

Carne bovina e suina biologica direttamente nelle nostre case È l'iniziativa MangioCarneBio, realizzata da Prober con le carni degli allevamenti biologici dell'Appennino

MangioCarneBio è un servizio che consente, attraverso il sito Internet www.mangiocarnebio.it, di ordinare carne bovina e suina da agricoltura biologica dell'Appennino emiliano romagnolo e riceverla direttamente a casa. Gli ordini vengono raccolti e, non appena viene raggiunto il numero necessario, si procede con la macellazione, il sezionamento e la consegna. Il servizio è stato realizzato dalla Prober, l'associazione dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna.

L'efficienza del sistema, l'utilizzo completo della carne dell'animale, ripartita in proporzione ai diversi tagli in pacchi uguali, e la filiera corta (cioè senza passaggi tra allevatore e consumatore) consentono di avere a casa carne biologica dell'Appennino a un prezzo comparabile a quello della carne convenzionale venduta nei supermercati.

"Inoltre, grazie alla possibilità di saltare le fasi intermedie della commercializzazione - spiega Natale Marcomini, vicepresidente di Prober e presidente dell'associazione di produttori biologici Terra Sana Emilia Romagna - Prober riesce a far arrivare direttamente all'allevatore fino ad oltre il 75% del prezzo pagato dal consumatore,

a seconda dell'animale".

MangioCarneBio sposa i pregi dell'allevamento tradizionale non intensivo con le opportunità offerte dalle nuove tecnologie, in particolare Internet, per trovare nuove forme di vendita e nuovi spazi di mercato. In particolare l'iniziativa, già attiva nelle province di Bologna e Modena, ha incontrato successo tra i Gas, i Gruppi di acquisto solidali, che riuniscono consumatori attenti alla qualità dei prodotti, al risparmio e anche agli aspetti etici del consumo, ma si sta estendendo anche a consumatori non aggregati. Le confezioni di carne di vitellone sono intorno ai 10 chili e sono assortite con i vari tagli, come bistecche, fiorentine, macinato, carne da brodo, controfiletto, spezzatino ecc.

Tutte le aziende sono realtà produttive del territorio emiliano-romagnolo che seguono rigidi disciplinari di allevamento degli animali e sono sottoposte ad accurati controlli tecnici per l'ottenimento di carni bovine biologiche di qualità, macellate e sezionate in strutture di trasformazione selezionate e anch'esse controllate in ogni fase della lavorazione.

La filiera produttiva è infatti assistita capillarmente da tecnici esperti che, a partire dall'allevamento, verificano l'applicazione

di un rigoroso disciplinare di produzione, stilato da Prober, in base al quale i capi bovini, appartenenti a razze pregiate locali e allevati prevalentemente al pascolo, vengono nutriti con alimenti biologici, privi di Ogm, senza subire trattamenti sanitari con antibiotici. I capi allevati appartengono alle razze bovine Charolaise, Limousine, Romagnola (razza italiana da carne) e Pezzata Rossa Italiana, mentre tra le razze suine troviamo, oltre alla classica Large White italiana, anche due razze italiane autoctone: la Mora Romagnola e la Cinta Senese.

Prober ha selezionato anche le strutture di macellazione e sezionamento delle carni, definendo in un altro disciplinare le modalità di lavorazione e garantendo che ogni operazione sia attuata secondo le norme UE in vigore per le produzioni animali biologiche. Il controllo esercitato dai tecnici Prober si estende fino alle operazioni di trasporto e consegna della carne e prevede anche l'individuazione di alcuni punti vendita con cui sviluppare una sistematica distribuzione dei prodotti al consumatore.

Sono già molte le aziende biologiche che aderiscono all'iniziativa "MangioCarneBio". Segnaliamo, in particolare, gli allevamenti

biologici associati a Terra Sana e certificati da Suolo e Salute che aderiscono a MangioCarneBio: Francia Gualtiero e Ivano s.s di Loiano (BO); Bruno e Giuliano Lamieri di Monterenzio (BO); la Società agricola di Loiano (BO). Anche il Macello pubblico di Castiglione dei Pepoli (BO), che partecipa alla filiera, è certificato da Suolo e Salute. Infine, al progetto aderiscono strutture che vendono la carne al dettaglio nel loro punto vendita; anche tra i dettaglianti ci sono importanti strutture certificate da Suolo e Salute, come la Cooperativa agricola sociale San Giuseppe di Forlì e l'agriturismo La Cartiera dei Benandanti



di Monghidoro (BO).

Per informazioni
Prober - Progetto MangioCarneBio
via G. Marconi, 71 - 40122 Bologna
Tel. +39 051 4211342
Fax +39 051 4228880
www.mangiocarnebio.it

MangioCarneBio per i consumatori

Fonte: www.mangiocarnebio.it

- **Ti iscrivi con l'apposito form sul sito www.mangiocarnebio.it**
Il modulo è alla pagina Iscriviti: ti preghiamo di compilare tutti i dati perchè ci servono per contattarti in caso di problemi per emettere la fattura e per poterti recapitare il pacco; l'indirizzo email è indispensabile. Per accedere al servizio ci devi segnalare un presentatore, persona che conosci e che è già iscritta.
- **Ricevi una telefonata di conferma**
Entro alcuni giorni dalla tua iscrizione.
- **Ricevi user e password**
Arrivano tramite email dopo il contatto telefonico.
- **Prendi l'acquisto**
Ora puoi andare alla pagina ORDINA, inserire user e password, entrare nella tua area personale e scegliere il tipo ed il numero di pacchi che desideri.
- **Ricevi la data di consegna**
Non appena raggiunto il numero di persone sufficiente per macellare l'animale, riceverai per email un messaggio con la data di consegna e le caratteristiche dell'animale.
- **Ricevi a casa tua la confezione**
Non dimenticare di essere in casa alla consegna! L'orario di consegna è quello serale per consentire a tutti di essere in casa. Paghi in contanti alla consegna e ti viene rilasciata la fattura.

MangioCarneBio

Nella tua città la carne della tua campagna



Hai qualcosa da dire a 10.953 aziende biologiche?

Se vuoi far conoscere i tuoi prodotti ed i tuoi servizi al mondo del biologico, il periodico 'Suolo e Salute' è lo strumento adatto. Ogni tre mesi puoi raggiungere direttamente 10.953 aziende bio con il tuo messaggio.

Suolo e Salute informa

mercati&consumi

fiere&manifestazioni

andiamo a...

primo piano

agriturismo

ATTUALITÀ

Suolo e Salute

Prenota la presenza pubblicitaria per il 2007:

avrà la possibilità di pianificare la tua comunicazione e di utilizzare offerte molto vantaggiose

SCONTO DEL 20% SULLE TARIFFE DI LISTINO PER TUTTE LE AZIENDE CONTROLLATE DA SUOLO E SALUTE

Per informazioni e richiesta preventivi: Redazione Suolo e Salute tel./fax 0721-860543 • email: giornale@suoloesalute.it

