



PODOLICA, origine e TRACCIABILITÀ per la TUTELA dei consumatori

Sergio Sabatino*

I NUMERI DELLA PODOLICA IN BASILICATA: 65 ALLEVAMENTI; 52 MACELLERIE; 1512 VITELLI/VITELLONI ISCRITTI NEL CIRCUITO; 1215 VITELLI/VITELLONI MACELLATI NEL SISTEMA; 304 ESTRAZIONI DEL DNA PER TRACCIABILITÀ; 5,2% CONTROLLI DELLA CARNE MEDIANTE ESTRAZIONI DEL DNA

La Basilicata è la regione a più alto numero in Italia di capi podolici: ce ne sono ben 13.120, pari a circa il 66% della consistenza nazionale.

Gli allevamenti sono 306, ripartiti in tutta la regione con una maggiore incidenza nelle zone marginali (dati Anabic, Associazione nazionale allevatori bovini italiani da carne, 2007).

L'allevamento è per lo più allo stato brado o semi brado e viene ancora effettuata la pratica della transumanza: non di rado, infatti, si incontrano questi bovini ai cigli delle strade di montagna, o nei boschi, anche in condizioni climatiche avverse, come testimoniano le splendide fotografie raccolte nel libro di Rocco Giorgio ("La Podolica", Grafie 2008). È nato così nel 2003 il Progetto di valorizzazione della carne podolica, in cui la programmazione ed il controllo sono stati affidati alla Regione Basilicata, mentre i soggetti attuatori sono

stati individuati nelle Associazioni Provinciali Allevatori di Potenza e Matera e nell'ASP, l'Associazione per la tutela e la valorizzazione del Sistema Podolico lucano.

Gli obiettivi del progetto sono quelli di garantire la sicurezza alimentare ed il profitto dell'allevatore; introdurre sistemi di tracciabilità e di qualità nel processo produttivo; migliorare le capacità imprenditoriali degli allevatori; valorizzare e promuovere la produzione di carne podolica lucana; organizzare la filiera. La carne proveniente dagli allevamenti iscritti al circuito è data da bovini di età compresa tra i 10 e 24 mesi, di razza podolica o provenienti da incroci in prima generazione (F1) ottenuti dall'accoppiamento tra vacca podolica e toro miglioratore da carne di altra razza.

Tra i punti di forza del sistema, la **tracciabilità**, garantita in tutte le fasi della filiera dai tecnici delle Apa che, grazie all'ausilio di tecniche innovative come l'analisi del DNA, effettuano dei prelievi di campione biologico prima nel vitello, nei primi mesi di vita, e poi intervengono con dei controlli a campione sulla carne (prelievo che viene effettuato nelle macellerie e/o macelli) con comparazione del DNA.

Poi vi è la certezza dell'**origine**: la carne proviene da animali nati e allevati in Basilicata; e della sicurezza degli allevamenti: le aziende in cui vengono allevati i vitel-

li sono tutti controllati dai tecnici Apa, sia da un punto di vista sanitario, che per la qualità degli alimenti somministrati ai vitelli stessi. I tecnici sono presenti in tutte le fasi della filiera, dalla produzione alla distribuzione. ■

sergio.sabatino70@alice.it

*Agronomo APA -
Associazione provinciale allevatori

Il CENTRO genetico multispecie di LAURENZANA

Per il miglioramento genetico della razza podolica è attivo dal 1995 il centro genetico multispecie di Laurenzana, nato dalla collaborazione tra Apa e Anabic (Associazione nazionale allevatori bovini da carne). Ospita torelli provenienti da Basilicata, Puglia e Calabria. I torelli, per accedere alle prove di performance, devono possedere requisiti genealogici e sanitari. Nelle prove di performance vengono valutati tutti gli indici per razze da carne ed i migliori capi vengono, infine, venduti all'asta al migliore offerente. L'attività del centro è arrivata a 12 cicli di performance-test, in cui sono stati venduti 154 torelli. Da quest'anno si pratica anche la raccolta seme: questa tecnica permetterà una maggiore selezione grazie alla fecondazione artificiale, e una conservazione di materiale genetico di pregio. (S.S.)