

## Simone Bosio, allevatore di bovini: "Ci vuole fiducia" Meglio poca ma buona

«Meglio una buona bistecca ogni tanto che spesso, ma cattiva. Oppure, seguire i consigli del dietologo senza far caso a dove si va a comprare la carne». E' stato punto sul vivo dal titolo "Carne dannosa come il fumo" («Ma il pezzo era corretto» dice) Simone Bosio, allevatore di bovini (dal '94, proseguendo l'attività di famiglia) a Villanova Biellese. «E' vero - prosegue Bosio - troppa carne fa male, ma mangiare dieci chili spinaci non può far bene».

Il troppo storpia, insomma. Il sogno di Bosio è che la cultura nei confronti della carne cambi, non tanto sulla quantità quanto piuttosto sulla qualità. «E perché ciò accada dobbiamo muoverci noi allevatori in prima persona - spiega - Sarebbe bello se tra noi e il consumatore si creasse un rapporto di fiducia, che venisse scelto il macellaio dove è in vendita la mia carne perché il consumatore sa che è buona, magari mi è addirittura venuto a trovare in azienda per verificare come allevo gli animali». Che, detto per inciso, ammontano a una cinquantina di capi nella linea vacca-vitello (ovvero al pascolo) e un'ottantina all'ingrasso. «Ma sto pensando

### «La cultura della carne deve cambiare»

di ampliarmi a 200 capi in un allevamento a ciclo chiuso» dice Bosio, che alleva razza Piemontese e Limousina.

Ma per far questo è necessario che cambi la mentalità. Del consumatore innanzitutto. «Intanto bisogna capire che il vitello giovane, dalla carne bianca, quello più richiesto dal pubblico perché si dice che è più tenero, in realtà è anemico, non c'è ferro nella sua carne perché alimentato a latte - prosegue Bosio - Meglio la carne rossa, più ricca di sostanze nutritive e più gustosa, magari di bovino di razza Piemontese, quello che ha meno colesterolo». Un cambiamento c'è stato anche nella frollatura: «Oggi è stata abbandonata per non tenere troppi capitali impegnati in una cella frigorifera» prosegue Bosio. Secondo l'allevatore, la predilezione di bestie più giovani, e quindi più piccole, dipende anche dai macellai che, ovviamente, le smaltiranno prima di una bestia

più grande.

«Il metodo di allevamento è sicuramente migliorato negli anni - continua Simone Bosio - Niente più ormoni, per esempio, sono cambiati anche i mangimi, la medicina è migliorata. Ma l'allevamento italiano è a un bivio, dettato dal prezzo di mercato». In sostanza, quello che Bosio dice è: posso fare anche un prodotto biologico, ma dovrò venderlo a un prezzo superiore che nessuno vorrà pagare. «Se alle spalle hai una filiera, allora c'è introito, ma nella distribuzione normale non c'è guadagno - dice ancora Bosio - Prendiamo i prodotti transgenici: è giusto non utilizzarli. Ma è inutile aderire a "Campagna Amica", se poi la soia non transgenica è difficilissima da trovare e noi allevatori, per motivi di costo, siamo costretti a comprare quella estera, transgenica». L'alternativa potrebbero essere le fave o i piselli proteici, che si troverebbero facil-



L'allevatore Simone Bosio

mente non transgenici, ma a un prezzo più alto. «Dopo la Bse - spiega Bosio - sono state bandite definitivamente le farine animali, che costavano poco. Ma il bestiame cresceva molto meno, e così legalmente nei mangimi è stato introdotto il promotore di crescita, che aiuta l'assimilazione del mangime, anche se si dice che saranno proibiti nel 2006».

«Oggigiorno noi allevatori italiani produciamo meno, perché c'è meno richiesta. Sono i premi comunitari che ci danno da sopravvivere - dice ancora Bosio - Eppure di carne straniera ne arriva tanta, soprattutto dalla Spagna e dai paesi dell'Est». E della carne argentina? «E' un controsenso: qui la gente chiede il vitello anemico, poi trova ottima la carne argentina, che è carne di bestie più vecchie. E in Argentina tra l'altro sono ammessi gli estrogeni» scuote la testa l'allevatore biellese.

p.a.