

# PIANETA CARNE

Publicazione periodica, autorizzazione Tribunale di Padova n. 1418; Direttore Responsabile GIULIANO MARCHESIN  
Redazione in Via Romea - Agripolis 35020 Legnaro (PD); Tel. 0498830675 - Fax 0498839212  
E-mail: info@unicarve.it - sito web: www.unicarve.it - www.rebove.it

**UNICARVE**

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI  
CARNI BOVINE DEL TRIVENETO

Notiziario UNICARVE n. 2 - 2009 - Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale  
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 - n° 46) art. 1, comma 1,

1999 - 2009

## I PRIMI DIECI ANNI DI UNICARVE

### UN LIBRO PER CELEBRARE LA RICORRENZA



Sergio Berlatto, il "papà" di Unicarve.

C'è chi festeggia i 50 anni, chi i 100, noi festeggiamo i 10. Dieci anni di vita, partendo da una fusione di tre Associazioni Produttori, non sono "pochi". Eravamo Acarve, Vercab, Triveneta Carni, grazie all'allora Assessore Regionale all'Agricoltura della Regione del Veneto, Sergio Berlatto, siamo

diventati UNICARVE, Unione Carni Venete. Da allora di strada ne abbiamo fatta parecchia, tra alti e bassi di mercato, di programmi di idee e di attività. La presidenza di Fabiano Barbisan ha dato la svolta all'Associazione, con interventi radicali su uomini e programmi per arrivare ai giorni nostri con numerosi fronti aperti, che fanno di Unicarve un'Associazione attenta ai problemi del settore delle carni bovine, soprattutto dal punto di vista economico - commerciale. Chiusa la stagione delle "carte", nel 2005 è iniziato un percorso commerciale con la costituzione di una Cooperativa. Percorso ovviamente costellato di "lacrime e sangue", che ha comunque dato notevoli risultati (esperienza) perché se oggi si discute di un vero progetto per la zootecnia da carne in ITALIA questo avviene grazie ad UNICARVE. Scusate la non falsa modestia ma, pensare di risollevarle le sorti dell'allevamento bovino, dando qualche soldo di tanto in tanto, per dire di mangiare più carne, è una presa in giro, perché si è finito con il veicola-

re un messaggio al consumatore che la carne è TUTTA UGUALE. Noi diciamo di no, per due motivi: il primo perché il sistema di allevamento italiano (scusate di nuovo la non falsa modestia) è di gran lunga migliore (per alimentazione e sicurezza alimentare) del resto del

mondo. Il secondo motivo è che la carne prodotta in Italia costa di più di quella che arriva dall'estero (noi abbiamo i costi di produzione più alti!), e quindi bisogna renderla riconoscibile al consumatore, dandogli UN NOME. Le proposte che Unicarve ha elaborato, se non troveranno i "soliti ostacoli", frapposti da chi "gira carte" e pensa solo "ad occupare posti", per avere la certezza di comandare, potranno dare veramente una svolta a tutti i livelli, partendo dal territorio. Abbiamo scritto nel numero

**UNICARVE**  
ASSOCIAZIONE PRODUTTORI  
CARNI BOVINE DEL TRIVENETO

Casi e Studi d'Impresa

Andrea Guolo  
Gian Omar Bison

#### UOMINI E CARNE

Un viaggio  
dove nasce il cibo

Introduzione di Ulderico Bernardi



FrancoAngeli

ro 1 di Pianeta Carne: 2009 Una nuova stagione per la zootecnia da carne? Speriamo proprio di sì.  
Ma.Gi.

**L'INDICE DEL LIBRO "UOMINI E CARNE"**

**Quel trait d'union chiamato lavoro**, di *Andrea Guolo* »  
**Ringraziamenti**

**Introduzione. La carne dal mito alla tavola**, di *Ulderico Bernardi*

**Poche e indispensabili informazioni**

1. Il bovino, carta d'identità
2. I numeri della meat economy
3. Le parole chiave

**Parte I • Gli allevatori**

**1. La vita "di corsa". Fabiano Barbisan, podista mancato e presidente Unicarve**

1. Anni Novanta, sempre di corsa
2. Il bovino ai cereali
3. Unicarve e i suoi passaggi fondamentali

**2. Perché rende sempre meno? I Vanzan, il mito della crescita e la necessaria ristrutturazione**

1. Gli anni buoni
2. Fino al consumatore

**3. Questione di "sangue". Antonio Vio, l'allevamento e i nuovi lavoratori dell'Est**

1. Era destino
2. Il cambiamento del lavoro negli anni
3. C'era una volta il politico
4. Dal mais alla carne: allevamento a Nordest

**4. Quel patto sociale tra fornitori. Ignazio Scapin, la Bassa e l'esperienza della cooperazione**

1. Contenere la fuga
2. Il pallino dell'associazionismo
3. Ricette contro la crisi

**5. Donne e carne. Giulia Sacchet, l'allevamento sale in montagna**

1. Spirito bellunese, razza austriaca
2. Allevare in montagna

**6. Quando lo sterco è denaro. Luigi Andretta e gli agricoltori di carta**

1. Pensata male, applicata peggio
2. Carta canta. E villan... dorme
3. Politiche di filiera e grande distribuzione

**7. Un mese e mezzo per le scartoffie. Roberto Favaretto, l'allevamento e i paradossi della burocrazia**

1. Anni di piombo, anni di mais
2. Nella giungla burocratica
3. Di latte e di carne

**8. "Aspettiamo la politica, quella vera". Mariano Patergnani e il bianco Polesine**

1. Acqua e migranti
2. Riparati da uno scudo crociato
3. Produciamoci i vitelli
4. La bistecca "firmata"

**9. Quando l'animale è in salute. Angelo De Pieri, gli allevatori e la cultura del benessere**

1. Il valore aggiunto della stalla
2. I benefici per la carne

**Parte II • La filiera**

**10. La catena di smontaggio. Loris Colomberotto, il ma-**

**cello che alleva**

1. Macellatore? No, produttore
2. Torna il "quinto quarto"
3. Troppo ricarico?

**11. Il macellaio in Tv. Fabrizio Nonis e la boutique del gusto**

1. Lo stilista della carne
2. Lo stato semibrado
3. Il compito del macellaio

**12. La fettina sotto casa. Francesco Baesso, il sistema Crai e le garanzie delle quattro "I"**

1. Gli acquisti e il sistema Ama Crai
2. La fettina e le quattro "I"
3. Caro macello, quanto ci costi
4. Globalizzazione e ruolo degli ingrassatori

**13. Come sceglie un leader. Marco Guerrieri e la gestione delle carni bovine in Coop Italia**

1. Analisi della filiera Coop
2. Tracciabilità e qualità
3. Per un nuovo reparto delle carni
4. Guardare avanti

**14. Un'alchimia chiamata pelle. La raccolta, qualità e organizzazione: i casi Pastorelli e Hide**

1. Da scarto del macello a materiale di lusso: l'industria conciaria in Italia
2. Marco Pastorelli e il pallino della qualità
3. Hide, la forza del servizio

**15. La frattaglia è servita. Ivano Mestriner, il quinto quarto come espressione del territorio**

1. Macellaio di fiducia
2. Razza padrona
3. Cliente appassionato

**Parte III • I garanti e le istituzioni**

**16. Buoni propositi e realtà nella visione di un tecnico, Iginò Andrichetto**

1. L'Istituto
2. Il consumatore e l'allevatore italiano
3. Paura "mucca pazza"
4. Carne e territorio: un Paese di trasformatori
5. Il futuro dell'allevamento bovino veneto

**17. Il veterinario del terzo millennio. Massimo Castagnaro, l'università e la ricerca tra impresa e consumatore**

1. Sostanze difficili da individuare
2. Espellere chi "dopa" i bovini
3. Blue tongue e veterinario globale
4. Il rischio zero? Non esiste
5. Cinque anni da preside
6. Un pronto soccorso per animali

**18. Politici e carne. Realtà e prospettive dell'allevamento secondo Luca Zaia e Franco Manzato**

**Parte IV • Conclusioni**

**19. Proposta per una nuova "meat economy"**  
Allegato. Scheda Avepa

**LA FOTOCRONACA DELLA PRESENTAZIONE DEL LIBRO A PALAZZO BALBI, SALA GIUNTA DELLA REGIONE VENETO**



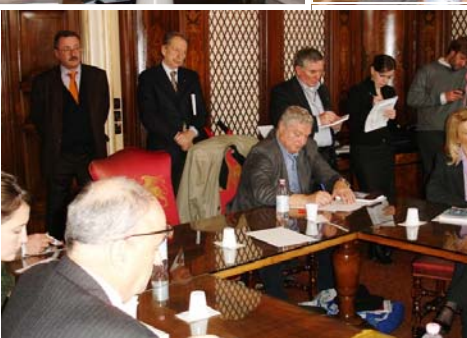
La Sala Giunta della Regione Veneto che ha ospitato la conferenza stampa con il Vicepresidente Franco Manzato ed il suo fianco il Presidente Unicarve Barbisan ed il Prof. Ulderico Bernardi



Nella foto sotto il Dr. Iginio Andrighetto Direttore Generale dell' IZS



Il Prof. ULDERICO BERNARDI e gli autori del libro: OMAR BISON e ANDREA GUOLO



A sinistra alcune immagini della sala con i protagonisti del libro ed i giornalisti presenti alla conferenza stampa



Nelle foto sopra, Loretta Doro e Luigi Silvano Vanzan ed il Dr. Luigi Andretta. Nella foto a destra il "siparietto" al termine della conferenza stampa con Fabiano Barbisan che consegna al Vicepresidente Franco Manzato un paio di scarpe ed una cintura di marca, per ricordare simpaticamente che le scarpe hanno un marchio (e si possono riconoscere) mentre la carne no.

# LA FOTO CRONACA DI ROMA,



In alto: a sinistra l'ex Ministro Gianni Fontana, il tavolo della presidenza, a destra la consegna delle scarpe a Zaia a Conegliano (assente a Roma) con l'imprenditore calzaturiero Mario Bertulli sotto i due autori del libro Guolo e Bison. Nelle foto sotto: da sinistra, il Dr. Luigi Scordamaglia (Vicepresidente Assocarni e Federalimentare), Dr. François Tomei (Direttore Assocarni), il Dr. Pietro Gasparri (MIPAF) e Francesco Baesso (AMA Crai Est), il Dr. Umberto Borelli (C.I.A. Nazionale).



# UNICARVE: ATTIVITA' IN PILLOLE

## **LA COOPERATIVA ORGANIZZAZIONE PRODUTTORI UNICARVE.**

Costituita nel 2005, è il "laboratorio commerciale" dell'Associazione. Gestisce assieme all'Associazione Unicarve un contratto nazionale con il Gruppo CRAI di Milano. Commercializza i bovini dei soci. Nel 2009 chiederà il riconoscimento dalla Regione Veneto come O.P. Sta lavorando ad un progetto nazionale per la preparazione e vendita di un "Pacco Famiglia" con carne di qualità dei soci, con la tracciabilità totale ed a prezzi competitivi.

## **IL METADISTRETTO DELLA ZOOTECCIA DEL VENETO.**

Costituito nel 2007 da 480 imprese agricole, artigianali ed industriali, con 8.200 addetti, ha ottenuto il riconoscimento dalla Regione del Veneto potendo così operare ed agire sui bandi riservati all'industria ottenendo l'approvazione di 4 progetti attualmente in atto (3 finanziati ed uno in attesa).

## **IL PIANO DI SVILUPPO RURALE 2007 - 2013: UN P.I.F. da 13 milioni di euro.**

Unicarve è riuscita ad aggregare oltre 50 aziende (allevatori e macellatori) in un Piano Integrato di Filiera (P.I.F.) ottenendo il punteggio utile a classificarlo al primo posto della graduatoria dei PIF della zootecnia bovina da carne e l'approvazione di un progetto da oltre 13 milioni di euro. Collaborano al P.I.F. l'Università di Padova e l'Istituto Sperimentale Zooprofilattico delle Venezie di Legnaro (PD).

## **UN CONSORZIO AMBIENTE PER GESTIRE L'ECO - CONDIZIONALITA'.**

La Regione Veneto ha calcolato che il costo per l'agricoltura della Direttiva Nitrati è di circa 750 milioni di euro. Unicarve ha proposto che il Metadistretto della Zootecnia del Veneto si costituisca in Consorzio per organizzare completamente tutto ciò che deriva dall'eco - condizionalità normata dall'U.E.

## **IL CONSORZIO L'ITALIA ZOOTECCIA.**

Partito come Comitato di Coordinamento delle Associazioni Produttori Carne italiane è diventato Consorzio (cooperativistico) nel 2008. Promosso da Unicarve vi aderiscono le due Associazioni del Piemonte (Asprocarne e Agripiemonte Carne), Marche (Bovinmarche), Friuli Venezia Giulia (Aprozoo), Emilia Romagna (Proincarne). Scopo del Consorzio, promuovere attività a livello nazionale per sviluppare la zootecnia bovina da carne. Il sito Internet [www.italiazooteccia.it](http://www.italiazooteccia.it), ha raggiunto 6.000 contatti

## **IL CONSORZIO VENETO CARNI GRANDI FIRME.**

Costituito ma ancora non funzionante, sarà utilizzato per la valorizzazione del Disciplinare Unico del "Vitellone ai cereali" ed il "Vitello al latte e cereali" (a livello regionale, nazionale ed europeo con l'S.T.G.)

## **LA SEZIONE VITELLI A CARNE BIANCA.**

Unicarve ha colto le richieste degli allevatori di vitelli a carne bianca ed ha costituito nel 2009 la sezione per organizzare attività orientate al mercato ed alla valorizzazione delle produzioni.

## **L'INFORMAZIONE.**

Pianeta Carne ha raggiunto i 4.500 indirizzi postali. Oltre agli allevatori lo ricevono, le macellerie, i macelli, i Sindaci e le Istituzioni del Veneto. Ogni settimana vengono inviati a 520 numeri di cellulare SMS con i prezzi dei vitelloni. Da marzo 2009 anche a 100 allevatori di vitelli a carne bianca. In totale i numeri di cellulare che ricevono informazioni da Unicarve sono 978. Il sito Internet [www.unicarve.it](http://www.unicarve.it), ha raggiunto 184.000 contatti

## **LE ATTIVITA' ISTITUZIONALI.**

Unicarve sviluppa attività di assistenza tecnica, consulenza aziendale. Gestisce un Disciplinare di Etichettatura riconosciuto dal MIPAF (IT010ET) collegato ad una Banca dati che consente di percepire i premi recati

## **I PROGETTI PER LO SVILUPPO DELLA ZOOTECCIA REGIONALE E NAZIONALE.**

Sono in cantiere progetti per la Legge regionale n. 12/2001 (revisionata ed approvata in questi giorni dalla Regione Veneto), per il Piano Carni Nazionale e per l'Art. 68 (ex Art. 69).



Nella foto sopra, il tavolo della presidenza, nella Barchessa Stefanon a Concordia Sagittaria. Da sinistra il Prof. Ulderico Bernardi con la moglie Adriana, i giornalisti, autori del libro, Omar Bison e Andrea Guolo, Il Presidente Barbisan, l'On. Sergio Berlato, Vicepresidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, il Presidente del Tribunale di Pordenone, Dr. Antonio Lazzaro, ed i veterinari, padre e figlio, Dr. Giovanni e Giangiacomo Stefanon, Presidente degli "Amici di Concordia" A sinistra l'intervento dell'On. Berlato, e l'accoglienza di padre e figlio Stefanon. Sotto, a sinistra, Il Presidente Barbisan consegna copia del libro al Dr. Giovanni Stefanon, esperto veterinario, precursore del vaccino contro l'IBR e, sotto, il Dr. Piero Vio, Dirigente Veterinari della Regione Veneto, mentre parla con il Dr. Giangiacomo Stefanon.

## LA SERATA CON GLI "AMICI DI CONCORDIA" nella Barchessa Stefanon





## Barbisan, Scappin e Panizza insigniti della Croce al Merito Agricolo di Francia

Riportiamo l'articolo apparso su **EUROCARNI** di aprile 2009 dal titolo: **Allevamento bovino: aumentano le difficoltà per gli ingrassatori italiani e non funziona la filiera con la Francia...**



Sembra un paradosso ma, nonostante gli allevatori italiani importino oltre l'85% dei ristalli dalla Francia, non si può ancora parlare di filiera funzionante. I fattori condizionanti sono riconducibili ad un dialogo difficile sugli aspetti legati alla Blue Tongue (FCO) e linee commerciali dei *broutard* che mantengono prezzi elevati, non giustificabili anche se raffrontati con la carne che la Francia esporta verso l'Italia. Ma andiamo con ordine. La Blue Tongue. Scoperto il primo focolaio circa 2 anni fa, la malattia si propagata a macchia d'olio interessando tutto il territorio francese. Sembrava che in Italia dovesse succedere lo stesso, ma la sorveglianza e le restrizioni poste in atto dalle autorità sanitarie italiane ne hanno bloccato la diffusione.

Prezzi dei *broutard*: almeno 15 centesimi in più richiesti agli allevatori italiani rispetto a bovini inviati in Paesi europei con zone di restrizione uguali alla Francia. Argomenti, questi, di attualità, che puntualmente si discutono quando le filiere francesi si trovano con quelle italiane. L'ultimo incontro a Verona, in occasione della "Giornata del Bestiame Francese", con un convegno all'Hotel Baglioni Due Torri, organizzato la mattina del 13 febbraio. Relatore per la parte italiana il dottor Fabrizio Guidetti, amministratore delegato di Unipeg. In sala, su invito, rappresentanti degli allevatori e dei commercianti di bestiame italiani e francesi.

Guidetti, nel suo intervento ricco di informazioni supportate da dati statistici, ha posto in evidenza un ulteriore problema che la zootecnia da carne bovina sta patendo: il valore delle pelli (il cosiddetto quinto quarto) più che dimezzato, con conseguenti difficoltà economiche per le grandi aziende di macellazione, che poi, inevitabilmente, si ripercuotono sull'anello più debole della filiera, rappresentato dall'allevatore.

Se a questo deficit economico si sommano la diminuzione dei bovini ingrassati nel corso del 2008 per effetto della Blue Tongue, l'aumento delle importazioni di carne in Italia (+18% dalla Francia) ed il prezzo della carne praticato dalla GDO, pressoché immutato nei banchi delle macellerie, ed un calo dei consumi di carne, le prospettive per il settore nel 2009 non sono certo rosee.

Sarebbe quindi necessario un rapporto più stretto tra le filiere italiane e francesi, per fare quadrato attorno ad un settore che vincola gli allevatori dei due Paesi che non dialogano direttamente, però, per concordare strategie commerciali di ampio respiro. Gli allevatori italiani hanno chiesto due cose agli allevatori francesi: migliorare le loro condizioni sanitarie in relazione alla Blue Tongue, vaccinando tutti i bovini per evitare di "esportare" la malattia, e calmierare i prezzi dei *broutard* per migliorare gli scambi commerciali con l'Italia.

All'incontro era presente anche il presidente del Consorzio *L'Italia Zootecnica*, Fabiano Barbisan, recentemente nominato dal ministro delle Politiche Agricole, Luca Zaia, suo consigliere per la zootecnica. Barbisan, nel suo breve intervento, ha riferito del fermento che c'è nel comparto zootecnico in Italia, che ripone molte aspettative in un "Piano Carni" nazionale che da troppo tempo staziona negli uffici del Ministero e che lui spera di poter "scongellare" per sostenere in modo concreto il settore. Barbisan ha ricordato anche quanto "più avanti" sia la Francia, con l'interprofessione nel settore dei bovini da carne, mentre in Italia proprio non esiste. Per i francesi sono intervenuti il presidente della Coop. De France, Philippe Chazette, Jean-Claude Crassat, della FFCB, ed il rappresentante dell'Ambasciata di Francia in Italia Jean-Pierre Houssel, (Ubifrance), che ha presentato una relazione con i dati delle esportazioni di bovini verso l'Italia. Terminato il convegno i partecipanti si sono spostati al Palazzo della Gran Guardia, per il pranzo organizzato dagli esportatori di *broutard* francesi. Durante il pranzo, con una breve cerimonia, Fabiano Barbisan è stato insignito del titolo onorifico di *Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole* (Cavaliere dell'Ordine del Merito Agricolo). La proposta del titolo è stata avanzata lo scorso anno dall'Ambasciata di Francia al ministro dell'Agricoltura Bannier, che ha firmato il decreto. Il console di Francia in Italia ha quindi ufficialmente consegnato la Croce al Merito Agricolo. Sono stati insigniti del prestigioso titolo anche Ignazio Scappin, veterano della Cooperazione Agricola zootecnica, vicepresidente di Unicarve, e Sergio Panizza, ex presidente di Asprocarnè Piemonte.



*Fabiano Barbisan ed Ignazio Scappin (nelle foto) hanno ricevuto il titolo onorifico di Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole.*



# Rubrica compro, vendo, offro

La rubrica è a disposizione dei **Soci di Unicarve** per l'**inserimento gratuito di annunci** di qualsiasi genere. Chi fosse interessato può compilare questo coupon inviandolo per fax al n. 049.8839212, oppure consegnandolo in sede od inviando una e-mail all'indirizzo [info@unicarve.it](mailto:info@unicarve.it) che riporti le informazioni del coupon. L'editore si riserva il diritto di pubblicare gli annunci valutandone il contenuto.



Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_ Socio di Unicarve chiede con la presente l'inserimento nella rubrica "compro, vendo, offro" di Pianeta Carne, il seguente annuncio:

---

---

---

---

Indirizzo: \_\_\_\_\_  
(Via, numero civico, Cap, Città)

Telefono: \_\_\_\_\_

Il/la sottoscritto/a dichiara inoltre di **autorizzare** l'Associazione Produttori Carni Bovine del Triveneto Unicarve, con sede in Via Romea – Legnaro (PD) al trattamento dei dati personali, ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo n. 196 in materia di protezione dei dati personali, riservandosi la facoltà di comunicare in ogni momento, per iscritto, il proprio diniego a tale trattamento.

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

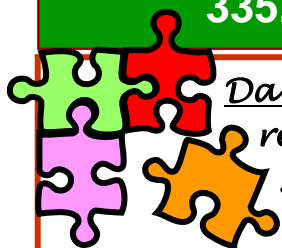
Inviare per FAX al n. 049.8839212

## SERVIZIO SMS PREZZI VITELLONI

SE DESIDERI RICEVERE SUL TUO CELLULARE SMS DEI PREZZI SETTIMANALI DEI BOVINI ED INFORMATIVI DA PARTE DI UNICARVE CHIAMA IL n. 049.8830675 oppure invia un sms al 335.1225800 con **Nome e Cognome** e scritto **ON SMS**

## SERVIZIO SMS PREZZI VITELLI A CARNE BIANCA

SE DESIDERI RICEVERE SUL TUO CELLULARE SMS DEI PREZZI SETTIMANALI DEI BOVINI ED INFORMATIVI DA PARTE DI UNICARVE CHIAMA IL n. 049.8830675 oppure invia un sms al 335.1225800 con **Nome e Cognome** e scritto **ON SMS VCB**



*Da Socio a Socio : io ho versato la quota associativa 2009 e pago regolarmente i servizi che la nostra Associazione eroga, perché sono convinto che Unicarve sia utile per difendere, valorizzare e promuovere la nostra zootecnia !! E Tu ?!*