

marezziati di grasso.

Sembrerà paradossale ma proprio queste peculiarità hanno costituito, negli ultimi tempi, un'arma a doppio taglio per il consumo della carne del "bianco" che non sempre è gradita agli occhi del consumatore: è grassa, si scurisce, è poco tenera, queste le giustificazioni accampate da taluni.

Anche per questo motivo non ritengo opportuno allevare capi "Marchigiani" - continua il Dott. Quaresima -. Il mercato si fa sempre più duro. La peggior concorrenza, poi, verso noi allevatori viene dalla carne che arriva congelata dall'estero, di provenienza sconosciuta, che però per tenerezza e chiarezza non teme concorrenza malgrado subisca trattamenti che non possiamo conoscere".

Allora come regolarsi in questa chiara situazione di difficoltà?

Innanzitutto non si dovranno intasare quegli spazi dove altre razze assicurano un miglior reddito; sarà meglio, quindi, valorizzare un entroterra adatto per l'allevamento allo stato brado o semibrado.

Infatti la "Marchigiana" ha caratteri insiti di rusticità per resistere a tali trattamenti; inoltre si valorizzerebbero



Luciano Sturba, di Piane di Morro (Folignano), imperterrito allevatore di "Marchigiane", rinuncia volentieri ai sofisticati trattori ritenendo ancora valida la trazione animale.

alcune zone marginali attualmente minate dal famigerato set-aside (contributi per la messa a riposo dei terreni). Per questo tipo di allevamento, sarebbe adattissima la linea vacca-vitello, finora praticamente ignorata, per produrre vitelli a basso costo e destinarli successivamente ad un allevamento più intensivo.

Infine, considerando la superiore qualità della carne, riteniamo giusto che l'allevatore venga adeguatamente remunerato alla fonte.

Ed ecco quindi che per tipi-

cizzare il prodotto esistono macellerie convenzionate con marchio "5 R", una decina in provincia; questi esercizi si trovano soltanto carni derivanti dalle 5 razze di origine podolica e cioè Romagnola, Pugliese, Maremmana, Chianina e appunto Marchigiana. L'origine è garantita da controlli specifici durante l'allevamento ed alla macellazione.

Il look di queste macellerie è particolare, sono esposti certificati di identità dei bovini in vendita in modo tale che il consumatore possa conoscere

la provenienza e la categoria della carne che acquista.

"Se devo essere sincero - confessa Luciano Mascetti, titolare dell'unico punto vendita "5 R" ad Ascoli Piceno, in Via S. Severino - non esiste grandissima convenienza ad aderire a questo Consorzio. Pago 200.000 di iscrizione più 15.000 a capo macellato; pari quota grava sull'allevatore per ogni soggetto consegnato più 50.000 di iscrizione. I prezzi al minuto sono pressoché uguali a quelli delle altre macellerie con la differenza che quando

RISTORANTE - PIZZERIA - GELATERIA



*Forno a legna - Ampio giardino
Parcheggio proprio - Sale per banchetti*

Via delle Begonie, 40 - Monticelli - Tel. (0736) 41932 63100 ASCOLI PICENO