedente alla chiusura del giornale.

Ci si è spesso trovati a discutere nei vari allevamenti, sull'andamento generale di mercato nel settore bovino, constatando la sentita necessità da parte dell'allevatore di esser più informato sull'andamento di questo nostro settore, si è così voluto inserire in "Bovinitaly News" una indicazione di mercato generale che sarà sempre presente nelle prossime uscite, certi di potervi dare uno strumento a voi utile.

CEREALI

Bologna e Ravenna

FRUMENTO TENERO DI PRODUZIONE NAZIONALE

	euro	min	max
N.1		24.60	25.00
N.2		21.90	22.40
N.3		21.60	22.10

FRUMENTO DURO DI PRODUZIONE NAZIONALE

	euro	min	max
Produzione nord		26.30	26.70
Produzione centro		26.80	27.00

CEREALI MINORI

	euro	min	max
Avena estera bianca (nazionalizzata)		n.q.	n.q.
Avena nazionale rossa		n.q.	n.q.
Frumento per uso zootecnico		n.q.	n.q.
Orzo nazionale - p.s. 62/64		21.10	21.50
Orzo estero (nazionalizzato)		21.90	22.10
Sorgo foraggero bianco		19.60	20.00

GRANOTURCO

	euro	min	max
Nazionale comune		19.60	20.00
Farina di granoturco integrale		25.30	25.50

FORAGGI E PAGLIA

Bologna

	euro	min	max
Erba medica di pianura 1° qualità, 1° taglio cascina (in balloni)		14.00	15.50
Erba medica di montagna 1° qualità, 1° in taglio cascina (in rotoballe)		11.30	13.30

Modena

	euro	min	max
Paglia di frumento pressata in rotoballe		7.70	8.20
Paglia di frumento pressata in balloni		8.20	9.20
Paglia di orzo pressata in rotoballe		8.20	8.70

Reggio Emilia

	euro	min	max
Fieno 1° taglio 2013		10.00	15.00
Fieno di erba medica 2° taglio 2013		14.00	19.00
Paglia in rotoballe 2013		7.00	8.00

Parma

	euro	min	max
Fieno di erba medica 1° taglio 2013		12.00	15.50
Paglia di frumento pressata 2013		8.50	9.00

Eventi vissuti e programmati.

Ecco gli appuntamenti:

Dal 28 al 30 Marzo 2014 si è tenuta presso il centro Fiere di Bastia Umbra la 46ª edizione della manifestazione Agriumbria. Questa mostra è stata un'importante vetrina per il settore agricolo, zootecnico e alimentare, infatti all'interno dell'area espositiva sono stati presenti vari stand di prodotti Agroalimentari Nazionali e Locali.

Agriumbria è ormai un polo fieristico per la zootecnia di primaria importanza che, con mostre, rassegne, concorsi e aste, costituisce a pieno titolo un punto di riferimento per gli operatori del settore, e consente a loro di confrontarsi sui risultati ottenuti con tecniche di allevamento che in misura sempre maggiore ottimizzano le risorse naturali e ambientali. Anche quest'anno la Cooperativa Bovinitaly è stata presente con il suo stand istituzionale per accogliere come sempre i numerosi visitatori e i molteplici allevatori che si sono susseguiti nei tre giorni della manifestazione. Inoltre la Cooperativa Bovinitaly era presente con una Hamburgeria in cui presentava dei menù a base di carne Chianina. Anche con l'Hamburgeria c'è stato un successo strepitoso con un'affluenza record di visitatori che sono venuti ad assaggiare il Chianina Burger.



Si è svolta da venerdì 11 a domenica 13 aprile 2014, per il settimo anno consecutivo, Agriolo: la fiera dell'agricoltura di Riolo Terme. Evento che fin dal suo nascere si caratterizza per una sua proposizione ad un vasto pubblico di addetti ai lavori e non. Come sempre, la tipicità di questa fiera è la mostra del bestiame con le razze bovine e suine autoctone e le varie espressioni dell'allevamento avicunicolo, ovino ed equino praticato nel territorio rioliese. Ed ancora ampio spazio è stato riservato ai mercati dei produttori locali, e spettacolari dimostrazioni delle unità cinofile della Polizia di stato. Per questa edizione si sono svolti due convegni dedicati agli operatori del settore: venerdì 4 aprile, alla ore 20.30, nel teatro comunale, si è tenuto un incontro tecnico "Verso una zootecnia produttiva e sostenibile", mentre sabato 12 aprile, alle ore 10.30 sempre nel teatro si è svolto il convegno "Il ruolo della irrigazione nella fruttivitticoltura".



Il 27 Aprile 2014 a Ranchio (FC) si è svolta la Sagra della bistecca alla fiorentina di Razza Romagnola. La Romagnola, da sempre simbolo dell'allevamento bovino delle nostre colline, un tempo razza a duplice attitudine (carne e lavoro), oggi considerata una razza pregiata italiana da carne, ha come culla d'origine le provincie di Forlì, Ravenna e Rimini. Di aspetto massiccio, imponente e dal mantello grigio chiaro è l'innata passione degli allevatori romagnoli. Per questi motivi la manifestazione ha cercato di promuovere e valorizzare la carne bovina di questa razza, fortemente presente nel nostro territorio.

L'iniziativa ha riservato anche un'attenzione particolare al pane prodotto con farine di grano romagnolo; sono stati infatti presenti stand che proponevano i prodotti di produzione del forno artigianale locale, come la classica pagnotta pasquale, dolci della tradizione oltre a svariati tipi di pane.

La Sagra fin dal mattino è stata oggetto di una mostra mercato dell'artigianato e dei prodotti locali.

E' stato inoltre organizzato uno Stand gastronomico gestito dalla Pro Loco che a partire dalle ore 12.00 alle 20.00, ha offerto un menu ricco rappresentato principalmente dalla bistecca alla fiorentina di razza romagnola.

Dopo il grande successo della prima edizione, con ben 55.000 visitatori, torna a Perugia dal 6 al 15 Giugno 2014 Piacere Barbecue, il primo Festival italiano interamente dedicato al fenomeno del BBQ e alla passione per la cottura alla brace. La nuova immagine di comunicazione di quest'anno recita "Prima il dovere, poi il braciere!": un invito a dismettere i quotidiani abiti del lavoro per poi immergersi con passione nel mondo del BBQ. La location sarà sempre nella piacevole area verde di Pian di Massiano per una grande e gustosa grigliata estiva. Piacere Barbecue propone a tutti gli appassionati del grill dieci giorni di full immersion nell'invitante mondo del barbecue per scoprirne tutti i segreti: dall'acquisto del prodotto alle tecniche di preparazione, dai gustosi contorni alla storia del rito più amato dagli americani divenuto poi simbolo di festa e aggregazione in tutto il mondo. Il festival dedicato al buon cibo, alla sana alimentazione e all'intrattenimento all'aria aperta assumerà quindi i connotati della classica "gita fuori porta" arricchita con numerose attività per intrattenere e divertire tutta la famiglia: laboratori con esperti chef, lezioni di sana alimentazione, show cooking live, degustazioni guidate, incontri, animazione, mostre ed esposizioni a tema e... sfide all'ultimo grill.



Dal 21 al 29 giugno 2014 si svolgerà a Forlimpopoli la diciottesima edizione della Festa Artusiana. Durante i nove giorni della manifestazione, si alterneranno oltre 150 appuntamenti fra laboratori e degustazioni, una ventina di incontri imperniati sulla cultura del cibo, con il coinvolgimento di oltre 60 ristoranti allestiti appositamente per la festa che si aggiungono a quelli già attivi a Forlimpopoli. In questa edizione particolarmente curata sarà la ristorazione, che ospiterà prodotti che rappresentano garanzia di genuinità, autenticità, legame col territorio, all'interno di una produzione agro-alimentare rispettosa dell'ambiente naturale e culturale d'origine. Quest'anno, all'insegna della buona cucina domestica e delle ricette tradizionali, diversi sono i ristoratori del territorio romagnolo che si aggiungeranno per offrire le loro migliori preparazioni in occasione della Festa Artusiana.



Società Cooperativa BOVINITALY - s.c.ar.l.

Organizzazione di produttori agricoli riconosciuta il 11.09.07

Iscritta all'albo Reg. Emilia Romagna al n. 21

Sede Legale e Amministrativa:

Via B. Simonucci, 3 - 06135 Ponte San Giovanni (PG)

Tel. 075.5990541 - Fax 075.395030 - E-mail: info@bovinitaly.it

Cod. Fisc-P. IVA 02958390540 - REA CCIAA PG 253503

Sede Operativa:

Via Leo Gramellini, 10 - 47122 Forlì (FC)

Tel. 0543.798286 - Fax 0543.807738

Realizzato con finanziamenti Regione Emilia Romagna L.R. 24/2000