

Lo sapevate che...mancano i maiali in Italia, a rischio il prosciutto di qualità



Prosciutto crudo

Solo nell'ultimo anno sono scomparsi in Italia 615mila maiali «sfrattati» dalle importazioni di carne dall'estero per realizzare falsi salumi italiani di bassa qualità, con il concreto rischio di estinzione per i prelibati prodotti della norcineria nazionale, dal culatello di Zibello alla coppa piacentina, dal prosciutto di San Daniele a quello di Parma, la cui produzione è calata del 10 per cento dall'inizio della crisi nel 2008. È la Coldiretti a lanciare l'allarme sul futuro di uno dei settori di punta della produzione agroalimentare nazionale dove trovano occupazione 105mila persone tra allevamento, trasformazione, trasporto e distribuzione, ora in pericolo.

La chiusura forzata degli allevamenti è stata causata dall'impossibilità di coprire i costi di produzione per i bassi prezzi provocati dalle importazioni dall'estero di carne di bassa qualità per ottenere prosciutti da «spacciare» come Made in Italy per la mancanza dell'obbligo di indicare in modo chiaro in etichetta la provenienza. In Italia due prosciutti su tre oggi provengono da maiali allevati in Olanda, Danimarca, Francia, Germania e

Spagna senza che questo venga evidenziato chiaramente in etichetta.

Un inganno per i consumatori e un danno per gli allevatori italiani impegnati a rispettare rigidi disciplinari di produzione per realizzare carne di altissima qualità che da mesi non viene neanche più quotata. I macellatori disertano infatti l'apposita commissione prevista alla «Borsa del maiale» di Mantova dove viene fissato ogni giovedì il prezzo di riferimento nazionale. Il blocco favorisce le speculazioni e mette a rischio il futuro del maiale italiano che ha caratteristiche e soprattutto alimentazione nettamente migliore rispetto ai prodotti che invadono il mercato dall'estero.