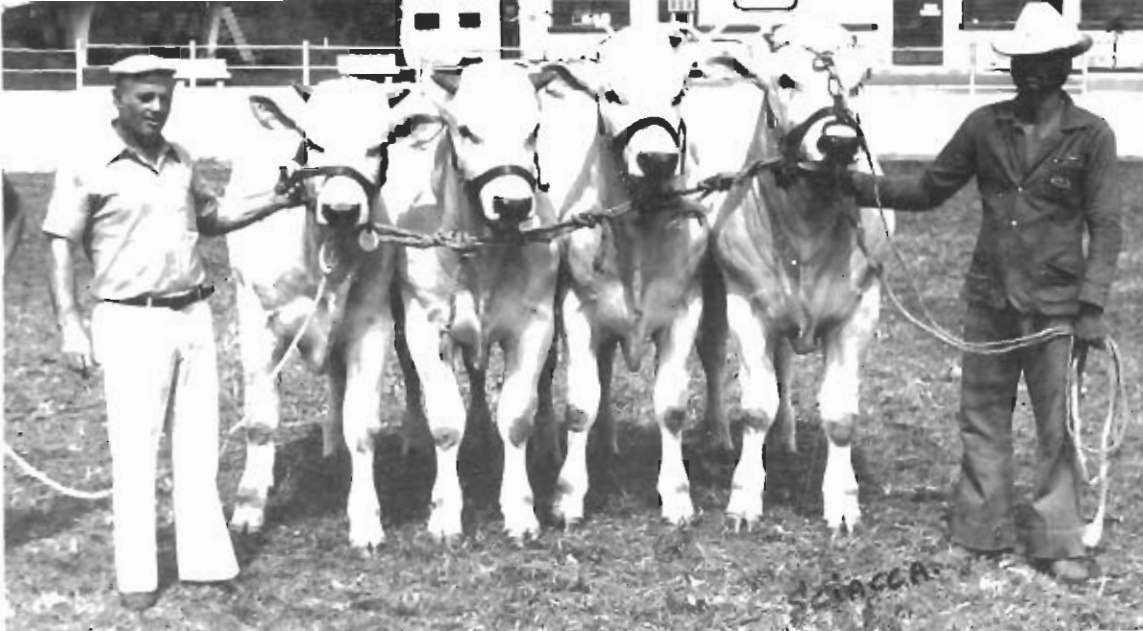


mente questo settore della zootecnica.

Ed ecco il perché siamo scesi nel 1973 a 73.379 "Marchigiani", nel 1980 a 43.243, nel 1983 a 27.990, nel 1987 a 20.777, nel 1990 a 16.049, nel 1991 a 15.123; sempre nello scorso anno sono stati chiusi ben 66 allevamenti.

La discesa è rapida, siamo quasi alla fine; si rischia addirittura di perdere quel residuo numero di capi necessari per la sopravvivenza della razza.

L'allevamento bovino è quindi in crisi; oggi il prezzo di vendita del vitellone vivo, di circa 4.500-4.700 al kg, non aumenta in maniera proporzionale ai costi di produzione. Poi chi si avventura, ancora corag-



1975: Quattro vitelli di "Marchigiana" vincitori ad una delle ultime esposizioni.



XXX Fiera di Padova: magnifici esemplari di tori, vacche e vitelli di razza "Marchigiana", fanno bella mostra delle loro spiccate caratteristiche e dei premi meritati.

giosamente, verso questo tipo di attività, preferisce allevare razze di origine francese come Charolaise o Limousine, trascurando la "Marchigiana".

Il motivo lo abbiamo chiesto al Dott. Paolo Quaresima, titolare del più consistente allevamento bovino della provincia, 1000 vitelloni a Pian di Morro di Folignano, tutti appartenenti a razze francesi: "Il motivo è semplice - esordisce l'interlocutore - le razze del mio allevamento rispondono meglio ad un trattamento

intensivo, riuscendo a raggiungere un peso ideale per la macellazione (550-600 Kg) all'età media di 18 mesi. Il vitellone "Marchigiano" è più lento nella crescita raggiungendo questo peso a 24 mesi. In un contesto dove i margini di guadagno per l'allevatore sono ristrettissimi, risparmiare sei mesi di foraggio, salari ed anticipo di capitale sono fondamentali".

Inoltre, noi aggiungiamo, il "bianco" (gergo rurale del "Marchigiano") ha una resa al

macello più bassa delle razze concorrenti: la percentuale di quinto-quarto, cioè tutto ciò che non è commerciabile come carne da bancone, supera spesso il 40% del peso vivo dell'animale, sintomo che si è rimasti ancorati a caratteristiche strutturali come razza da lavoro. Chiaro segno di una selezione iniziata tardi e mai compiuta completamente.

Bassa resa, quindi. Il macellaio non trova conveniente acquistare un "Marchigiano": prezzo tirato all'osso, riflessio-

ni e titubanze nei rapporti con l'allevatore che a sua volta ha avuto difficoltà nel reperire un soggetto da allevare; e pensare che per ottenere una partita di vitelli francesi nel giro di qualche giorno è sufficiente una telefonata.

Quindi, di fronte a queste ed altre difficoltà, il nostro allevatore abbandona l'attività. Ci si domanda fino a quando potremo trovare sul bancone del macellaio quegli splendidi e saporiti tagli di carne color rosso vermiglio, finemente →