

Oggi tracciamo il bilancio del primo anno di gestione collegiale della Federcarni.

A proposito di bilancio, il rendiconto economico evidenzia il risparmio effettuato senza rinunciare ad azioni utili a diffondere la nostra federazione nel territorio. Soprattutto evidenzia, e conferma, il pensiero del Consiglio Direttivo il quale intuì che con una gestione attenta si poteva, in due o tre anni, risolvere il debito cercando, nel frattempo, di ricostruire una federazione utile ai macellai che è onorata di rappresentare.

Permetteteci di vantarci di questo, e permettetemi di ringraziare quei Consiglieri, che senza nulla chiedere, hanno dato il massimo per dimostrare quanto sia viva questa categoria. Ringrazio anche quei Presidenti che hanno preferito stare alla finestra, e quelli che preferiscono la parola al fare, al costruire; sono stati un grande stimolo al mio impegno nel raggiungere un primo risultato.

Il giornale è ormai una realtà consolidata; gli sponsor, pochi ma qualificati, perché vogliamo un giornale pieno di notizie non di pubblicità, contribuiscono a rendere possibile questo sforzo economico e siamo arrivati a distribuire 6000 copie effettive. Vi chiedo uno sforzo per farci arrivare notizie, informazioni, pareri di esperti e rendere così sempre più vivo questo mezzo che lega tutto il nostro mondo e dimostra come, da NORD a SUD, abbiamo tutti gli stessi problemi, le stesse difficoltà. Anche il sito, aggiornato costantemente con le notizie che arrivano dalle associazioni provinciali che si impegnano nel sindacale, aumenta i propri visitatori, lo dimostrano il numero di richieste per frequentare scuole per macellai e le domande che iniziano ad arrivare agli esperti delle rubriche presenti nella pagina di apertura del sito.

Attraverso internet una rete di contatti sta iniziando a ricostruire i rapporti con le Ascom provinciali e un ottimo risultato di collaborazione l'abbiamo ottenuto con la raccolta dei dati sui

Il grande successo arrivato con Eurocarni, è stato il trampolino di lancio per avere richieste di partecipazione ad altri eventi, uno dei quali è la nostra presenza qui oggi.

In quella che deve diventare la più importante esibizione della nostra categoria nel CENTRO-SUD così come lo è in campo agricolo, così come lo è stata per noi in tanti anni. La storia della nostra federazione è passata da qui e qui deve tornare ad essere faro per tutti quei colleghi del CENTRO-SUD ancora così numerosi e attivi nelle loro storiche botteghe pronti a raccogliere la sfida del futuro. Qui si deve parlare di futuro!

Così come a maggio saremo la rappresentanza ufficiale presso la nuovissima fiera " I MEAT" a Modena, interamente dedicata alla nostra categoria; anche questa deve diventare la nostra fiera, e ci giocheremo credibilità nel costruire un evento che sia utile ai macellai, con la presunzione di poterlo esportare in altre province dove forte è la categoria mentre l'interesse delle aziende, che fanno riferimento a noi, è frammentato e non riesce a coagularsi intorno ad un progetto moderno e comune. Noi offriremo loro questa opportunità dimostrando come può evolversi il nostro lavoro, con esibizioni e incontri a tema durante tutta la giornata.

Questa giornata di incontro avrà anche un momento sindacale con l'Assemblea Elettiva della Federcarni e il bilancio economico 2012.

Ci attende un percorso non facile, la crisi economica e politica, le market farm che godono di forti agevolazioni europee creando differenze sulle possibilità di sviluppo, in barba alla concorrenza con cui tanti si riempiono la bocca. Le macellazioni familiari senza applicare le regole e senza controlli mentre invece è sempre facile entrare in un negozio per strada ed esigere il rispetto di una delle migliaia di regole che nel tempo si sono accumulate, spesso in contraddizione, obsolete e talvolta stupide.

Lo vediamo anche in queste settimane: l'industria fa quello che gli pare e le macellerie di carne equina dimezzano le vendite. L'autorità cosa fa? Controlla e sanziona le botteghe, tanto come dicevo è facile e redditizio.

Ma ricordiamo insieme che i casi dei vitelli italiani estrogenati, i vitelloni gonfiati d'acqua con gli steroidi, le mucche cannibali, i polli alimentati ad antibiotici, non sono figli dei macellai e delle loro botteghe ma di industrie senza scrupoli e di piccoli uomini disposti a tutto per il denaro. Molto spesso premiati anche con le sovvenzioni pubbliche.

Ma chi paga in realtà?

Noi, i nostri negozi, le nostre famiglie, la nostra vita e i consumatori ignari perché dietro a queste forme di tutela per i consumatori, leggi etichette, in realtà vi sono gli interessi dei grossi produttori non certo chiarezza o qualità. Vi faccio un esempio: conoscete qualche vostro cliente che sia interessato a dove sia macellato il bovino? Oppure che capisca, leggendo l'etichetta, il perché sia stato allevato un po' qui e un po' là? Io non ne conosco, invece tanti mi chiedono con cosa mangiano, come viene allevato, dove, da chi, se io lo conosco!

Invece queste etichette oltre a non soddisfare i clienti sono fonte di tanta costosa burocrazia, e di lucrose multe da migliaia di euro. Non perché vendiamo un veleno, in questo caso sarebbero sacrosante, ma perché forse quella mattina la penna non scriveva bene, oppure più verosimilmente, sono troppo complicate e il tempo che devi dedicare ai clienti non sempre ti permette di registrare, minuto per minuto, il pezzo di carne che hai venduto.

Noi siamo favorevoli all'etichettatura delle carni ma deve esaurirsi con tutte le notizie tecniche e i codici all'arrivo nei nostri frigoriferi, al consumatore diamo le informazioni che lo interessano e che possa capire con facilità: dove è stato allevato e, dove è possibile, da chi e con che alimenti.

Permettetemi un piccolo richiamo a quando prima parlavo di allevamento: credo sia necessario stabilire forme di collaborazione con gli allevatori onesti, con quelli che credono giusto condividere la loro esperienza con la nostra esperienza e insieme costruire qualità e sicurezza. I consumatori sono favorevolmente influenzati dal sapere di un legame diretto tra allevare e vendere così come apprezzano la produzione diretta in macelleria dei prodotti freschi o insaccati.

Abbiamo un altro grosso problema che si presenterà nei prossimi mesi: la crisi economica stringe le borse dei cittadini e come cerchi concentrici, coinvolge fasce di reddito sempre più in alto. Le famiglie con figli precari o disoccupati sono destinate a consumare le riserve accumulate durante la loro vita lavorativa, gli interessi delle banche non danno più reddito ma solo spese e tasse. Noi

dobbiamo avere una grande attenzione, per valutare come muovere la nostra attività, per non perdere clienti e reddito, aiutando i consumatori con iniziative che non allontanino le persone in difficoltà.

Qui, oggi, voglio proporvi di studiare una iniziativa comune da pubblicizzare per dare dimostrazione che non vendiamo gioielli ma qualità e che è possibile avere la nostra qualità con un prezzo accessibile a tutti.

Un ultimo appello ai media che regolarmente diffondono in modo errato notizie su presunti allarmi alimentari: è vero che il diritto all'informazione è sacrosanto ma dare notizie usando parole allusive per creare la notizia, anche quando non è tale, non solo è scorretto ma dannoso per i consumatori e per tutte le persone che basano il proprio reddito in quella attività, creano dubbi e panico, (esiste una legge che punisce chi diffonde falsi allarmi), quindi non ha nulla a che vedere con la libera stampa che aiuta a crescere e a migliorare i propri lettori.

Concludo ringraziando gli organizzatori di Agriumbria, Umbriafiere, Ascom Perugia, Federcarni Perugia, il Presidente Roselletti, il vice Presidente Tabarrini che da mesi lavorano per offrirci questa opportunità e ringrazio voi amici che siete presenti con tutti i nostri colleghi che stanno lavorando per dare sempre l'immagine migliore di questa meravigliosa categoria.