

Pastin con la carne bellunese: «Alti i costi di produzione»

Per Donazzolo
 (Confagricoltura)
 sotto "accusa"

il territorio montano

BELLUNO - (A.Tr.) Made in Belluno quanto mi costi. I prodotti locali si arenano sul prezzo di produzione. Insomma si fa presto a dire pastin bellunese e a richiedere la polpetta fatta interamente con carne locale, ma poi chi la compra? Secondo il presidente di Confagricoltura Diego Donazzolo se manca il prodotto locale nei negozi e se il pastin ha materia prima proveniente dall'Emilia Romagna quando non dall'estero, non è colpa di nessuno. «I costi di produzione sono anche legati alla conformazione del territorio e, qui da noi, sono più alti - spiega il numero uno dell'associazione di categoria -, basti pensare come un chilo di suino bellunese costi di media 1,5 -2 euro in più rispetto a quello proveniente da fuori provincia, dai grandi allevamenti. Il problema, insomma, è il prezzo. I commercianti seguono le logiche di mercato e si orientano verso prodotti per i quali il cliente è disposto a spendere e a determinare queste logiche, chiaro, è il consumatore. A questo, poi, si aggiunge la mentalità ovve-

ro la scarsa propensione dei bellunesi a fare rete, cosa necessaria vista la difficoltà di fare impresa in un territorio montano». Il pastin bellunese voluto da Coldiretti, insomma, costerebbe decisamente troppo. Invece di pretendere un disciplinare che imponga carne locale ci si potrebbe accontentare di averla italiana. «La produzione di un pastin made in Belluno potrebbe essere limitata a certe occasioni e a selezionati agriturismi - prosegue -, basterebbe per ora orientare gli acquisti verso un prodotto nazionale». Altro problema su cui si incaglia la valorizzazione del locale è la filiera. La lavorazione della materia prima, infatti, avviene fuori provincia nei grandi stabilimenti di pianura perciò un lavorato interamente prodotto sul territorio al momento non lo si può avere. Ma in futuro le cose potrebbero cambiare. «Per un pastin interamente locale ci stiamo lavorando - annuncia Donazzolo -. Insieme a Gorzagri e ad altre aziende, infatti, stiamo portando avanti una filiera suinicola bellunese cosiddetta "antibiotic free" fatta di piccoli e medi allevamenti con un alto livello di benessere per gli animali. In questo modo si produrrebbero lavorati in grado di soddisfare, nei limiti delle quantità, anche la grande distribuzione. La nostra provincia si presta bene a questo».



UN CUOCO
 mentre prepara
 il tradizionale
 pastin alla
 piasta. È
 polemica sulla
 provenienza
 della carne