22/11/2000

sami diagnostici sull'animale in vita, la Comunità europea, sentito il parere del Comitato scientifico veterinario, ha deciso di attuare un piano di monitoraggio e di eradicazione della Bse. Tale piano è ovviamente molto articolato e prevede una serie di adempimenti e di controlli da effettuarsi in base ad una suddivisione dei Paesi secondo una graduatoria di "rischio geografico di Bse". La scala prevede 4 livelli in base al rischio di contagio: livello I: altamente improbabile. Livello II: improbabile ma non escluso. Livello III: probabile ma non confermato, oppure confermato a bassi livelli. Livello IV: confermato a livelli elevati. Attualmente solo la Norvegia è a livello I; Austria, Svezia e Finlandia sono a Livello II; mentre il Livello III comprende Italia, Germania, Spagna, Francia, Irlanda, Belgio, Olanda, Lussemburgo, Danimarca, Grecia; a Livello IV sono Regno Unito e Portogallo. Tra i Paesi terzi la Svizzera è considerata a Livello III; USA, Canada, Australia, Cile, Repubblica Ceca e Repubblica Slovacca Livello II; Argentina, Paraguay e Nuova Zelanda Livello I.

L'Italia si trova al livello III per le massicce importazioni effettuate negli anni '80 dal Regno Unito e - più recentemente dai paesi in cui la malattia è nota come Francia, Belgio e Svizzera.

Nelle macellerie di paese, dove l'incubo non c'è

A Pianello dietro al negozio funziona un piccolo macello

PIANELLO - Incubo mucca pazza? Non in Valtidone. Le notizie allarmanti che arrivano ogni giorno da giornali e Tg non hanno modificato un granché la routine quotidiana dietro il banco delle macellerie di paese. Solo qualche spiegazione in più da dare ai clienti, divenuti ad un tratto molto più attenti del solito riguardo alla provenienza della carne che acquistano e alle modalità di macellazione.

«Da noi non c'è stato finora nessun calo delle vendite. Anzi forse si registra un piccolo aumento. Ai clienti abituali se ne sono aggiunti altri, alcuni dei quali, sabato e domenica, sono venuti anche dalla città», spiega Danilo Franchi, da 25 anni titolare di una macelleria in piazza Umberto I a Pianello. Il suo è uno dei negozi con annessa una piccola sala di macellazione che erano assai diffusi in passato ma che ancora oggi sono presenti in alcuni paesi della provincia.

In Valtidone e Valluretta oggi sono una decina questi mattatoi privati di lunga tradizione.

«Un particolare motivo di sicurezza - spiega Franchi - deriva dal fatto che macelliamo bovini che vengono da piccoli allevamenti della zona che conosciamo bene e dai quali ci riforniamo ormai da una vita. Si tratta soprattutto di aziende di Castelsangiovanni, Borgonovo e dintorni. Questa carne che ho in vendita oggi, per esempio, arriva da un allevamento di Costarosa di Castelsangiovanni. Sono femmine di circa due anni, incroci, pezzate e nere. Abbiamo insomma stretti contatti con questi piccoli allevatori». Ma come è cambiato, gli chiediamo, l'atteggiamento del cliente che si presenta ad acquistare carne? «Sicu-

Alcune macellerie di paese macellano solo carne piacentina

ramente negli ultimi giorni c'è molta più attenzione del solito per il prodotto che si compra. Gli acquirenti vogliono sapere da dove viene la carne e ci rivolgono molte domande. Ma quando spieghiamo loro che si tratta dei soliti allevamenti da cui ci riforniamo da anni, fanno la spesa in piena fiducia. A volte vengono da noi anche persone indirizzate qui dagli stessi allevatori che ci hanno fornito gli animali». Sulle modalità di macellazione, spiega il titolare del negozio, ci sono rigidi controlli prescritti dalla legge effettuati da parte dei veterinari del Servizio veterinario dell'Ausl e vengono rilasciati i documenti poi esposti in evidenza nelle macellerie. «Si eseguono tutti questi passaggi assistiti da un veterinario dell'Ausl che è presente già quando gli animali vengono trasportati sul camion e assiste a tutte le operazioni dall'inizio alla fine: visita gli animali e poi assiste a tutte le fasi della macellazione e controlla alla fine delle operazioni. Poi vengono bollate. La testa, le tonsille, il midollo spinale vengono smaltiti, come prescrive la legge, in speciali contenitori».

Giacomo Nicelli