

# Bovinitaly

Periodico Quadrimestrale  
Anno VII - Numero 3 - Dicembre 2014

# News



## In questo numero:

- Pag. 2 **Lettera del Presidente**
- Pag. 3 **Medaglioni di filetto all'aceto balsamico**
- Pag. 4 **Relazione attività commerciale**
- Pag. 6 **Il mercato: indicazioni generali**
- Pag. 7 **Eventi vissuti e programmati**

## LETTERA DEL PRESIDENTE PARIDE MATASSONI AI SOCI BOVINITALY



Cari soci, un sentito augurio di un sereno Natale e soprattutto per un proficuo 2015!

L'anno che si è concluso è stato sicuramente uno dei più difficili per il mondo agricolo; le difficoltà metereologiche si sono sommate a quelle dei mercati, binomio che ha messo in difficoltà diverse aziende. Nelle sedute del nostro Consiglio d'Amministrazione il tema sulla salute economica dei soci è sempre al centro dell'attenzione e tutte le scelte operate e deliberate hanno sempre come priorità l'azienda socia ed il suo futuro, purtroppo ci siamo dovuti scontrare sul mercato con iniziative nate da chi dovrebbe difendere gli interessi del mondo agricolo, iniziative che si sono proposte ai nostri clienti con un ribasso del prezzo che ha messo in grandi difficoltà il nostro ufficio commerciale. Fortunatamente nel 2015 non avremo più questo problema visto che la società nostra concorrente dopo soli 2 anni di vita, a seguito dell'azzeramento del capitale sociale, è stata messa in liquidazione. Purtroppo queste scelte scellerate calate dall'alto come al solito hanno pesato e peseranno sulle imprese; ma non vorrei dilungarmi in sterili polemiche!

La nostra Cooperativa continua invece nella missione per la quale è nata, il 19 Dicembre u.s. abbiamo inaugurato la nuova sede in Via delle Fascine, 4 - San Martino in Campo (PG). Abbiamo approfittato della crisi del mercato immobiliare per acquistare la sede. Nel mio discorso d'inaugurazione ho espresso particolare soddisfazione per tale traguardo, espressione di un ottimo lavoro di squadra dal momento della fondazione della Cooperativa (28/06/2007) ad oggi. La sede oltre ad essere un punto di riferimento di noi soci è un importante strumento di lavoro per il personale che vi opera; grande motivo di orgoglio mio personale che vorrei estendere anche a Voi, così come al personale che ha contribuito direttamente alla realizzazione dell'opera. Gli uffici di Forlì, come già Vi abbiamo comunicato, si sono trasferiti in Via San Silvestro a Faenza (RA) nei pressi del macello Clai. Il macello Clai è per la nostra Cooperativa uno dei punti di riferimento più importanti è stato quindi necessario avvicinarsi a tale snodo operativo al fine di agevolare il personale nello svolgimento delle proprie mansioni. Mi preme ringraziare l'Associazione Provinciale Allevatori di Forlì nella figura del Presidente, del C.d.A. e del personale per averci ospitato dal 2007 ad oggi.

Il nuovo anno sarà importante anche per l'entrata in vigore della nuova Politica Agricola Comunitaria (PAC). Non nascondo di essere alquanto preoccupato, quella che era l'integrazione al reddito delle aziende agricole verrà sensibilmente ridotta specialmente per le nostre aziende vale a dire quelle zootecniche che vedranno ridurre il valore dei propri titoli al fine di allinearli dal 2015 al 2020 ad un valore unico nazionale. Si delineano inoltre problemi di demarcazione tra il pagamento accoppiato e alcune misure del nuovo PSR; ad esempio il premio inerente le razze in via d'estinzione che potrebbe mettere in difficoltà gli allevatori della razza Romagnola. Ho chiesto a tal riguardo chiarimenti a diversi livelli, vi terremo informati dell'evoluzione, sperando nell'incisività delle organizzazioni professionali verso gli organi preposti.

Anche il 2015 sarà quindi un anno di grande impegno per la nostra Cooperativa; Vi invito a partecipare alla vita sociale della struttura al fine di contribuire nel disegnare il nostro progetto rivolto alle imprese zootecniche.

A presto.

Il Presidente  
PARIDE MATASSONI

## Medaglioni di filetto all'aceto balsamico



### Ingredienti per 4 filetti di circa 200 gr l'uno:

- Carne bovina di vitellone 800 gr
- Rosmarino qualche rametto
- Burro 45 gr
- Olio di oliva extravergine q.b.
- Pancetta tesa 8 fette

### Per la salsa al balsamico:

- Aceto balsamico 250 ml
- Cannella 1 stecca
- Chiodi di garofano 3 o 4
- Ginepro in bacche 2 o 3

### Preparazione:

Per preparare i medaglioni di filetto al balsamico, iniziate a ricavare dalla carne di vitellone 4 medaglioni di circa 200 gr l'uno. Avvolgeteli con 2 fettine di pancetta ciascuno e legateli con spago da cucina perchè tengano la forma.

Inserite qualche rametto di rosmarino per aromatizzare la carne; poi in una padella ampia versate un filo d'olio e unite il burro per farlo sciogliere a fuoco dolce. Quindi adagiate i filetti di vitellone per farli rosolare a fuoco vivace 3-5 minuti in base al grado di cottura che preferite dare alla carne (meglio non cuocere troppo a lungo per evitare che risulti stopposa).

A metà cottura, girate i filetti per farli scottare anche dell'altro lato. Una volta pronti, toglieteli dalla padella e utilizzate lo stesso fondo di cottura per realizzare la salsa: versate in padella l'aceto balsamico, le bacche di ginepro schiacciate e unite anche i chiodi di garofano e la stecca di cannella. Fate cuocere e ridurre la salsa, salate a piacere e spegnete il fuoco.

Filtrate la salsa al balsamico per eliminare i residui delle spezie e condite i medaglioni di filetto versandola a filo. Potete servire la restante salsa al balsamico a parte in un piccolo bricco!

# RELAZIONE ATTIVITÀ COMMERCIALE SOC. COOP. BOVINITALY AL 31/12/2014

La Cooperativa Bovinitaly in data 31-12-2014 conta n. 236 soci distribuiti nelle province riportate in **tabella 1**; mentre i soci in vincolo di O.P. sono n. 84.

**Tabella 1** - Soci totali ed O.P. Cooperativa Bovinitaly in data 31-12-2014.

PROVINCIA	NUMERO SOCI AL 31/12/2013
AN	1
AP	1
AQ	1
AR	6
BN	3
BO	13
CB	1
CE	1
CH	3
FC	10
GR	2
MC	1
PD	1
PE	14
PG	50
PU	2
RA	4
RI	6
RN	2
RO	1
SI	6
TE	14
TR	6
TS	1
VR	2
<b>TOTALE</b>	<b>152</b>

Fonte: Dati Bovinitaly

**Tabella 3** – Ripartizione prodotto per razza e tipo di certificazione.

RAZZA	IGP	ALTRO*
CHIANINA	2.800	
MARCHIGIANA	1.412	
ROMAGNOLA	1.441	
ALTRO*		1.273
<b>TOTALE CAPI</b>	<b>5.653</b>	<b>1.273</b>

Fonte: Dati Bovinitaly

I soci in vincolo di O.P. sono distribuiti nelle province di Bologna n. 20, Forlì Cesena n. 46, Parma n. 4, Ravenna n. 11, Rimini n. 3. La distribuzione dei soci in vincolo di O.P. è riportata nella **tabella 2**.

**Tabella 2** – Numero soci O. P.

PROVINCIA	NUMERO
Bologna	20
Forlì Cesena	46
Parma	4
Ravenna	11
Rimini	3
<b>TOTALE</b>	<b>84</b>

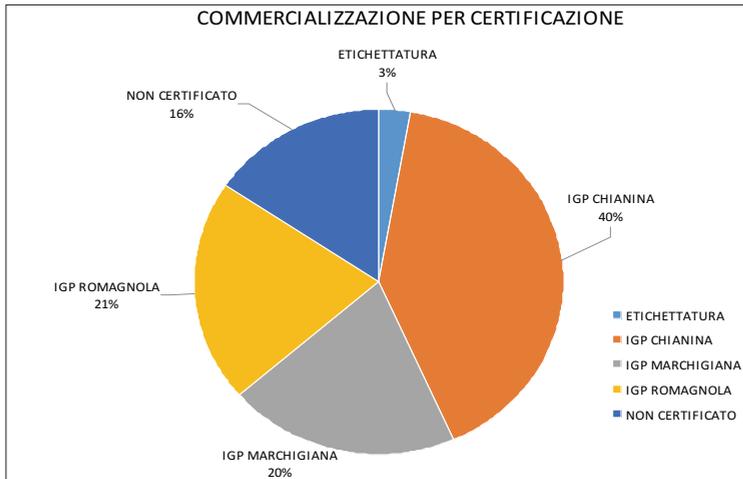
Fonte: Dati Bovinitaly

Per quanto riguarda i risultati della commercializzazione di Bovinitaly, dal 1 Gennaio al 31 Dicembre 2014, sono state coordinate, organizzate e gestite compravendite verso la Grande Distribuzione Organizzata (GDO), Mense scolastiche, Ristorazione e Distribuzione Tradizionale, per un totale di 6.926 capi, di cui 5.653 certificati IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", 1.273 etichettati ai sensi del Reg. CE 1760/00 e/o senza certificazione come bovini comuni (vacche a fine carriera, vitelli a carne bianca, altro).

La ripartizione percentuale del prodotto Commercializzato da Bovinitaly per razza e tipo di certificazione è riportata in **tabella 3** e

\* Incroci, Maremmana, vacche a fine carriera, capi etichettati con Reg. CE 1760/00, Bovini Comuni.

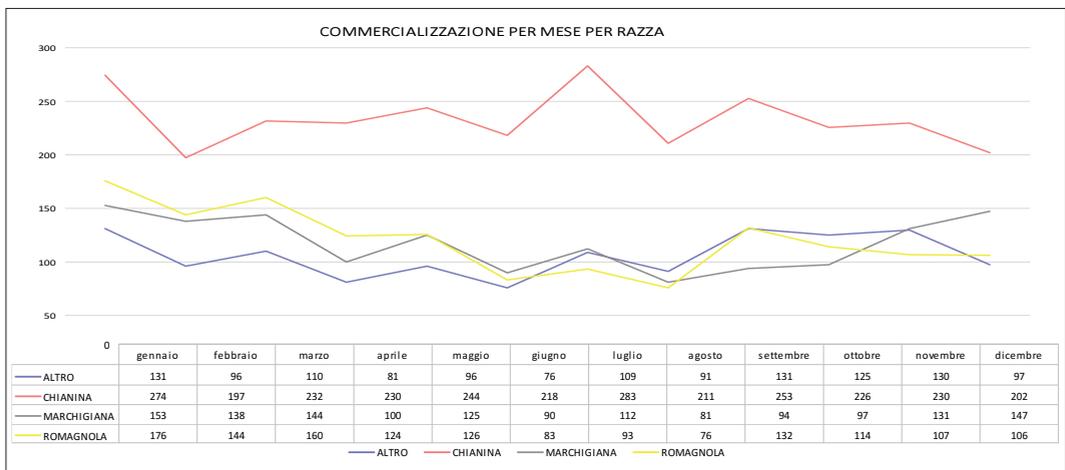
**Grafico 1 – Percentuale capi commercializzati per razza e tipo di certificazione.**



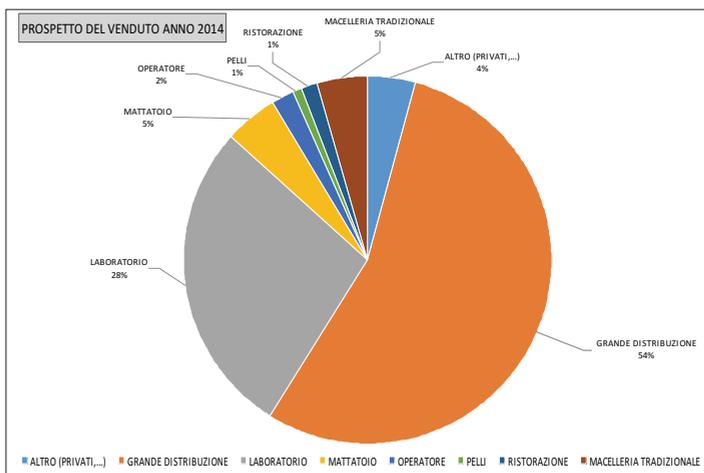
nel **grafico 1**.

Nel **grafico 2** è importante osservare l'andamento costante del nostro mercato, soprattutto quello della chianina, che richiede una notevole capacità di adattamento dell'ufficio commerciale che si dimostra col tempo sempre più capace ad armonizzare domanda ed offerta di una filiera sempre più difficile da coordinare. Le percentuali dei capi macellati in funzione della distribuzione, sono ri-

**Grafico 2 – Andamento Mensile Commercializzazione anno 2014.**



**Grafico 3 - Prospetto del venduto per categoria commerciale anno 2014.**



portate nel **grafico 3**. Tali dati danno un'indicazione della ripartizione del prodotto commercializzato dalla Cooperativa ai vari distributori finali, dove è evidente che la GDO, le Mense Scolastiche e gli Operatori Commerciali sono il principale canale distributivo. Per quanto riguarda la commercializzazione delle mezzene verso la piccola distribuzione e la Ristorazione, i problemi logistici e gli alti costi di trasporto, impediscono a volte di estendere significativamente l'attività commerciale a questa fetta di mercato.

# Il mercato: indicazioni generali

(Prezzi praticati in Emilia Romagna)

BOVINITALY S.c.a.r.l. LISTINO PREZZI I.G.P. A PESO MORTO	VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE		
	€/KG	€/KG	
	MIN	MAX	
RAZZA CHIANINA	5,20	5,85	CRESCENTE
RAZZA ROMAGNOLA	4,50	5,10	COSTANTE
RAZZA MARCHIGIANA	4,30	5,10	COSTANTE

BOVINITALY S.c.a.r.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
- Carcasse con colorazioni anomale

## BESTIAME BOVINO

Modena	€	
	min	max
VITELLI DA MACELLO		
Razze e incroci da carne	7.03	7.28
Pezzati neri polacchi	6.74	6.81
Pezzati neri nazionali	5.12	5.44
VITELLONI DA MACELLO		
Limousine	2.77	2.87
Charolaise ed incroci francesi	2.30	2.38
Incroci nazionali 1ª qualità	2.11	2.26
Simmenthal ed altri pezzati rossi	1.95	2.04
VITELLONI FEMMINE DA MACELLO		
Limousine	2.73	2.88
Simmenthal	1.91	2.06
Razze pezzate nere	1.32	1.47
VITELLI DA ALLEV./RIPROD.		
Baliotti razze pregiate carne-extra	4.59	5.30
Baliotti razze pregiate carne	2.73	3.45
Pezzati neri 1ª qualità extra	1.00	1.60
Piacenza		
	min	max
Vacche da latte 1ª scelta (a capo)	720.00	830.00
Vacche da latte 2ª scelta (a capo)	650.00	750.00
Manze gravide oltre 6 mesi (a capo)	1.150.00	1.220.00
Manzette fino a 12 mesi (a capo)	690.00	730.00
Manzette oltre 12 mesi (a capo)	740.00	850.00

## BOVINI DA ALLEVAMENTO

Forlì-Cesena	€	
	min	max
Vitelli da ristallo	2.70	2.90
Vitelli baliotti 1ª qualità	1.50	4.00
BOVINI DA MACELLO (Peso vivo)		
Forlì-Cesena		
	min	max
Vacche romagnole 1ª qualità	1.40	1.60
Vacche pezzate nera 1ª e 2ª qualità	1.05	1.30
Vitelloni romagnoli 1ª qualità	2.70	2.90
Vitelloni romagnoli 2ª qualità	2.50	2.70
Vitelloni Limousine 1ª qualità	2.70	2.80
Vitelloni Limousine 2ª qualità	2.50	2.60
Vitelloni Charolaise 1ª qualità	2.30	2.40
Vitelloni Charolaise 2ª qualità	2.25	2.35
Vitelloni incroci 2ª qualità	2.00	2.20
Vitelloni Simmenthal 1ª e 2ª qualità	1.70	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 PROD. NAZION.		
	min	max
N.1	23.00	23.50
N.2	20.50	20.90
N.3	19.10	19.30
FRUMENTO DURO DI PROD. NAZION.		
	min	max
Produzione nord	39.10	39.60
Produzione centro	38.60	39.10
CEREALI MINORI		
	min	max
Avena estera bianca (nazionalizzata)	n.q.	n.q.
Avena nazionale rossa	23.20	24.00
Frumento per uso zootecnico	18.10	18.50
Orzo nazionale - p.s. 64/66	18.10	18.50
Orzo estero (nazionalizzato)	18.90	19.10
Sorgo foraggero bianco	16.50	16.70
GRANOTURCO		
	min	max
Nazionale comune	15.70	16.10
Farina di granoturco integrale	20.30	20.50

## FORAGGI E PAGLIA

Bologna	€	€
	min	max
Erba medica di pianura 1ª qualità,	7.00	8.50
Erba medica di montagna 1ª qualità,	4.30	5.80
Modena		
	min	max
Paglia di frumento pressata in rotoballe	5.50	6.50
Paglia di frumento pressata in balloni	6.00	7.00
Paglia di orzo pressata in rotoballe	6.00	7.00
Reggio Emilia		
	min	max
Fieno 1º taglio 2014	8.00	11.00
Fieno di erba medica 2º taglio 2014	9.00	11.00
Paglia in rotoballe 2014	4.50	6.00
Parma		
	min	max
Fieno di erba medica 1º taglio 2014	8.00	9.00

# Eventi vissuti e programmati.....

## Ecco gli appuntamenti:



Da giovedì 25 Settembre a domenica 28 Settembre 2014 come ogni anno si è svolta a San Colombano di Meldola (FC) la 5° Sagra della Scottona di razza Romagnola IGP.

La manifestazione, organizzata dal Consiglio di Frazione di San Colombano in collaborazione con il Comune e la Pro Loco di Meldola, ha proposto cene e pranzi con gustose ricette a base di carne di Scottona Romagnola. Presso i vari stand gastronomici si sono susseguite ricette gustose con cibi poveri come bolliti misti, trippa e spezzatino. In ogni serata ci sono stati diversi spettacoli di intrattenimento per il numerosissimo pubblico presente.



Dal 29 Novembre all' 8 Dicembre 2014 si è svolta presso il polo espositivo di Rho (MI) la 19° edizione della manifestazione "Artigiano in Fiera". Su una superficie espositiva di 150.000 metri quadrati suddivisa su 8 padiglioni 10.000 persone hanno operato negli stand. Altrettante hanno lavorato, a vario titolo, nell'ambito della rassegna. Si tratta, per lo più, di giovani che, grazie alla manifestazione, hanno avuto la possibilità di svolgere regolarmente un'esperienza di lavoro. I 60 ristoranti e aree degustazione hanno servito circa 400.000 pasti, confermandosi un luogo di incontro apprezzato dal grande pubblico. Importante, inoltre, la partecipazione di 28 delegazioni estere provenienti da tutto il mondo che hanno raggiunto la fiera per partecipare ai numerosi incontri di carattere istituzionale. Ecco quindi che "L'Artigiano in Fiera" ha consentito a popoli di culture e fedi diverse, spesso in conflitto tra loro, di lavorare in pace in un clima di ordine e di solidarietà. Anche la Cooperativa Bovinitaly aveva un suo stand espositivo molto ampio, nel quale si sono susseguite degustazioni di carne IGP Chianina.



Da Venerdì 27 Marzo a Domenica 29 Marzo 2015 si terrà presso il centro fiere di Bastia Umbra la 47ª edizione di Agriumbria. La zootecnia sarà ancora una volta una delle protagoniste della manifestazione con mostre nazionali, rassegne interregionali e concorsi, che nel corso delle tre giornate consentiranno di valutare l'elevato livello genealogico raggiunto dagli allevamenti italiani di differenti specie e razze (bovini, ovicaprin, suini, equini, avicunicoli) confermando il ruolo strategico della manifestazione umbra quale polo zootecnico di primaria importanza nell'ambito degli appuntamenti fieristici nazionali.



# 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 delle Fascine, 4 - 06132 San Martino in Campo (PG)  
Tel. 075.5990541 - Fax 075.395030 - E-mail: [info@bovinitaly.it](mailto:info@bovinitaly.it)  
Cod. Fisc-P. IVA 02958390540 - REA CCIAA PG 253503

*Sede Operativa:*

Via San Silvestro, 168 - 48018 Faenza (RA)  
Tel. 0546.46294 - Fax 0546.44556 - E-mail: [bovinitaly@bovinitaly.it](mailto:bovinitaly@bovinitaly.it)

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

