

# Bovinmarche conquista mercati Ora è anche negli agriturismi

DAVIDE EUSEBI

ANCONA UN PATTO tra allevatori e aziende agricole che somministrano alimenti. La carne marchigiana della filiera certificata Bovinmarche sarà tra le poche che, da oggi, dovrà essere consumata negli agriturismi. Lo stabilisce la Legge Regionale 21/2011 e il Regolamento Regionale 6/2013 (in vigore dal 21 novembre 2017, dopo la deroga prevista in seguito al sisma dello scorso anno) che obbliga i titolari di strutture ricettive marchigiane ad adeguarsi alla normativa, usando come materia prima solo carne di provenienza marchigiana, pena sanzioni amministrative e pecuniarie. Paolo Laudisio, direttore di BovinMarche, la nuova legge può garantirci sulla sicurezza e bontà della carne? «Sì perché obbliga l' agriturismo a garantire che carne fresca (bovina, equina, suina, ovi-caprina, di bassa corte, unguulati, lepri, selvatici da piuma) o trasformata, debba essere di provenienza regionale e che debba essere di "produzione aziendale" o provenire "da aziende di produzione singole o tracciabile" e per una parte residua può anche provenire "da artigiani alimentari della zona o aziende di trasformazione del territorio regionale", con preferenza per produzioni certificate».

Cosa cambierà? «Si valorizzeranno sia le produzioni aziendali dei nostri associati, in cui gli animali sono allevati secondo tecniche estensive nel massimo rispetto del benessere animale, sia gli agriturismi regionali che potranno esaltare la loro offerta e il legame con il territorio». Quanti agriturismi rifornite di carne Marchigiana? «Al momento stiamo fornendo i nostri prodotti certificati a circa 40 agriturismi in regione, grazie a un mezzo di trasporto dedicato e in grado di raggiungere con tempestività, e fornendo un servizio ad hoc, le attività ricettive. Lo abbiamo testato sul campo, da quando, nel 2012, la cooperativa ha attivato il servizio di consegna di carne fresca bovina, ovina e suina (nei tagli più utilizzati e richiesti)». Arriverete a vietare gli antibiotici in allevamento? «Sì, questo è l' obiettivo del 2018. L'



attenzione alla qualità del prodotto. Siamo stati la prima organizzazione in Europa ad implementare un sistema di tracciabilità elettronica attraverso un proprio disciplinare di etichettatura anticipando i regolamenti che si sono poi succeduti. La cooperativa ha poi introdotto la **certificazione** no Ogm per l' alimentazione dei bovini e la CReNBA, che garantisce il rispetto del benessere animale». Davide Eusebi.