



**MACELLERIA
AUTORIZZATA
LUCIANO**



Insegna riprodotte il particolare marchio di qualità "5 R", nell'unica macelleria autorizzata di Ascoli Piceno.

acquisto una mezzena, debbo terminarla; il Consorzio "5 R", giustamente mi vieta di acquistare tagli di origine diversa. Gli altri, qualora non si riforniscono da altri allevamenti, si recano dal grossista di carne d'importazione e scelgono i tagli di maggior consumo. L'unico vantaggio è che la qualità, alla fine, paga; quando c'è flessione di consumi, riesco a mantenere una vendita costante".

"Il marchio 5 R è riuscito solo parzialmente ad evitare grosse confusioni - esordisce Luciano Filippini, Direttore della sezione provinciale dell'Associazione Italiana Allevatori. - Rimane il problema del prezzo; alcune macellerie vendono la carne estera allo stesso prezzo di quella locale pur pagandola circa 2000/kg a peso morto, in meno. E' una concorrenza sleale ed il consumatore, in questo modo, non

può discernere i due tipi di prodotto soprattutto se la carne estera è accompagnata da cartelli inneggianti, abusivamente, l'origine nostrana! Mi domando come si muove il Sindacato Consumatori, declamato tanto battagliero":

"Ho proposto di inserire la carne "5 R" nelle mense di ospedali ed asili. E' stato risposto che il maggior costo graverebbe senz'altro sulla retta giustificando, così, tanta

affezione verso prodotti di origine indefinita e non qualificata. Altro inconveniente è quello che i distributori di carne d'importazione riescono a fornire direttamente gli esercizi eliminando a questi l'oneroso contatto diretto con l'allevatore di razze locali. Quest'ultimo, tra l'altro, non usufruisce neppure di qualche preziosa sovvenzione; ultimamente è sfumato anche il parziale rimborso della bolletta di monia circa L. 25.000, comunque una mezza. Il resto chiacchiere, moltissime.

Giungiamo alla conclusione: questa statica e perdurante situazione della nostra preziosissima razza, all'apertura delle frontiere nel '93, potrebbe addirittura peggiorare ulteriormente, fino allo sfacelo.

"Esportiamo da anni fattrici "Marchigiane" nell'America del Sud per qualificare, tramite incroci le loro razze. - continua Filippini - Da qualche tempo anche i Danesi e soprattutto gli Olandesi hanno iniziato l'importazione di femmine per migliorare anche la qualità della loro carne. Non vorrei che tra qualche tempo mangeremo "Marchigiani" con un bel marchio olandese. Sarebbe davvero troppo".

TRENTA CARLO

Pretare di Arquata (AP) - Tel. 0736/99554



- *Laboratorio specializzato di restauro di mobili antichi e in strutture in legno d'epoca.*
- *Realizzazione di mobili in stile antico e moderno.*
- *Lavori di falegnameria in genere.*