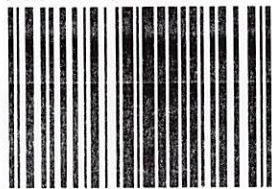




AOOCRT Protocollo n. 0002316/28-02-2024



LEX M
TOZ 1597

Firenze, 28 febbraio 2024

Alla c.a. del Presidente del Consiglio Regionale
SEDE

Mozione (ai sensi dell'art.175 del regolamento interno)

Oggetto: in merito alla crisi che ha colpito la razza *chianina*

I Consiglieri Regionali

Ricordato che:

- la *chianina* è una razza bovina italiana delle zone di Arezzo e Siena, un tempo utilizzata come forza motrice e ora allevata esclusivamente per la produzione di carne. Deve il suo nome alla Valdichiana ed è generalmente ritenuta una razza autoctona dell'Italia centrale (Toscana, Lazio, Umbria e Marche). È una razza di antiche origini, conosciuta da più di duemila anni. Fu già citata da Plinio il Vecchio e da altri autori latini (*Boves [...] Umbria vastos et albos*) ed era utilizzata come razza da lavoro da Romani ed Etruschi; inoltre, per il suo candido mantello, era utilizzata nei cortei trionfali e nei sacrifici alle divinità;
- è un bovino caratterizzato da gigantismo somatico, ovvero è di taglia molto grande. Tra le razze bovine è quella che raggiunge le maggiori dimensioni: nei maschi più di 190 cm. di altezza al garrese, con un peso che può arrivare a 1700 kg.; nelle femmine si superano i 155 cm. al garrese e si arriva a un peso di 1100 kg.;
- è una razza che non si adatta bene ai sistemi di allevamento intensivi, particolarmente per la produzione del vitellone e della scottona da carne, risentendo, tuttavia, negativamente della scarsa disponibilità di capi da ristallo e anche del fatto che raggiunge la maturità per la macellazione a pesi vivi elevati, cosa che costringe a tempi di ingrasso più lunghi di altre razze da carne. Comunque, l'elevata rusticità le permette un'ottima vita anche al pascolo, dove è favorita dagli arti lunghi e dalla capacità di cibarsi di fogliame (pascolo aereo). Ha una discreta longevità, ma, in compenso, è poco precoce. La carne più pregiata deriva dalla femmina (scottona) per tenerezza e per le dimensioni non elevate. Il suo allevamento, per poter dare il meglio come animale da carne, deve essere stanziale o, come lo chiamano in Valdichiana, "legato", cioè con l'animale legato sopra la mangiatoia o confinato in box che contengono un certo numero di bovini. Da anni è stato istituito un Libro Nazionale Genealogico, gestito dalla Associazione Nazionale Allevatori Bovini Italiani da Carne (ANABIC), dove vengono iscritti i soggetti di razza pura. Azione di controllo e di certificazione viene garantita dall'IGP del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. L'esibizione della relativa certificazione presso i punti vendita è obbligatoria, e comunque il consumatore ha tutto il diritto di richiederla in forma originale;



- dalla carne di questa razza si è soliti ottenere la bistecca alla fiorentina. La sapidità di questo taglio di carne dipende, inoltre, dai tempi prolungati di frollatura, non inferiori a 15 giorni, necessari per migliorarne la tenerezza e aumentare la proteolisi del muscolo, il cui risultato finale è la formazione di polipeptidi e aminoacidi che conferiscono il caratteristico sapore di questo taglio;
- la chianina è una razza con una distribuzione molto diffusa nel mondo, con soggetti esportati in Asia, Cina, Russia, Canada, Stati Uniti, Brasile e Australia, e destinati sia ad allevamento sia in purezza, sia in incroci su razze locali;
- la carne chianina è un prodotto IGP e rappresenta un prodotto totalmente *made in Tuscany*, un'eccellenza unica e pregiata, amata e apprezzata in tutto il mondo, che connota il nostro territorio e valorizza le produzioni autoctone. La carne prelibata e di altissima qualità è un patrimonio toscano che dobbiamo custodire e promuovere;
- la razza chianina è entrata a far parte integrante delle tradizioni di molti comuni della Valdichiana e della Toscana. Una vitella chianina viene data in premio al vincitore del calcio in costume, tenuto ogni anno nel capoluogo toscano. A Siena, durante la Passeggiata storica (il corteo storico che precede la corsa del Palio), quattro buoi di razza chianina trainano il Carroccio sul quale è issato il drappo che sarà dato in premio alla contrada vincitrice. Vi sono anche numerosi eventi a tema gastronomico che ruotano intorno alla famosa "bistecca alla fiorentina". L'ultimo fine settimana di giugno, nel Comune di Sestino si festeggia la "Sagra della bistecca chianina", mentre ogni Ferragosto si svolge a Cortona la celebre "Sagra della Bistecca" in occasione della quale vengono cotte ogni anno migliaia di chianine su una graticola di 14 metri.

Considerato che:

- tra Valdichiana e Valtiberina, nel sud della Toscana, vengono allevati 4.600 capi, il 10% del totale nazionale, un terzo del totale regionale, con un importante indotto economico ed occupazionale. La provincia di Arezzo è da sempre una delle maggiori produttrici di questa razza bovina, con i pascoli in quota nei quali i buoi e le vacche crescono allo stato brado;
- secondo i dati della Confederazione Italiana Agricoltori, la vendita di carne chianina in un anno è crollata del 20%. Anche il costo dei capi ha subito una netta frenata passando dagli 8,5 euro al chilo fino a 7 e 6 euro. La crisi di questa razza è palesata dalle stalle piene di bovini senza mercato e dalle forti preoccupazioni sollevate dagli allevatori. In molte catene della grande distribuzione non si vende più questa carne che viene sempre meno commercializzata;
- secondo alcuni esperti del settore, uno dei motivi della crisi della chianina è da ricercarsi nella riduzione dei consumi. Gli italiani mangiano meno carne (soprattutto rossa), convinti che possa essere nociva in certe quantità, dunque la grande distribuzione compra meno chianina dagli allevatori, determinando così la riduzione sia dei prezzi che dei capi acquistati. Sorge poi un altro problema: alcuni supermercati non sono attrezzati per i tempi di frollatura di



questo tipo di carne, che vanno dai 30 ai 40 giorni in cui i tagli devono restare in frigo. Ci sono poi fenomeni speculativi ai danni dei piccoli allevatori: i grandi produttori immettono sul mercato carne sottocosto, a prezzi insostenibili per gli altri, che non hanno margini sufficienti per tenere in piedi le loro aziende, qualche centinaio solo in provincia di Arezzo. Inoltre, alcune logiche commerciali hanno svilito il prodotto (ad esempio basta appena il 20% di questa carne per fare un hamburger di chianina). Il rischio è che il mercato della chianina resti in mano a pochi grandi produttori, o peggio ancora che questo tipo di carne smetta di essere consumata, con danni incommensurabili per gli allevatori dal punto di vista economico ed occupazionale, e con l'aggravante che si perderebbe un simbolo storico della toscana.

Preso atto che:

- l'allevamento di razza chianina ha una gestione complessa e costosa, aggravata dagli aumenti generali dei costi di materie prime e di energia (concimi, semi, mais, orzo, mangimi, gasolio, attrezzi...), nonché dai rilevanti vincoli burocratici e dalle elevate tasse. Inoltre, nel territorio aretino si è assistito a un forte depotenziamento di strutture per macellazioni e logistica. Tutti questi elementi hanno determinato l'attuale crisi delle vendite di chianina che sta mettendo a rischio chiusura molte aziende medie e piccole, con il pericolo dell'estinzione di questa pregiata razza.

Considerato inoltre che:

- da settimane, in molti Paesi d'Europa, Italia compresa, dilaga la protesta degli agricoltori, fortemente preoccupati per la crisi del settore e per alcune direttive europee.

Ricordato che:

- la Regione ha, soprattutto negli ultimi anni, attivato numerosi bandi dedicati ai settori della zootecnia e dell'agricoltura, utilizzando anche Fondi europei, al fine di sostenere la biodiversità e le filiere di qualità, tutelando il patrimonio ambientale, storico e culturale della Toscana.

Ricordato infine che:

- la Regione come Istituzione ha il dovere di tutelare, con ogni strumento possibile, la continuità produttiva della razza chianina, che in Toscana è un fiore all'occhiello della produzione



agroalimentare e rappresenta un'artigianalità peculiare del nostro territorio conosciuta in tutto il mondo.

**Tutto ciò visto e considerato,
IMPEGNANO IL PRESIDENTE E LA GIUNTA REGIONALE**

- ad attenzionare il problema sopra indicato ed a valutare con urgenza una strategia per tutelare l'occupazione e la continuità di produzione della carne chianina, con prospettive di sviluppo e valorizzazione del Made in Tuscany;
- ad aprire tempestivamente un tavolo di confronto con gli allevatori ed i produttori di chianina per inquadrare le problematiche ed individuare soluzioni efficaci e rapide per salvare il comparto, con l'obiettivo principale di creare una filiera di qualità dall'allevatore al consumatore;
- a confrontarsi con la grande distribuzione regionale, con le associazioni di categoria e con gli allevatori del comparto per realizzare un progetto corale e collaborativo tra le parti, volto anche a risolvere le problematiche relative al processo produttivo e conservativo della chianina, come ad esempio la macellazione e la frollatura;
- a sostenere campagne di sensibilizzazione, di corretta informazione e di valorizzazione di questa pregiata carne, simbolo di toscantità;
- ad attuare strategie di promozione del prodotto "chianina" per valorizzare ogni suo taglio e sviluppare l'intera filiera;
- a riferire in Seconda Commissione consiliare in merito alla crisi dell'allevamento della razza chianina ed agli effetti sull'occupazione;
- ad approvare tempestivamente bandi rivolti al sostegno della filiera in oggetto, con l'obiettivo di tutelare la razza chianina, importante patrimonio della nostra Regione sul piano agroalimentare, storico, culturale, occupazionale ed economico.

Cons. Gabriele Veneri

Veneri

Cons. Diego Peretti
Peretti

Cons. Memmo Cecchi

Cecchi

Cons. Elisa Tozzi

Via Cavour, 2 - 50129 Firenze
Tel. 055.238.7220 - 7261 - 7237

Cons. Vittorio Fantozzi

Fantozzi