

Soddisfazione negli ambienti allevatoriali dopo la decisione di Bruxelles

LA COSTATA DI BOVINO ADULTO TORNA IN TAVOLA

Dopo cinque anni di divieto più o meno pesante, la fiorentina, tradizionale bistecca con l'osso ricavata da un capo bovino adulto, viene sdoganata. Questo grazie ad una decisione assunta dal Comitato veterinario della Unione Europea di cui fanno parte i rappresentanti dei 25 Paesi, a seguito della cessazione di ogni allarme in merito alla possibilità di trasmissione dai bovini all'uomo della terribile encefalopatia spongiforme.

La norma che, il 31 marzo del 2001, aveva sancito l'obbligo di eliminare, nel corso del processo di macellazione, tutte le parti ritenute a rischio, a cominciare dalla spina dorsale e dal midollo, ha subito, nel tempo, con l'allontanarsi dei difficili momenti iniziali, alcune modifiche. Dapprima il vincolo interessò tutti i capi dai 12 ai 24 mesi di età, in quanto dimostrato che i soggetti più vecchi erano sicuri. Nel maggio di quest'anno si è spostato il limite a 21 mesi. Adesso si è approdati a 24, consentendo, di fatto, il ritorno alla normalità nei confronti della tradizionale bistecca con l'osso ricavata prevalentemente dal bovino adulto. I tempi tecnici richiedono, comunque, un ulteriore margine, in quanto solo il 1° gennaio 2006 il bando di cinque anni cadrà definitivamente.

Comprensibile, in un quadro del genere, la soddisfazione degli allevatori cuneesi che hanno come riferimento la grande famiglia facente capo all'Apa, al Coalvi ed all'Anaborapi.

Il ritorno alle sane, belle abitudini culinarie del passato è motivo di ottimismo anche per gli appassionati della buona cucina. La fiorentina, legata tradizionalmente alla razza toscana Chianina, ha, infatti, una sua splendida versione in terra piemontese, ottenuta dai capi bovini dalla groppa doppia.

Al di là degli aspetti gastronomici, però, altre motivazioni giustificano giudizi positivi nell'ambito della filiera. L'obbligo di scartare spina dorsale e midollo ha infatti comportato, un lavoro piuttosto complesso, in fase di macellazione, con costi non trascurabili. Non solo, ma la resa, con l'entrata in vigore del divieto europeo, non è riuscita a mantenere gli standards abituali perché, con le ossa, se ne andavano anche preziosi bocconi di polpa, ridimensionando la quantità lorda vendibile.

Adesso, a bocce ferme, è anche possibile un bilancio dell'operazione divieto. La drammatica esperienza della Bse se da un lato ha lasciato l'amaro in bocca per gli ingenti danni economici causati al mondo della zootecnia bovina, dall'altro ha collaudato l'efficacia dei servizi veterinari pubblici, ha creato maggiore consapevolezza e reso protagonisti della sicurezza alimentare gli allevatori, creando una cultura di controlli ed autocontrolli di qualità che potrà risultare utile anche in altre circostanze, dando ai consumatori tranquillità per il futuro.

Intanto, questi ultimi, a parte lo stop alla fiorentina, hanno già dimenticato. L'andamento dei consumi di carne bovina, a picco nel 2001, ha recuperato appieno e supera, oggi, le medie ante Bse.